

CANDY

ORKAITĖS

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA



BENDROJO POBŪDŽIO ĮSPĖJIMAI

Dėkojame, kad įsigijote vieną iš mūsų gaminių. Norint sužinoti visą informaciją apie orkaitę:

- Būtina įdėmiai perskaityti naudojimo instrukcijų knygelę, kurioje yra pateikta svarbi informacija apie saugų jos eksploatavimą, instaliavimą ir priežiūrą.
- Naudojimo instrukcijų knygelę reikia išsaugoti ateičiai.

Orkaitės veikimo metu viso jos pasiekiamos dalys yra karštos, todėl būkite atsargūs ir jų nelieskite.

Pirmą kartą įjungus orkaitę, gali būti jaučiamas dūmų kvapas. Taip yra dėl įkaitusios orkaitės izoliacinio skydelio medžiagos.

Tai yra normalus reiškinys. Paprasčiausiai tokiu atveju prieš sudedant maistą reikia palaukti, kol dūmai pasišalins.

Naudojimosi metu orkaitė stipriai įkaista, o ypač orkaitės durelių stiklas.

Reikia pasirūpinti, kad šalia veikiančios orkaitės nebūtų vaikų, o ypač kai yra įjungtas grilis.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Su maistu kontaktuojančios orkaitės dalys atitinka direktyvos 89/109/EEC reikalavimus.

Šis prietaisas taip pat atitinka direktyvų 73/23/EEC ir 89/336/EEC, kurias pakeitė direktyvos 2006/95/EC ir 2004/108/EC, reikalavimus ir vėlesnes jų pataisas.

Išpakavę orkaitę, patikrinkite, ar ji nebuvo pažeista transportavimo metu. Jei kyla abejonų, nesinaudokite ja, o kreipkitės į kvalifikuotą specialistą. Įpakavimo medžiagas (plastmasinius maišelius, polistireną ar vinis) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kadangi jos kelią grėsmę vaikams.

SAUGOS REIKALAVIMAI

• Šis prietaisas turi būti naudojamas tik pagal paskirtį: maisto ruošimui. Bet koks naudojimas kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpų šildymui yra draudžiamas ir pavojingas.

• Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, padarytą dėl netinkamo, neteisingo ar neatsakingo orkaitės naudojimo. **Naudojantis elektros prietaisais, būtina laikytis pagrindinių taisyklių.**

- Išjungiant orkaitę iš elektros tinklo, draudžiama traukti suėmus elektros laidą.

- Draudžiama orkaitę liesti drėgnomis ar šlapiomis rankomis.

- Draudžiama naudotis orkaite, kai esate basi.

- Draudžiama leisti vaikams ar žmonėms su negalia naudotis orkaite be priežiūros.

- Nėra rekomenduojama naudoti adapterius, skirstytuvus ar ilginauosius laidus.

- Sutrikus orkaitės veikimui, ją būtina nedelsiant išjungti iš elektros tinklo ir jos neliesti.

• Pažeistą elektros laidą būtina pakeisti.

Pakeičiant laidą, būtina vadovautis tokiomis instrukcijomis: pažeistą elektros laidą reikia pakeisti nauju H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F tipo laidu. Laidas turi atlaikyti orkaitės naudojamą el. srovę. Pažeistą elektros laidą pakeisti turi tik kvalifikuotas specialistas. Įžeminimo laidas (geltonas-žalias) turi būti 10 mm ilgesnis už maitinimo laidą. Orkaitės remontui būtina naudoti tik originalias detales. Jei nebus laikomasi aukščiau išvardintų reikalavimų, gamintojas negalės garantuoti saugaus orkaitės naudojimo.

• Ši orkaitė nėra skirta naudotis asmenims (įskaitant vaikus) su fizine, protine ar kitokia negalia, arba asmenis, kuriems trūksta žinių ir patirties, nebent jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens.

• Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su orkaite.

INSTALIAVIMAS

Už orkaitės instaliavimą yra atsakingas tik pirkėjas. Gamintojas neįsipareigoja tuo pasirūpinti. Orkaitės instaliavimą reikia patikėti tik kvalifikuotam specialistui. Garantija nėra taikoma gedimams, kurių priežastimi tapo netinkamas orkaitės instaliavimas.

Profesionalus instaliuotojas turi laikytis instaliavimo instrukcijų. Netinkamai atlikti instaliavimo darbai gali tapti asmenų, gyvūnų sužalojimo ar turto sugadinimo priežastimi. Gamintojas neatsako už tokias traumas ar padarytą žalą.

ORKAITĖS INSTALIAVIMAS Į VIRTUVĖS BALDUS

Įstatykite orkaitę į tam tikslui skirtą angą; orkaitė gali būti instaliuota po darbinio paviršiumi arba įmontuota į virtuvės baldus. Įstatytą orkaitę reikia pritvirtinti, naudojant 4 rėme esančias angas (pav. paskutiniame psl.). Norint surasti fiksavimo angas, reikia atidaryti orkaitės dureles ir pažiūrėti į vidų. Siekiant užtikrinti tinkamą ventiliaciją, būtina išlaikyti visus diagramoje nurodytus atstumus.

Pastaba: Jei orkaitė bus prijungiama kartu su kaitviečių plokšte, būtina laikytis plokštės instrukcijoje pateiktų reikalavimų.

SVARBU

Tinkamam orkaitės veikimui užtikrinti, virtuvės baldai turi atitikti specialius reikalavimus. Šalia orkaitės esančių virtuvės baldų paviršiai turi būti pagaminti iš karščiui atsparios medžiagos. Reikia įsitikinti, kad viršutinis baldų paviršius (medžio imitacija ar fanera) yra priklijuotas mažiausiai 120°C temperatūrai atspariais klijais. Tokiai temperatūrai neatsparios plastikinės dalys ar klijai gali iširti ir deformuoti baldą. Orkaitę instaliavus į virtuvės baldus, būtina pasirūpinti, kad visos elektrinės dalys būtų pilnai izoliuotos. Tai yra būtinas saugos reikalavimas. Būtina imtis visų saugos priemonių ir tinkamai pritvirtinti orkaitę, kad jos nebūtų įmanoma išimti be specialių įrankių.

Pašalinkite virtuvės baldo nugarėlę, kad būtų užtikrinta tinkama oro cirkuliacija aplink orkaitę. Tarp sienos ir orkaitės nugarėlės turi būti paliktas mažiausiai 45 mm tarpas.

PRIJUNGIMAS PRIE ELEKTROS TINKLO

Elektros laidą šakutę įjunkite į tinklo lizdą. Prieš tai įsitikinkite, kad yra trečias kontaktas, skirtas orkaitės įžeminimui. **Orkaitė turi būti tinkamai įžeminta.**

Jei turimo modelio orkaitė nėra aprūpinta šakute, prie elektros laido pritvirtinkite standartinę šakutę. Ji turi atitikti gamyklinių duomenų plokštelėje nurodytus duomenis. Įžeminimo kabelis yra geltonas-žalias. Šakutę prie elektros laido pritvirtinti turi tik kvalifikuotas specialistas. Jei kištukas neatitinka tinklo lizdo, tinklo lizdą turi pakeisti kvalifikuotas specialistas.

Elektros tinkle taip pat turi būti įrengtas ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO jungiklis. Elektros sujungimai turi atitikti vietinius elektros saugos standartus. Geltoname-žaliame įžeminimo laide neturi būti įrengtas ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO jungiklis. Tiek tinklo lizdas, tiek ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO jungiklis turi būti lengvai pasiekiamas.

Svarbu: Instaliavimo metu elektros laidą praveskite taip, kad jis negalėtų būti veikiamas aukštesnės nei 50°C temperatūros.

Orkaitė atitinka visus galiojančius saugos reikalavimus. Ja yra saugu naudotis tik tinkamai įžeminus ir atlikus visus sujungimus. Būtina pasirūpinti, kad orkaitė būtų įžeminta.

Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, padarytą dėl netinkamo orkaitės įžeminimo.

ĮSPĖJIMAS: įtampa ir dažnis yra nurodyti gamyklinėje plokštelėje (žr. paskutiniame puslapyje).

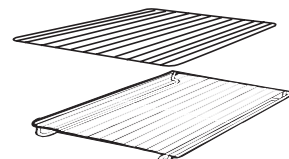
Kabelių ir laidų sistema turi atlaikyti didžiausią orkaitės naudojamą galią. Ji yra nurodyta techninių duomenų lentelėje. Jei jums iškilo kokių nors klausimų, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

ORKAITĖS PRIEDAI (priklausomai nuo modelio)

Prieš pirmą kart naudodamiesi orkaitės priedais, juos nuvalykite. Nuplaukite naudodamiesi kempinėle. Praskalaukite ir nusausinkite.

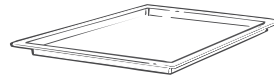
Ant įprastos kepimo skardos galima dėti kepimo formas ir indus.

Grotelės ideliai tinka gaminant griliu. Groteles naudokite su lašų surinkimo padėkle.



Dėl specialaus kepimo skardos profilio ji išlieka horizontali net ir ją ištraukiant. Nėra jokio pavojaus, kad iššlies gaminamas patiekalas arba išslys indas.

Lašų surinkimo padėklas surenka iš ant grotelių ruošiamo maisto išsiskyrusias sultis. Naudojamas tik gaminant ant iešmo, grilio ar grilio su ventiliatoriumi režimais. *Draudžiama lašų surinkimo padėklą naudoti kaip kepimo skardą, nes susidaro daug dūmų, o orkaitė aptaškoma gaminamu maistu.*

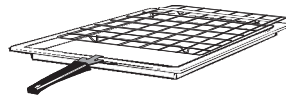


Picos kepimo forma skirta picai kepti. Siekiant geriausių gaminimo rezultatų, picos kepimo forma turi būti naudojama gaminant įjungus picos funkciją.



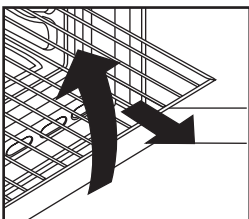
Kepimo skardos laikiklis

Idealiai tinka gaminant griliu. Naudokite kartu su lašų surinkimo padėklą. Rankena užtikrina abiejų priedų saugų perkėlimą. Nepalikite rankenos orkaitėje.



NAUDINGI PATARIMAI

LENTYNŲ APSAUGOS SISTEMA



Viena iš orkaitės ypatybių - nauja skardų apsaugos sistema.

Ši sistema leidžia jums ištraukti kepimo skardą be jokio maisto išsiliejimo ar atsitiktinio nukritimo pavojaus, kai norite patikrinti gaminamą maistą. Norint išimti kepimo skardą, ją reikia ištraukti ir pakelti.

GRILIS

Grilio dėka galima greitai paskrudinti gaminamą maistą. Maisto paskrudinimui grotelės rekomenduojama įstatyti 4-ame lygmenyje (tai dar priklauso ir nuo maisto porcijų) (žr. pav. 7 psl.).

Daugelį patiekalų galima gaminti grilio pagalba, išskyrus plonus paukštienos/žvėrienos ir mėsos suktinukus.

Mėsą ir žuvį, kurią ketinate gaminti griliu, reikia apšlakstyti nedideliu kiekiu aliejaus.

U·COOK MODELIAI

U·COOK orkaitės aprūpintos elektronine ventiliatoriaus greičio valdymo sistema, kuri yra užpatentuota ir vadinama VARIOFAN. Gaminimo metu ši sistema automatiškai keičia ventiliatoriaus greitį (gaminant daugiafunkciniu režimu), kad orkaitėje būtų optimizuotas oro srautas ir jo temperatūra.



Visose U·COOK orkaitėse yra įdiegta funkcija Soft Cook. Ši funkcija įgalina kontroliuoti drėgmės ir temperatūros pasiskirstymą. Šios funkcijos dėka iki 50% sumažinamas drėgmės praradimas, kas garantuoja, kad maistas išliks minkštesnis ir skanesnis. Ši švelnaus gaminimo funkcija rekomenduojama kepančioms duonoms ar pyragaičiams.



Šios funkcijos dėka greičiau įkaitinama orkaitė. Orkaitė įkaitinti iki 200 Celsijaus laipsnių tereikia tik 8 min.



Įgalina nustatyti gaminimo griliu intensyvumą. Naudojant šią funkciją gaminimas griliu tampa 50% intensyvesnis lyginant su gaminimu įprastoje orkaitėje.

Kai kuriose orkaitėse yra įtaisytos naujo tipo durelės "WIDE DOOR", kurių stiklas yra didesnis, kas leidžia atidžiau prižiūrėti gaminamą patiekalą ir užtikrina geresnę šilumos izoliaciją.

Priklausomai nuo modelio U·SEE

Tai apšvietimo sistema, pakeitusi tradicinę apšvietimo lemputę. Durelėse yra įtaisyta 14 šviesos diodų. Jie skleidžia aukštos kokybės baltą spalvą, kuri leidžia aiškiai matyti orkaitės kameros vidų be jokių ant kepimo skardų krentančių šešėlių.

Privalumai:

U·SEE sistema ne tik užtikrina gerą orkaitės kameros apšvietimą, tačiau ilgiau tarnauja nei tradicinė apšvietimo lemputė, naudoja mažiau el. energijos, o jos priežiūra paprastesnė.

- Optimalus apšvietimas
- Ilgaamžis apšvietimas
- Labai mažos el. energijos

sąnaudos (95% mažiau nei tradicinio apšvietimo atveju)

„Prietaisai su 1M klasės baltos šviesos diodais pagal IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (atitinka EN 60825-1:1994 + A1:2002 + A2:2001); maksimali spinduliuojamos šviesos galia 1459nm < 150 uW. Neišmatuota betarpiškai naudojant optinius prietaisus.“



GAMINIMO LAIKAS

Rekomenduotinas gaminimo laikas ir temperatūra pateikta 7 ir 8 psl. esančiose gaminimo lentelėse. Pradžioje vadovaukitės lentelėse pateiktomis reikšmėmis (reikia atminti, kad šios reikšmės yra tik rekomenduotino pobūdžio), o vėliau jau vadovaukitės savo patirtimi.

SAVAIME NUSIVALANTIS KATALITINIS SKYDELIS

Specialūs savaime nusivalantys skydeliai, padengti labai akytu sluoksniu, yra įsigijami kaip papildomas priedas visų modelių orkaitėms. Užsisakius šį priedą, orkaitės nebereikės valyti rankomis. Kepimo metu ant orkaitės sienelių apsitaškę riebalai bus pašalinami akyto paviršiaus dėka, kuris suskaido riebalus katalizės metu ir transformuoja juos į dujas.

Nepaisant to per didelis riebalų kiekis gali užblokuoti šio paviršiaus poras. Tokiu atveju katalitinio skydelio savybes reikia atstatyti, 10-20 min. įjungus tuščią orkaitę ir nustačius didžiausią temperatūrą. Skydelio valymui draudžiama naudoti abrazyvines valymo priemones, metalinius šveitiklius, aštirus daiktus, chemikalus ar skalbimo miltelius, nes jis gali būti sugadintas nepataisomai.

Gaminant riebią maistą, po grilio grotelėmis rekomenduojama įstatyti lašų surinkimo padėklą. Jei orkaitės sienelės yra padengtos storu riebalų sluoksniu, katalitiniai skydeliai tampa neefektyvūs ir šiuos nešvarumus reikia nuvalyti minkštu skudurėliu ar kempine, suvilgyta karštame muiliname vandenyje.

Kad skydeliai nusivalytų savaime, jie turi būti akyti.

Pastaba: Duotuoju metu egzistuojančius katalitinius skydelius reikia pakeisti po apytikriai 300 val. naudojimo.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Draudžiama orkaitės valymui naudoti aukšto slėgio ar valymo garais prietaisus. Orkaitės durelių stiklą draudžiama valyti naudojant abrazyvinius valiklius, metalinius šveitiklius ar aštirus daiktus.

Nerūdijančio plieno ir emaliuotus paviršius valykite šiltu muilinu vandeniu arba specialiomis šių paviršių valymui skirtomis priemonėmis. Draudžiama naudoti abrazyvines valymo priemones, kurios gali pažeisti paviršių ir sugadinti orkaitės išvaizdą. Orkaitę būtina valyti, kaskart ją pasinaudojus. Gaminimo metu ant šoninių orkaitės sienelių susikaupia riebalų sluoksnis. Kitą kartą naudojantis orkaitę dėl šių riebalų gali pasklisti nemalonūs kvapas ir pakenkti gaminamam maistui. Dėl šios priežasties po kiekvieno naudojimosi orkaitę reikia išvalyti. Siekiant palengvinti šį nemalonų darbą, visų modelių orkaitės yra aprūpintos savaime nusivalančiais katalitininiais skydeliais: jie yra įsigijami kaip papildomas priedas (žr. skyrių „SAVAIME NUSIVALANTIS KATALITINIS SKYDELIS“). Nerūdijančio plieno grotelių valymui naudokite valymo priemones ir metalinę kempinę.

Stiklinius orkaitės paviršius galima valyti, tik jiems atvėsus. Jei šių dalių pažeidimą įtakoją nurodymo nesilaikymas, jų pakeitimas į garantinio aptarnavimo darbus nebus įtrauktas.

Norėdami pakeisti apšvietimo lemputę:

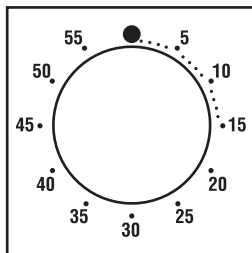
- išjunkite orkaitę iš elektros tinklo ir išsukite lemputę. Perdegusią lemputę pakeiskite nauja tokių pat parametrų lempute, galinčia atlaikyti didelį karštį.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

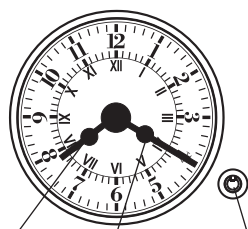
Jei orkaitė neveikia, patikrinkite, ar orkaitė buvo tinkamai įjungta į tinklo lizdą. Jei sutrikimo priežasties nustatyti nepavyksta, orkaitę išjunkite iš elektros tinklo, jos neliekitė ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

Prieš skambinant į techninės priežiūros centrą, reikia užsirašyti techninių duomenų lentelėje nurodytą serijos numerį (žr. pav. paskutiniame psl.).

MINUTINIO LAIKMAČIO NAUDOJIMAS



Norint nustatyti gaminimo laiką, rankenėlę reikia pasukti per pilną apsisukimą, o po to rodyklėlę nustatyti ties pageidaujama reikšme. Praėjus nustatytam laikui, kelias sekundes bus girdimas garsinis signalas.

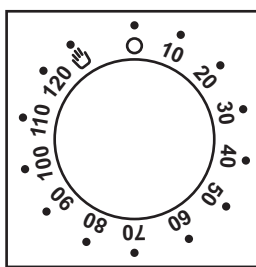


Valandų rodyklė Minučių rodyklė Mygtukas

Analoginio laikmačio nustatymas


Paspaudus mygtuką, minučių rodyklė persikels per vieną minutę į priekį. Mygtuką laikant nuspausta, rodyklė juda greičiau.

GAMINIMO LAIKO NUSTATYMAS















Ši rankenėlė įgalina nustatyti pageidaujama gaminimo laiką (maks. 120 min.), kuriam atėjus, orkaitė išsijungs automatiškai.

Atgaline atskaita bus vykdoma nuo nustatyto laiko iki O pozicijos ir išsijungs automatiškai.

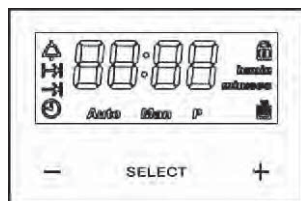
Orkaitė naudojantis įprastu būdu, laikmačio rankenėlę rekomenduojama pasukti į padėtį .

Norint nustatyti orkaitės funkcijas, reikia įsitikinti, kad laikmačio rankenėlė nėra padėtyje O.



ELEKTRONINIS PROGRAMAVIMAS

FUNKCIJA	KAIP ĮJUNGTI	KAIP IŠJUNGTI	KĄ GALIMA	KAM SKIRTA
MINUTINIS LAIKMĖTIS	<ul style="list-style-type: none"> Vieną kartą paspauskite centrinį mygtuką. Paspausdami  ar  mygtuką, nustatykite reikiamą laiką. Atleiskite visus mygtukus. 	<ul style="list-style-type: none"> Praėjus nustatytam laikui, bus girdimas garsinis signalas (po 7 min. šis signalas išsijungs pats, tačiau jį galima išjungti, paspaudus SELECT mygtuką). 	<ul style="list-style-type: none"> Praėjus nustatytam laikui, bus girdimas garsinis signalas Vykdomo metu displejaus ekrane rodomas likęs laikas: min., sekundės. 	<ul style="list-style-type: none"> Leidžia naudotis orkaitė kaip aliarmu (gali būti aktyvuotas tiek veikiant, tiek neveikiant orkaitėi).
RANKINIS VALDYMAS	<ul style="list-style-type: none"> Vieną kartą paspauskite centrinį mygtuką. Rankenėlės pagalba išrinkite funkciją. 	<ul style="list-style-type: none"> Funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį O. 	<ul style="list-style-type: none"> Įgalina orkaitę valdyti rankiniu būdu. 	<ul style="list-style-type: none"> Gaminti pagal pageidaujama receptą.
GAMINIMO LAIKAS	<ul style="list-style-type: none"> Du kartus paspauskite centrinį mygtuką. Paspausdami  ar  mygtuką, nustatykite gaminimo laiką. Atleiskite visus mygtukus. Išrinkite orkaitės funkciją. 	<ul style="list-style-type: none"> Praėjus nustatytam laikui, orkaitė išsijungs automatiškai. Jei gaminimą pageidaujate sustabdyti anksčiau, funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį 0 ar nustatykite laiką 0:00 laiką (SELECT ir   mygtukai). 	<ul style="list-style-type: none"> Leidžia nustatyti gaminimo laiką. Paspaudžiant SELECT mygtuką galima sužinoti likusį laiką. SELECT ir   mygtukų pagalba galima pakeisti nustatytą laiką. 	<ul style="list-style-type: none"> Paspausdami bet kurį mygtuką, išjunkite garsinį signalą. Paspausdami centrinį mygtuką, vėl įjunkite laikrodžio funkciją.
GAMINIMO PABAIGA	<ul style="list-style-type: none"> Tris kartus paspauskite centrinį mygtuką. Paspausdami mygtukus  , nustatykite pageidaujama orkaitės išsijungimo laiką. Atleiskite visus mygtukus. Išrinkite orkaitės funkciją. 	<ul style="list-style-type: none"> Nustatytu laiku orkaitė išsijungs. Jei orkaitę pageidaujate išjungti rankiniu būdu, funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį O. 	<ul style="list-style-type: none"> Leidžia nustatyti gamini- mo pabaigos laiką. Tris kartus paspaudžiant centrinį mygtuką, galima patikrinti nustatytą laiką. SELECT ir   mygtukų pagalba galima koreguoti nustatytą 	<ul style="list-style-type: none"> Paprastai ši funkcija yra vadinama „gaminimo laiko“ funkcija. Pavyzdžiui, jei patiekalas turi būti gaminamas 45 min. ir turi būti paruoštas 12:30, jums tereikia išrinkti gaminimo funkciją, nustatyti 45 min. gaminimo laiką ir 12:30 gaminimo pabaigos laiką. Praėjus nustatytam gamini- mo laikui, orkaitė bus automatiškai išjungta ir pasigirs garsinis signalas. Gaminimas bus pradėtas automatiškai 11:45 (12:30 atimti 45 min.) ir bus tęsiamas iki nustatyto laiko, o po to orkaitė išsijungs automatiškai.

PAROS LAIKO NUSTATYMAS



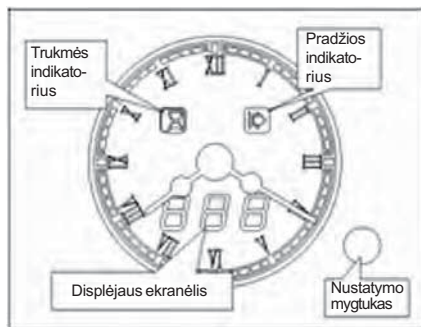
ĮSPĖJIMAS: Pirmas veiksmas, kurį reikia atlikti po orkaitės instaliavimo ar atsinaujinusio elektros energijos tiekimo (displejaus ekrane blykčioja 0:00), tai nustatyti paros laiką. Tai padaroma tokiu būdu:

- Keturis kartus paspauskite centrinį mygtuką.
- Naudojamiesi mygtukais  , nustatykite paros laiką.
- Atleiskite visus mygtukus.

DĖMESIO: orkaitė veiks tik išrinkus funkciją ar užprogramavus gaminimo laiką.

PASTABA: kai kuriuose modeliuose vietoje   mygtukų yra įtaisyti  ir  mygtukai.

ĮSPĖJIMAS: Jei gaminimo pabaiga bus išrinkta ne- nustačius gaminimo laiko, orkaitė išsijungs iškart ir išsijungs nustatytu laiku.



PAROS LAIKO NUSTATYMAS

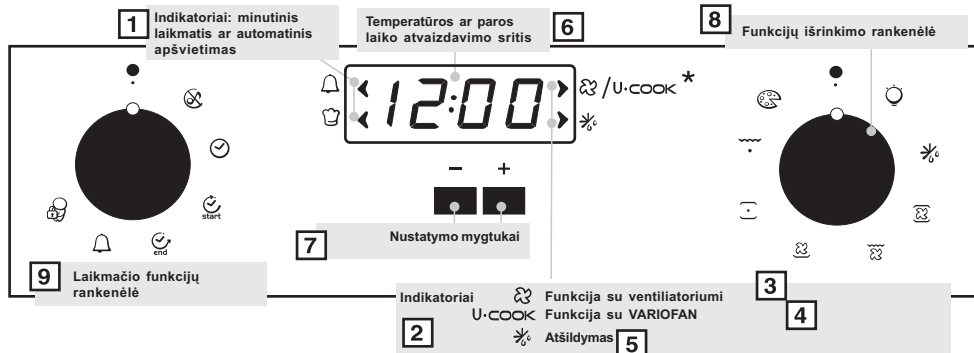
- Paspauskite ir 4 sekundes palaikykite nuspaustą nustatymo mygtuką. Displėjaus ekranėlyje bus rodoma „SET“. Pasigirs garsinis signalas.
- Paspausdami mygtuką, nustatykite paros laiką. Paspaudus mygtuką, minučių rodyklė persikels per vieną minutę į priekį. Mygtuką laikant nuspausta, rodyklė juda greičiau.

Bet kuris valdymo veiksmas turi būti atliktas per 4 sekundes. Priešingu atveju valdymo veiksmas bus atšauktas.

Pagal nutylėjimą gali būti rodomas gaminimo laikas ar paros laikas. Nekreipkite į tai dėmesio.

FUNKCIJA	KAIP ĮJUNGTI	KAIP IŠJUNGTI	KĄ GALIMA	KAM SKIRTA
RANKINIS VALDYMAS	<ul style="list-style-type: none"> • Galima nustatyti tik gaminimo režimu. Neveikia laikmačio režimu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Valdymo rankenėles pasukite į pradines padėtis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Įgalina orkaitę valdyti rankiniu būdu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gaminti pagal pageidaujama receptą.
MINUTINIS LAIKMATIS	<ul style="list-style-type: none"> • Du kartus paspauskite nustatymo mygtuką. Displėjaus ekranėlyje pakaitomis bus rodoma „BEL“ ir „---“. • Paspausdami nustatymo mygtuką, nustatykite reikiamą laiką. 	<ul style="list-style-type: none"> • Atgalinės laiko atskaitos metu rodomas likęs laikas (min. ir sek.). Pasibaigus atgalinei laiko atskaitai, displėjaus ekranėlyje ims blykčioti „000“ ir pasigirs garsinis signalas. Norėdami jį nutildyti, paspauskite nustatymo mygtuką. Bet kuriuo metu galima keisti nustatytą laiką ar laikmatį išjungti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Praėjus nustatytam laikui, bus skleidžiamas garsinis signalas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leidžia naudotis orkaite kaip aliarmu, net ir esant išjungtai orkaitei.
GAMINIMO LAIKAS maks. 24 val. DISPLĖJAUS EKRANE „DUR“	<ul style="list-style-type: none"> • Pirmiausia išrinkite funkciją ir reikiamą temperatūrą. • Vieną kartą paspauskite nustatymo mygtuką. Displėjaus ekranėlyje pakaitomis bus rodoma „DUR“ ir blykčios gaminimo laiko indikatorius. • Paspausdami nustatymo mygtuką, nustatykite reikiamą laiką. Bus rodomas likęs laikas ir švies gaminimo laiko indikatorius. 	<ul style="list-style-type: none"> • Praėjus nustatytam laikui, displėjaus ekranėlyje bus rodoma „END“, blykčios gaminimo laiko indikatorius, o orkaitė išsijungs automatiškai. Garsinis signalas praneš apie gamino pabaigą. Norėdami jį nutildyti, paspauskite nustatymo mygtuką. Jei pageidaujate vėl gaminti, antrą kartą paspauskite nustatymo mygtuką. Valdymo rankenėles pasukite į pradines padėtis. Gaminimo metu galima keisti nustatytą laiką arba jį atšaukti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leidžia nustatyti pasirinktame recepte nurodytą gaminimo laiką. 	<ul style="list-style-type: none"> • Praėjus nustatytam gaminimo laikui, orkaitė išsijungs automatiškai ir bus skleidžiamas garsinis signalas.
PILNAI AUTOMATINIS GAMINIMAS maks. gaminimo atidėjimo laikas 24 val. DISPLĖJAUS EKRANE „PAU“	<ul style="list-style-type: none"> • Pirmiausia išrinkite funkciją ir reikiamą temperatūrą. • Kaip aprašyta aukščiau nustatykite gaminimo laiką. • Antrą kartą paspauskite nustatymo mygtuką. Displėjaus ekranėlyje pakaitomis bus rodoma „PAU“ ir „---“, o taip pat blykčios gaminimo pradžios indikatorius. Nustatykite gaminimo pradžios uždelsimo laiką. Orkaitė negamins, bus rodomas likęs uždelsimo laikas ir švies pradžios ir pabaigos indikatoriai. Praėjus nustatytam uždelsimo laikui, orkaitė pradės gaminti ir švies tik pabaigos indikatorius. 	<ul style="list-style-type: none"> • Praėjus nustatytam gaminimo laikui, orkaitė išsijungs automatiškai. Bus skleidžiamas garsinis signalas. Norėdami jį nutildyti, paspauskite nustatymo mygtuką. Jei pageidaujate vėl gaminti, antrą kartą paspauskite nustatymo mygtuką. Valdymo rankenėles pasukite į pradines padėtis. Orkaitės veikimo metu galima keisti arba atšaukti tiek nustatytą gaminimo laiką, tiek uždelsimo laiką. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leidžia užprogramuoti orkaitę taip, kad patiekalas būtų paruošas pageidaujama laiku. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pavyzdys: dabar yra 10 val., patiekalas turi būti gaminamas 45 min. ir turi būti paruoštas 12 val. <ol style="list-style-type: none"> 1. Išrinkite reikiamą funkciją ir temperatūrą. 2. Nustatykite gaminimo laiką (45 min.) 3. Nustatykite 75 min. uždelsimo laiką (10 val./ 11 val. 15 min.). Nuo 10 val. iki 11 val. ir 15 min. orkaitė negamins; gaminimo procesas prasidės 11 val. ir 15 min. ir automatiškai baigsis 12 val.

ELEKTRONINIS PROGRAMAVIMAS (Tipas A)



1. Minutinis laikmatis ar automatinis apšvietimas
2. Indikatoriai
3. Funkcija su ventiliatoriumi
4. Funkcija su VARIOFAN
5. Atšildymas
6. Temperatūros ar paros laiko atvaizdavimo sritis
8. Funkcijų išrinkimo rankenėlė
9. Laikmačio funkcijų rankenėlė

* priklausomai nuo modelio











⌚ ĮSPĖJIMAS! Pirmas veiksmas, kurį reikia atlikti po orkaitės instaliavimo ar atsinaujinusio elektros energijos tiekimo (displėjaus ekrane blykčioja 12:00), tai nustatyti paros laiką.

200° Temperatūros indikatorius „°“ blykčioja, kol orkaitės kameroje nėra pasiekiama nustatytoji temperatūra.

HOT HOT: Pasibaigus gaminimo programai, displėjaus ekrane pakaitomis bus rodomas paros laikas ir „HOT“, jei orkaitė yra dar karšta, net ir tada, kai funkcijų išrinkimo rankenėlės yra padėtyse „OFF“.

FUNKCIJA	KAIP ĮJUNGTI	KAIP IŠJUNGTI	KĄ GALIMA	KAM SKIRTA
TYLOS REŽIMAS 	<ul style="list-style-type: none"> Funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „Silence mode“. 	<ul style="list-style-type: none"> Funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „OFF“. 	<ul style="list-style-type: none"> Leidžia išjungti minutinio laikmačio garsą. 	<ul style="list-style-type: none"> Išjungti minutinio laikmačio garsą.
PAROS LAIKO NUSTATYMAS 	<ul style="list-style-type: none"> Funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „Set the time“. Naudodamiesi mygtukais „+“ ar „-“, nustatykite paros laiką. 	<ul style="list-style-type: none"> Funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „OFF“. 	<ul style="list-style-type: none"> Leidžia nustatyti displėjaus ekrane atvaizduojamą paros laiką. 	<ul style="list-style-type: none"> Nustatyti paros laiką. <p>PASTABA: Nustatykite po orkaitės instaliavimo ar atsinaujinusio elektros energijos tiekimo (displėjaus ekrane blykčioja 12:00).</p>
GAMINIMO LAIKO NUSTATYMAS 	<ul style="list-style-type: none"> Dešiniąją funkcijų išrinkimo rankenėlę pasirinkite gaminimo funkciją. Kairiąją funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „Cooking Time Duration“. Naudodamiesi mygtukais „+“ ar „-“, nustatykite gaminimo laiką. Ims šviesti automatinio apšvietimo indikatorius. 	<ul style="list-style-type: none"> Praėjus nustatytam gaminimo laikui, orkaitė automatiškai išsijungs ir kelias sek. bus skleidžiamas garsinis signalas. Jei gaminimą pageidaujate baigti anksčiau, funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „OFF“ arba mygtukais „+“ ar „-“ nustatykite laiką 00:00. 	<ul style="list-style-type: none"> Leidžia nustatyti reikiamą gaminimo laiką. Nustačius gaminimo laiką ir pasukus funkcijų išrinkimo rankenėlę į padėtį „OFF“, vėl bus rodomas paros laikas. Norėdami atvaizduoti nustatytą gaminimo laiką, kairiąją funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „Cooking Time Duration“. 	<ul style="list-style-type: none"> Gaminti pagal pasirinktą receptą.
GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS 	<ul style="list-style-type: none"> Dešiniąją funkcijų išrinkimo rankenėlę pasirinkite gaminimo funkciją. Kairiąją funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „End of cooking“. Naudodamiesi mygtukais „+“ ar „-“, nustatykite gaminimo pabaigos laiką. Ims šviesti automatinio apšvietimo indikatorius. 	<ul style="list-style-type: none"> Atėjus nustatytam gaminimo pabaigos laikui, orkaitė automatiškai išsijungs. Jei gaminimą pageidaujate baigti anksčiau, funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „OFF“. 	<ul style="list-style-type: none"> Leidžia nustatyti reikiamą gaminimo pabaigos laiką. Nustačius gaminimo pabaigos laiką ir pasukus funkcijų išrinkimo rankenėlę į padėtį „OFF“, vėl bus rodomas paros laikas. Norėdami atvaizduoti nustatytą gaminimo pabaigos laiką, kairiąją funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „End of cooking“. 	<ul style="list-style-type: none"> Ši funkcija naudojama gaminimo programai užprogramuoti iš anksto. Pavyzdžiui, jei patiekalas turi būti gaminamas 45 min. ir turi būti paruoštas 12:30, jums tereikia nustatyti 45 min. gaminimo laiką ir 12:30 gaminimo pabaigos laiką. Gaminimas bus pradėtas automatiškai 11:45 (12:30 atimti 45 min.) ir bus tęsiamas iki nustatyto pabaigos laiko, o po to orkaitė išsijungs automatiškai.
MINUTINIS LAIKMATIS 	<ul style="list-style-type: none"> Kairiąją funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „Minute Minder“. Naudodamiesi mygtukais „+“ ar „-“, nustatykite laiką. 	<ul style="list-style-type: none"> Kairiąją funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „Minute Minder“ ir mygtuku „-“ nustatykite 00.00. 	<ul style="list-style-type: none"> Praėjus nustatytam laikui, kelias sekundes bus skleidžiamas garsinis signalas. 	<ul style="list-style-type: none"> Leidžia naudotis orkaite kaip aliarmu, net ir esant išjungtai orkaitei.
VAIKŲ APSAUGA 	<ul style="list-style-type: none"> Kairiąją funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „Child lock“. Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaustą „+“ mygtuką. Displėjaus ekrane atsiradus „STOP“, vaikų apsaugos funkcija bus įjungta. 	<ul style="list-style-type: none"> Kairiąją funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „Child lock“ ir 3 sekundes palaikykite nuspaustą „+“ mygtuką. Pranyks STOP indikacija. 	<ul style="list-style-type: none"> Orkaite nėra įmanoma naudotis. 	<ul style="list-style-type: none"> Paprastai naudinga kai namuose yra vaikų.

VALDYMO INSTRUKCIJOS

Funkcijų išrinkimo rankenėlė	Užprogramuota temperatūra ir nustatymo ribos (modeliai su elektroniniu valdymu) (Tipas A)	Termoreguliacijos rankenėlė	Funkcija
			Ijungiamas orkaitės kameros apšvietimas. Automatiškai įjungiamas ir ventiliatorius (tik modeliai su vėsinimo ventiliatoriumi).
			Atšildymas Rankenėlę pasukus į šią padėtį, ventiliatorius cirkuliuos apytikriai kambario temperatūros orą, kad užšaldytas maistas atšiltų per kelias min. be baltyminių medžiagų pakitimo maiste.
Sprinter 	MAX	MAX	Supergrilis Ši funkcija įgalina nustatyti gaminamo patiekalo traškumą. Įjungus šią funkciją, grilis bus 50% galingesnis lyginant su standartiniu griliu.
** 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Natūrali konvekcija Yra naudojamas viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Tai yra tradicinis kepimas ir paskrudinimas. Ideliai tinka žvėrienos ir kitos mėsos kepimui, o taip pat biskvitų ir obuolių kepimui.
* 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Gaminimas su įjungtu ventiliatoriumi Yra naudojamas viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai, o ventiliatorius tolygiai paskirsto karštį orkaitės kameroje. Rekomenduojama kepat paukštieną, sausainius, žuvį ir daržoves. Karštis geriau įsikverbia į maistą dėl ko sutrumpėja gaminimo ir orkaitės įkaitinimo laikas. Keliuose lygiuose galima gaminti skirtingus patiekalus, o kvapai nesusimaišo, tačiau apytikriai 10 min. reikia padidinti gaminimo laiką.
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	Švelnus gaminimas (a) Ši funkcija skirta duonai ir konditerijos gaminiams paruošti. Dėka sumažinto ventiliatoriaus sukimosi greičio, padidėja orkaitėje esančio oro santykinis drėgnumas, kas sukuria idealias sąlygas maisto produktams, kurių paviršius turi būti elastingas, pagaminti (pavyzdžiui, tortai, duona, biskvitai).
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Ventiliatorius + apatinis kaitinimo elementas Ši funkcija ideliai tinka subtiliems patiekalams pagaminti (pavyzdžiui, suflė).
	1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILIS: grilį naudokite uždare orkaitės dureles. Naudojamas tik viršutinis kaitinimo elementas. Jūs galite reguliuoti temperatūrą. Kaitinimo elementui įkaisti reikia 5 min. Skirta kepti patiekalus ant grotelių, pavyzdžiui, kebabus. Gaminamą patiekalą reikia atitraukti nuo grilio; keps ilgiau, tačiau mėsa bus skanesnė. Mėsą ir žuvį dėkite ant grotelių, o po jomis sulčių surinkimo padėklą.
Supergrill 	1 ÷ 4	50 ÷ MAX	SUPERGRILIS: yra du orkaitės grilio režimai. Grilis: 2200 W Supergrilis: 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	GRILIS SU ĮJUNGTU VENTILIATORIUMI (a): turbogrilį naudokite uždare dureles. Yra naudojamas viršutinis elementas, o ventiliatorius tolygiai paskirsto karštį orkaitės kameroje. Orkaitės įkaitinimas būtinas kepat raudonąją mėsą, tačiau ne baltąją. Idealiai tinka kepat storą mėsos gabalą, pavyzdžiui, kiaulienos ar paukštienos kepsnį. Mėsos gabalą betarpiškai padėkite viduriniame lygyje įstatytų grotelių centre. Po grotelėmis padėkite sulčių surinkimo padėklą. Įsitikinkite, kad mėsa nėra per arti grilio. Įpusėjus gaminimui apverskite.
	1 ÷ 4	50 ÷ 200	Gaminimo ant iešmo funkcija Ši funkcija naudojama maistui gaminti ant iešmo.
	220	50 ÷ MAX	„Pizza“ funkcija Šios funkcijos dėka užtikrinama puiki karšto oro cirkuliacija, ideliai tinkanti tokių patiekalų kaip pica, kepimui.

(a) tik kai kurie modeliai: funkcija su „Vario Fan“ yra išskirtinė kompanijos „Candy“ sukurta sistema, kuri kontroliuoja oro temperatūrą ir jo santykinį drėgnumą. „Vario Fan“ sistema yra savaime įsijungianti sistema, kuri automatiškai keičia ventiliatoriaus greitį; ventiliatoriaus funkcijos yra pavaizduotos valdymo skydelio apibrėžtoje zonoje.

* Testuota pagal CENELEC EN 50304 standartą.

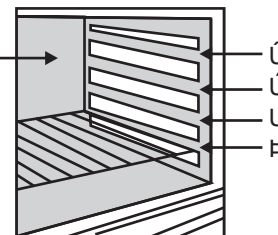
** Testuota pagal CENELEC EN 50304 standartą ir panaudota energijos efektyvumo klasei apibrėžti.

MAISTO GAMINIMO LENTELĖS

Lentelėse pateiktos reikšmės yra tik rekomenduotino pobūdžio. Priklausomai nuo maisto šviežumo, dydžio ir kiekio, o taip pat asmeninio skonio, reikšmės gali būti keičiamos. Prieš patiekiant pagamintą maistą, reikia palaukti kelias minutes, nes patiekalą išėmus iš orkaitės jo sudėtinės dalys kurį laiką dar kepa.

PATARIMAS: Sumažinkite temperatūrą, kad maisto paviršiuje nesusidarytų kieta pluta arba maistas neperdžiūtų.

Lentynos pozicija (lygis)



Maistas	Kiekis	Statinė elektrinė orkaitė			El. orkaitė su ventiliatoriumi			Pastabos
		Lygis	Gaminimo trukmė min.	Temperatūra	Lygis	Gaminimo trukmė min.	Temperatūra	
• Makaronai								
Lazanija	3,5 kg	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Sudėkite į neįkaitintą orkaitę.
Įdaryti makaronai	1,8 kg	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Sudėkite į neįkaitintą orkaitę.
Orkaitėje kepti	2,5 kg	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Sudėkite į neįkaitintą orkaitę.
• Kepimas (bet ne pyragų)								
Duona	1 kg	2	35 10	200	2	30 ÷ 35 10	180	Suformuokite tešlą į kepalą, viršuje padarykite įpjovą peiliu ir leiskite tešlai pakilti mažiausiai 2 val. Riebalais ištepkite kepimo skardą ir viduryje padėkite tešlą.
Pica	1 kg	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Įkaitinkite orkaitę 15 min. ir sudėkite picas į riebalais pateptą skardą. Sudėkite pomidorus, sūrį, kumpį.
Tešlainiai (užšaldyti)	24 vnt.	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Sudėkite 24 tešlainius ir kepkite.
Itališka duonelė su rozmarinu (4 porcijos)	200 g kiekviena	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Įkaitinkite orkaitę 15 min., kepimo skardą ištepkite aliejumi. Duonius palikite 2 val., kad pakiltų, o po to pašaukite į orkaitę.
• Mėsa								
Mėsą galima kepti giliame arba negiliame kepimo padėkle. Negilų padėklą rekomenduojama uždengti, kad būtų išvengta orkaitės kameros sienelių aptaškymo riebalais. Kepinimo laikas yra toks pat ir nepriklauso, ar mėsa kepama uždengtame inde ar atviraime.								
Jautienos mentė	1 kg	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Mėsą sudėkite į gilų „Pyrex“ indą ir pagardinkite druska ir pipirais; įpusėjus gaminimui, apverskite.
Mentė be kaulo	1 kg	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Kepkite uždengtame „Pyrex“ inde su prieskoniais, žolelėmis ir aliejumi.
Veršienos mentė be kaulo	1,3 kg	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Gaminkite kaip nurodyta aukščiau.
Jautienos filė	1 kg	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Gaminkite kaip nurodyta aukščiau.
• Žuvis								
Upėtakis	3 vnt. ar / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pagardinkite druska, aliejumi, svogūnais ir kepkite „Pyrex“ inde.
Lašiša	700 g 2,5 cm storio	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Kepkite atidengtame „Pyrex“ inde su druska, pipirais ir aliejumi.
Jūrų liežuvis	1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pabarstykite druska, apšlakstykite aliejumi ir kepkite.
Karšis	2 vnt.	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Kepkite uždaramame inde su druska ir aliejumi.

MAISTO GAMINIMO LENTELĖS

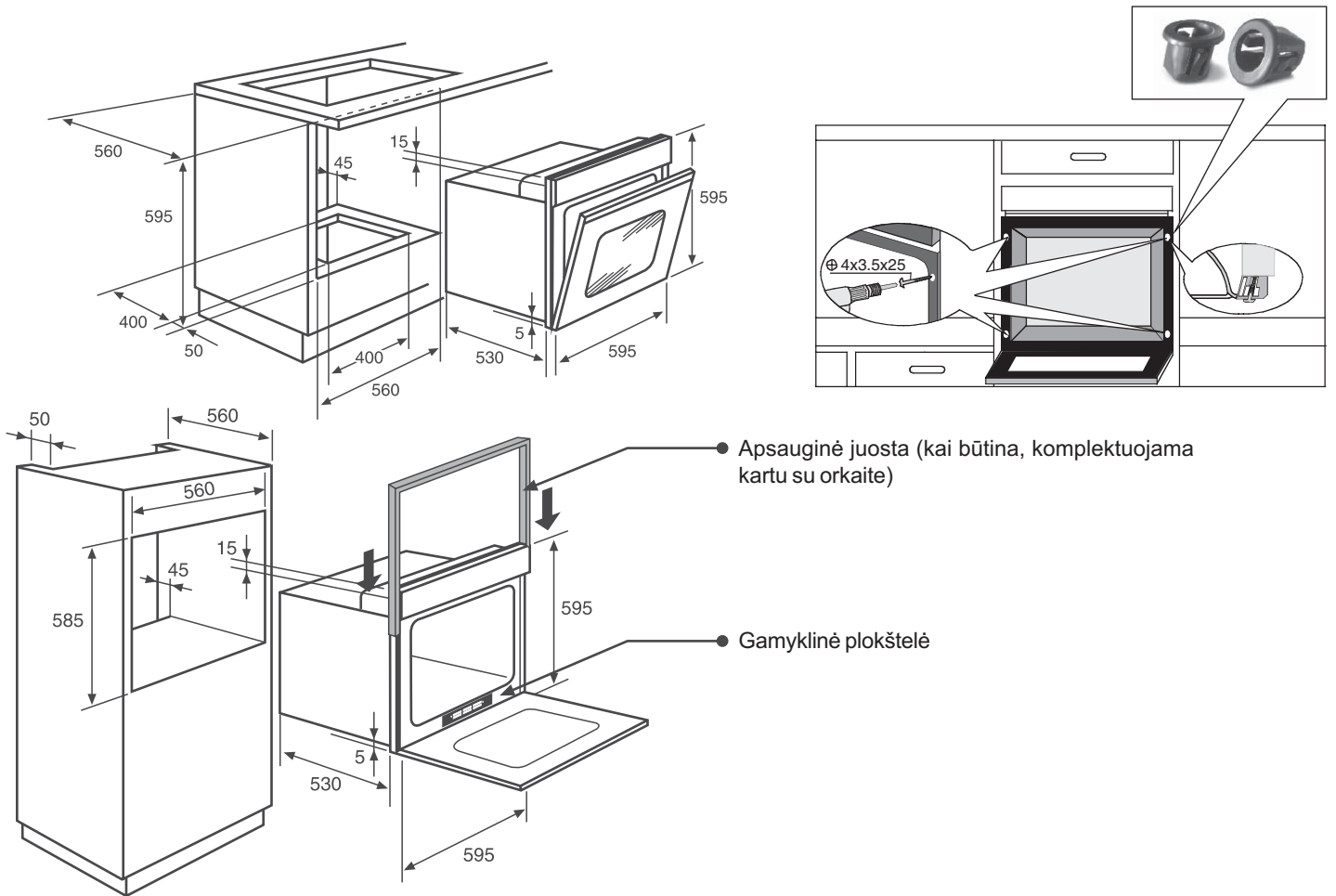
Maistas	Kiekis	Statinė elektrinė orkaitė			El. orkaitė su ventiliatoriumi			Pastabos
		Lygis	Gaminimo trukmė min.	Temperatūra	Lygis	Gaminimo trukmė min.	Temperatūra	
• Triušiena ir paukštiena								
Perlinė višta	1-1,3 kg	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Perlinę vištą įdėkite į gilų „Pyrex“ ar keramininį indą, įpilkite šiek tiek aliejaus ir užberkite prieskonių.
Viščiukas	1,5-1,7 kg	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Žr. procedūrą aukščiau.
Triušienos gabaliukai	1-1,2 kg	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Mėsą supjaustykite vienodais gabalais, pagardinkite, sudėkite į glazūruotą skardą. Prireikus apverskite.
• Pyragai								
Kokoso riešutų pyragas		1	55	180	1	50	160	Naudokite 22 cm gylio skardą. Įkaitinkite 10 min.
Biskvitinis pyragas		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Naudokite 22 cm gylio skardą. Įkaitinkite 10 min.
Morkų pyragas		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Naudokite 22 cm gylio skardą. Įkaitinkite 10 min.
Abrikosų pyragas	700 g	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Naudokite 22 cm gylio skardą. Įkaitinkite 10 min.
• Daržovės								
Paprastasis pankolis	800 g	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Pankolį perpjaukite į 4 dalis, įdėkite svies-to, druskos, bulvių ir apverstą įdėkite į „Pyrex“ indą. Uždenkite.
Cukinija	800 g	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Supjaustykite, sudėkite į „Pyrex“ indą, įdėkite sviesto ir druskos.
Bulvės	800 g	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Vienodai supjaustykite ir sudėkite į „Pyrex“ indą. Pagardinkite druska, raudonėliu ir rozmarinu. Kepkite aliejuje.
Morkos	800 g	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Supjaustykite, sudėkite į „Pyrex“ indą ir kepkite.
• Vaisiai								
Obuoliai	1 kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Kepkite atvira „Pyrex“ ar moliniame inde. Po to leiskite atvėsti orkaitėje.
Kriaušės	1 kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Žr. procedūrą aukščiau.
Persikai	1 kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Žr. procedūrą aukščiau.
• Kepimas griliu								
Ketinamą kepti maistą sudėkite po infraraudonųjų spindulių grilio kaitinimo elementu. Įspėjimas: įsijungus griliui, elementas švies raudona spalva. Po grotelėmis padėkite padėklą varvantiems riebalams ir sultims surinkti.								
Duonos riekelės skrudinimui	4 vnt.	4	5 (5 min. griliui įkaitinti)	grilis	4	5 (10 min. griliui įkaitinti)	grilis	Duoną išdėliokite ant grotelių. Apskrudus vienai pusei, riekeles apverskite. Atminkite: prieš patiekdami, palikite orkaitės apačioje, kad duona neatvėstų.
Kepti sumuštiniai	4	3	10 (10 min. griliui įkaitinti)	grilis	3	5/8 (10 min. griliui įkaitinti)	grilis	Duoną išdėliokite ant grotelių. Apskrudus vienai pusei, riekeles apverskite.
Dešrelės	6 vnt./0,9 kg	4	25/30 (5 min. griliui įkaitinti)	grilis	4	15/20 (10 min. griliui įkaitinti)	grilis	Dešreles perpjaukite pusiau ir sudėkite ant grotelių. Įpusėjus kepimui, apverskite. Stebėkite, kad dešrelės apskrustų vienodai. Jei dešrelės apskrudo nevienodai, perdėliokite jas taip, kad apskrustų neapskrudusią jų pusę.
Jautienos šonkauliukai	4 vnt./1,5 kg	4	25 (5 min. griliui įkaitinti)	grilis	4	15/20 (10 min. griliui įkaitinti)	grilis	Reikia įsitikinti, kad šonkauliukus pilnai veikia pagrindinis grilis.
Viščiuko blauzdelės	4 vnt./1,5 kg	3	50/60 (5 min. griliui įkaitinti)	grilis	3	50/60 (10 min. griliui įkaitinti)	grilis	Kepimo metu reikia du kartus apversti.



Šis prietaisas pažymėtas pagal elektros ir elektroninės įrangos laužo (WEEE) surinkimą reglamentuojančios direktyvos 2002/96/EC reikalavimus. Prietaisą utilizuojant tinkamai, tai padės išvengti neigiamų padarinių aplinkai ir žmonių sveikatai nei būtų priešingai, su tokiomis atliekomis elgiantis netinkamai.

Tokiu ženkliu pažymėto prietaiso negalima utilizuoti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Atitarnavusį prietaisą reikia pristatyti į elektros ir elektroninės įrangos laužo priėmimo punktą. Seną prietaisą utilizuokite, laikydamiesi vietinių senos įrangos utilizavimo reglamentuojančių įstatymų. Išsamesnę informaciją apie prietaiso utilizavimą jums gali pateikti miesto savivaldybėje, senų įrenginių priėmimo punkto atstovas arba parduotuvėje, kurioje įsigijote šį prietaisą.

INSTALIAVIMAS



Gamintojas neatsako už spausdinimo proceso metu šioje naudojimo instrukcijoje atsiradusias klaidas. Gamintojas pasilieka teisę modifikuoti prietaisą pagal rinkos poreikius, nekeičiant charakteristikų, susijusių su produkto saugumu ir funkcionalumu.