

LT

FT 850.1/HA
FT 850.1 IX/HA
FT 95V C.1/HA
FT 95V C.1 IX/HA

Turinys

LT

Montavimas, 2-3

Pastatymas
Elektros prijungimas
Duomenų lentelė

Prietaiso aprašymas, 4

Bendras vaizdas
Valdymo skydelis

Paleidimas ir naudojimas, 5

Laiko nustatymas
Orkaitės paleidimas

Maisto ruošimo režimai, 6-7

Maisto ruošimo režimai
Maisto ruošimo planavimas
Praktiniai maisto ruošimo patarimai
Maisto ruošimo rekomendacijų lentelė

Saugos priemonės ir patarimai, 8

Bendrosios saugos priemonės
Išmetimas
Aplinkos tausojimas ir apsauga

Priežiūra, 9

Prietaiso išjungimas
Prietaiso valymas
Orkaitės durelių valymas
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

Pagalba, 10

 Hotpoint
ARISTON

Montavimas

LT

! Prieš pradėdami naudotis savo naująja orkaitė atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Jose yra svarbios informacijos apie saugų naudojimąsi prietaisu, jo montavimą ir priežiūrą.

! Pasidėkite šias naudojimo instrukcijas, kad galėtumėte jomis pasinaudoti ateityje. Parduodami, atiduodami ar perkeldami prietaisą, kartu pridėkite ir šias instrukcijas.

Pastatymas

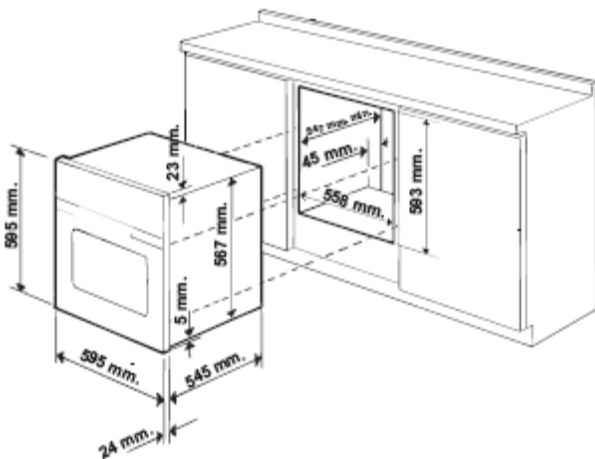
! Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų. Nuo jų galima uždusti ar užspringti (žr. *Saugos priemonės ir patarimai*).

! Prietaisą turi montuoti kvalifikuotas specialistas pagal pateiktas instrukcijas. Neteisingai sumontavus gali būti sužaloti žmonės ir gyvūnai arba sugadintas turtas.

Įmontuojamas prietaisas

Kad prietaisas veiktų tinkamai, pasirinkite tinkamą spintelę.

- Šalia orkaitės esančios plokštės turi būti pagamintos iš karščiui atsparios medžiagos.
- Spintelės su faneriniais paviršiais turi būti surinktos naudojant klijus, atsparius iki 100 °C temperatūroms.
- Montuojant orkaitę **po stalviršiu** (žr. *paveikslą*) ar **virtuviniame komplekte**, spintelė turi būti tokių matmenų:

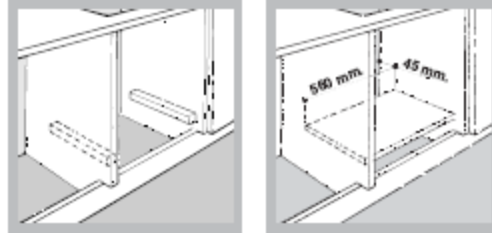


! Sumontuotas prietaisas negali liestis su elektrinėmis dalimis.

Duomenų lentelėje pateiktos elektros specifikacijos, apskaičiuotos šio tipo instaliacijai

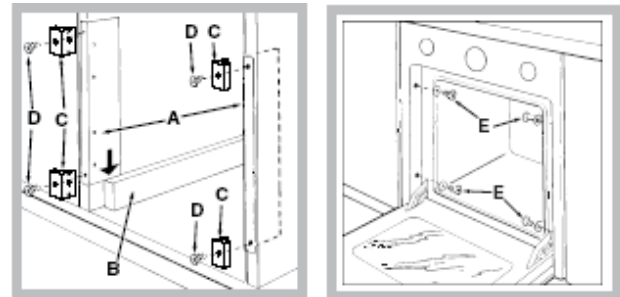
Vėdinimas

Norint užtikrinti tinkamą vėdinimą, reikia nuimti galinę spintelės plokštę. Orkaitę patartina montuoti taip, kad ji būtų pastatyta ant dviejų medinių tašelių arba ant visiškai plokščio paviršiaus su bent 45 x 560 mm dydžio anga (žr. *paveikslus*).



Centravimas ir tvirtinimas

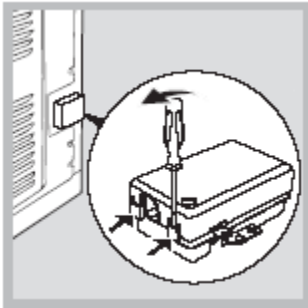
1. Nustatykite atramas A ant orkaitės atramos B.
2. Uždėkite laikiklius C ant atramų A. Jei spintelės šoninės plokštės storis yra:
 - 16 mm: laikiklį uždėkite taip, kad dalis su užrašytu skaičiumi 16 būtų nukreipta į Jus;
 - 18 mm: laikiklį uždėkite taip, kad į Jus būtų nukreipta dalis be teksto;
 - 20 mm: laikiklio nemontuokite.
3. Pritvirtinkite atramą ir laikiklius ant spintelės šoninės plokštės krašto sraigteliais D.
4. Pritvirtinkite orkaitę prie spintelės sraigteliais ir plastikinėmis poveržlėmis E.



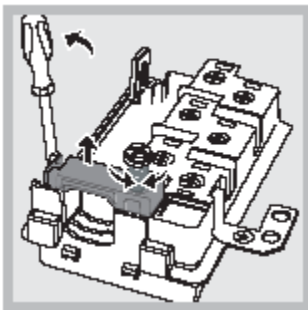
Elektros prijungimas

! Trijų polių elektros laidą turinčios orkaitės yra skirtos darbui su kintamąja srove ir įtampa bei dažniu, nurodytais prietaiso duomenų plokštelėje (žr. *toliau*).

Elektros laido prijungimas



1. Atidarykite gnybtų dėžutę, įkišdami atsuktuvą į dangtelio šonines ašesles. Atsuktuvą kaip svertą lenkite žemyn ir atidarykite dangtelį (žr. paveikslą).



2. Atsukite jėgos kabelio gnybto varžtelį ir jį nuimkite, atsuktuvu naudodamiesi kaip svertu (žr. paveikslą).

3. Nusukite laidų kontaktų varžtelius L-N- \perp , po to priveržkite laidus po varžtų galvutėmis, atsižvelgdami į spalvinių žymėjimą: mėlyna (N), ruda (L) ir geltonai žalia (\perp).

Elektros laido prijungimas prie tinklo

Įrenkite standartinį kištuką, atitinkantį prietaiso duomenų plokštelėje nurodytą apkrovą (žr. Duomenų lentelę).

Prietaisas prie tinklo jungiamas tiesiogiai, naudojant paketinį („omnipolar“) grandinės pertraukiklį su minimaliu kontaktų atsidarymu 3 mm, sumontuotą tarp prietaiso ir tinklo. Grandinės pertraukiklis turi atitikti nurodytą krūvį ir galiojančias elektros taisykles (įžeminimo laidas negali būti pertrauktas grandinės pertraukikliu). Elektros laidas turi būti paklotas taip, kad jis jokiame taške nesąveikautų su aukštesnėmis nei 50° C temperatūromis.

! Montuotojas turi teisingai prijungti elektrą pagal visas saugos taisykles.

Prieš jungdami prietaisą prie elektros, patikrinkite, ar:

- prietaisas yra įžemintas ir kištukas bei lizdas atitinka įstatymų reikalavimus.
- elektros lizdas gali atlaikyti didžiausią prietaiso galią, nurodytą duomenų plokštelėje (žr. toliau).
- įtampos reikšmė atitinka duomenų plokštelėje nurodytą intervalą (žr. toliau).

- elektros lizdas atitinka prietaiso kištuką. Jei lizdas kištuko neatitinka, paprašykite įgaliotojo techniko jį pakeisti. Nenaudokite ilgintuvų ar šakotuvų.



! Įrengus prietaisą, elektros laidas ir elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiami.

! Laidas neturi būti sulenktas ar suspaustas.

! Laidas turi būti reguliariai tikrinamas ir keičiamas tik įgaliotųjų technikų.

! Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei nesilaikoma šių saugos priemonių.

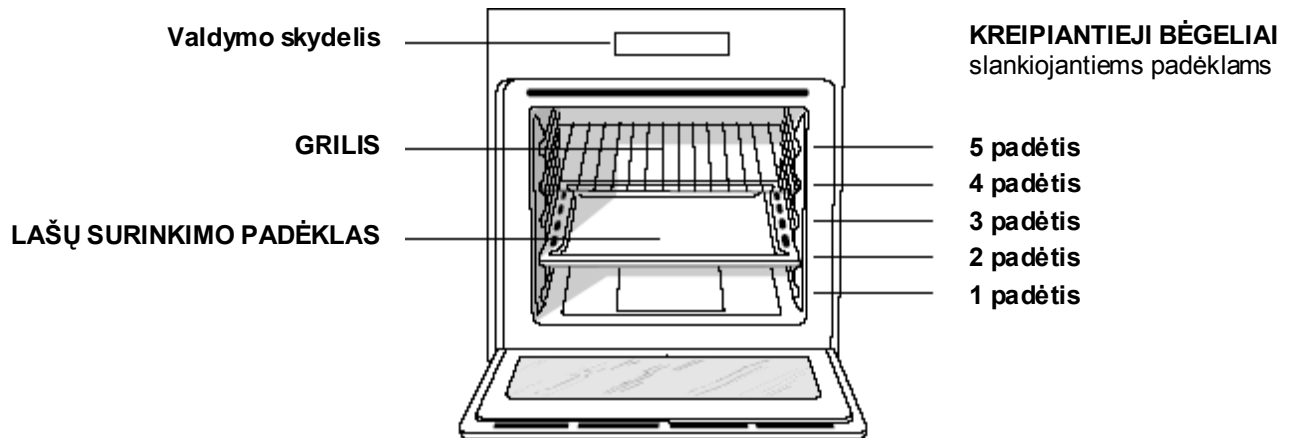
DUOMENŲ LENTELĖ

Matmenys	plotis 43,5 cm aukštis 32 cm gylis 40 cm
Tūris	56 l
Elektros jungtys	Įtampa: 230V ~ 50 Hz / didžiausia naudojama galia 2800 W
ENERGIJOS ETIKETĖ	Direktyva 2002/40/EB ant elektrinių orkaitių etiketės. Standartas EN 50304 Energijos sąnaudos natūralios konvekcijos – šildymo režimu: <input type="checkbox"/> Tradicinis režimas
 	Deklaruojamos energijos sąnaudos priverstinės konvekcijos klasei – šildymo režimu: <input checked="" type="checkbox"/> Kepimo režimas Šis prietaisas atitinka šias Europos Ekonominės Bendrijos direktyvas: 2006-12-12 d. 2006/95/EEB (Žemos įtampos) ir keitimus 1989-05-03 d. 89/336/EEB (Elektromagnetinio suderinamumo) ir keitimus 1993-07-22 d. 93/68/EEB ir keitimus. 2002/96/EEB

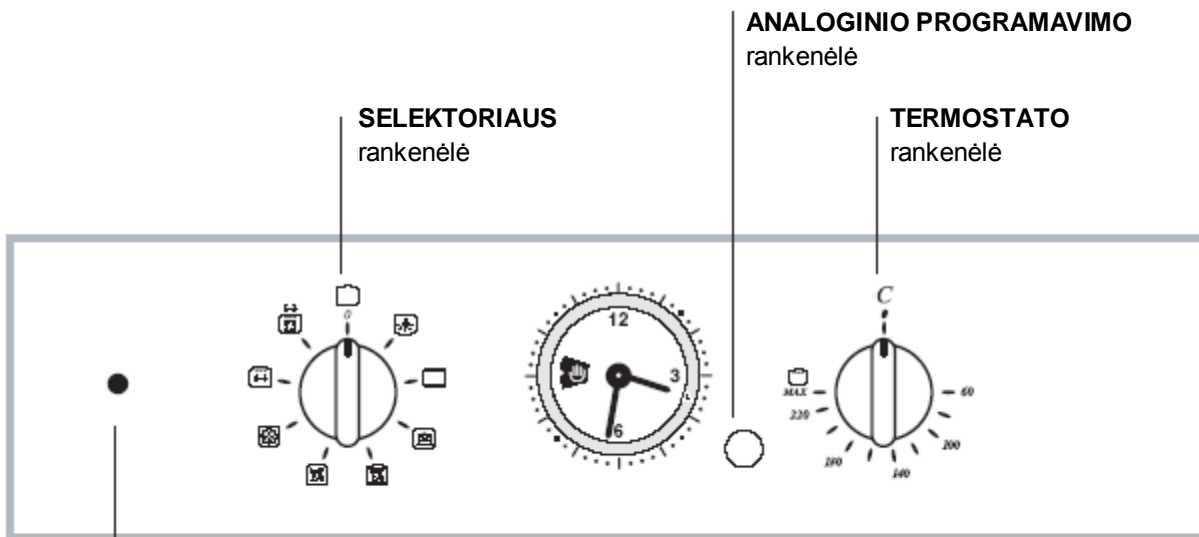
Prietaiso aprašymas

LT

Bendras vaizdas



Valdymo skydelis



ORKAITĖS INDIKATORIUS*

Švieselė

Kai šviečia, vadinasi, orkaitė kaista iki nustatytos temperatūros

* Yra tik tam tikruose modeliuose

! Pirmą kartą naudodamiesi, bent pusę valandos pakaitinkite tuščią orkaitę uždarytomis durelėmis, įjungę didžiausią temperatūrą. Prieš išjungdami orkaitę ir atidarydami orkaitės dureles, patikrinkite, ar patalpa yra gerai vėdinama. Orkaitė gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, atsiradusį degant gamybos proceso metu naudojamoms apsauginėms medžiagoms.

Laiko nustatymas

Paspauskite PROGRAMAVIMO rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, nustatydami laiką.



! Laikrodį galima nustatyti tik tada, kai orkaitė prijungta prie elektros tinklo. Nutrūkus elektrai, PROGRAMAVIMO [TAISAS sustoja: laiką reikės nustatyti iš naujo.

Orkaitės paleidimas

1. SELEKTORIAUS rankenėle pasirinkite norimą maisto ruošimo režimą.
2. Sukdami TERMOSTATO rankenėlę, pasirinkite norimą temperatūrą. Maisto ruošimo režimų ir rekomenduojamų maisto ruošimo temperatūrų sąrašas pateikiamas rekomendacijų lentelėje (žr. *Maisto ruošimo režimai*).
3. Pasibaigus pašildymo stadijai, TERMOSTATO indikacinė švieselė liks įsijungusi: įdėkite maistą į orkaitę.
4. Ruošiant maistą, bet kuriuo metu galima:
 - keisti maisto ruošimo režimą, pasukant SELEKTORIAUS rankenėlę.
 - keisti temperatūrą pasukant, TERMOSTATO rankenėlę.
 - nutraukti maisto ruošimą, pasukant SELEKTORIAUS rankenėlę į padėtį „0“.

! Niekada nedėkite jokių daiktų tiesiai ant orkaitės dugno; taip galima pažeisti emalio dangą.


! Virtuvės reikmenis visada dėkite ant pateikto(-ų) padėklo(-ų).

Aušinamasis vėdinimas

Siekiant sumažinti orkaitės išorės temperatūrą, kai kuriuose modeliuose įrengtas aušinimo ventiliatorius, išpučiantis orą tarp valdymo skydelio ir orkaitės durelių.

! Pasibaigus maisto ruošimui, aušinantis ventiliatorius toliau sukasi, kol orkaitė pakankamai atvėsta.

Orkaitės apšvietimas

Jis įsijungia, SELEKTORIAUS rankenėle pasirinkus . Apšvietimas lieka įsijungęs, pasirinkus maisto ruošimo režimą.

Maisto ruošimo režimai

LT

Maisto ruošimo režimai

! Temperatūros reikšmę tarp 60° C ir MAKS galima nustatyti visiems maisto ruošimo režimams, išskyrus šiuos:

- BARBEKIU (rekomenduojama nustatyti tik MAKS galios lygį)
- APKEPO (rekomenduojama neviršyti 200° C).



TRADICINĖS ORKAITĖS režimas

Gaminant šiuo tradiciniu maisto ruošimo režimu, geriausia naudotis tik vienu maisto ruošimo padėklų. Naudojant daugiau nei vieną padėklą, šiluma pasiskirstys netolygiai.



KEPIMO režimas

Šis režimas idealiai tinka kepant ir ruošiant temperatūrai jautrius patiekalus (pvz., pyragus, kurie turi iškilti) ir ruošiant „kasnio“ dydžio tešlainius vienu metu ant 3 lentynų.



GREITO KEPIMO režimas

Šis režimas ypač tinka, norint greitai paruošti iš anksto supakuotą patiekalą (užšaldytą ar pusfabrikatį). Geriausi rezultatai gaunami, naudojant tik vieną maisto ruošimo padėklą.



MIŠRUS MAISTO RUOŠIMO režimas

Kadangi šiluma visoje orkaitėje išlieka pastovi, patiekalai paruošiami ir paskrudinami tolygiai. Vienu metu galima naudoti ne daugiau du padėklus.



PICOS režimas

Ši programa greitai įkaitina orkaitę išsiskiriant dideliame šilumos kiekiui, ypač iš dugne esančio elemento. Jei vienu metu naudojate daugiau nei vieną padėklą, įpusėjus ruošimo procesui sukeiskite patiekalus vietomis.



BARBEKIU režimas

Aukšta ir tiesioginė grilio temperatūra rekomenduojama patiekalams, kuriems reikia aukštos paviršiaus temperatūros. Šiuo režimu visada gaminkite uždarytomis orkaitės durelėmis.

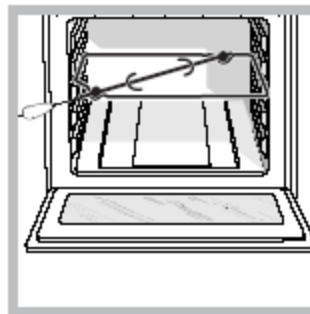


APKEPO režimas

Ši programa padidina vienakrypčio šiluminio spinduliavimo iš šildymo elementų efektyvumą, naudojant priverstinę oro cirkuliaciją visame orkaitės tūryje. Tai apsaugo patiekalų paviršių nuo sudegimo ir leidžia šilumai įsiskverbti tiesiai į maisto produktą. Šiuo režimu visada gaminkite uždarytomis orkaitės durelėmis.

Šašlykinė*

Šašlykine (žr. paveikslą) naudokitės tokiu būdu:



1. Į 1 padėtį įstatykite lašų surinkimo padėklą.
2. Į 3 padėtį įstatykite šašlykinės atramą ir įkiškite iešmą į orkaitės galinėje sienelėje esančią skylę.
3. Įjunkite šašlykinę, SELEKTORIAUS rankenėle pasirinkdami ar režimą.

Maisto ruošimo planavimas

Ruošimo trukmės nustatymas maisto ruošimą pradėdamas iš karto

1. Sukite PROGRAMAVIMO įtaiso rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol parodoma norima maisto ruošimo trukmė.
 2. Patraukite PROGRAMAVIMO įtaiso rankenėlę ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol žymė atitiks esamą laiką. Programavimo stadijos pabaigą nurodys garsas „klik“.
 3. SELEKTORIAUS rankenėle pasirinkite norimą maisto ruošimo režimą. Orkaitė iš karto įsijungia ir liks įsijungusi visą nustatytą maisto ruošimo trukmę.
 4. Praėjus nustatytam laikui pasigirs signalas. Norėdami maisto ruošimo procesą sustabdyti, sukite PROGRAMAVIMO įtaiso rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol pasirodys simbolis „☺“.
 5. Pasukite SELEKTORIAUS rankenėlę į padėtį „0“.
- Pavyzdžiui: yra 9:00, suprogramuojama 1 val. ir 15 min. trukmė. Programa automatiškai sustos 10:15.

* Yra tik tam tikruose modeliuose

Ruošimo trukmės nustatymas su atidėtu paleidimu

1. Sukite PROGRAMAVIMO įtaiso rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol pasirodys norima maisto ruošimo trukmė.
2. Patraukite PROGRAMAVIMO įtaiso rankenėlę ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol žymė atitiks norimą maisto ruošimo pradžios laiką.
3. SELEKTORIAUS rankenėle pasirinkite norimą maisto ruošimo režimą. Orkaitė įsijungs nustatytu paleidimo laiku ir liks įsijungusi visą nustatytą maisto ruošimo trukmę.
4. Praėjus nustatytam laikui, pasigirs signalas. Norėdami sustabdyti maisto ruošimo procesą, sukite PROGRAMAVIMO įtaiso rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol pasirodys simbolis „☞“.
5. Pasukite SELEKTORIAUS rankenėlę į padėtį „0“.
 - Pavyzdžiui: yra 9:00, suprogramuojama 1 val. ir 15 min. trukmė, o paleidimo laikas nustatomas 11:00. Programa automatiškai įsijungs 11:00 ir sustos 12:15.

! Norėdami programavimą anuliuoti, sukite PROGRAMAVIMO įtaiso rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol pasirodys simbolis „☞“.

Praktiniai maisto ruošimo patarimai

! Nedėkite padėklų į 1 ar 5 padėtis, jei naudojamas ventiliatorius. Per daug intensyvi tiesioginė šiluma gali sudeginti temperatūrai jautrius maisto produktus.

! Gamindami BARBEKIU ir APKEPO maisto ruošimo režimais, į 1 padėtį įstatykite lašų surinkimo padėklą maisto ruošimo liekanoms surinkti (riebalams ir (arba) sultims).

MIŠRUS

- Naudokite 2 ir 4 padėtis, produktus, kuriems reikia daugiau šilumos, dėkite ant padėklo į 2 padėtį.
- Lašų surinkimo padėklą įstatykite apačioje, o maisto ruošimo padėklą – viršuje.

BARBEKIU

- Padėklą įstatykite į 3 ar 4 padėtį. Maistas turi būti padėklo viduryje.
- Rekomenduojame nustatyti didžiausią galios lygį. Viršutinį kaitinimo elementą reguliuoja termostatas, jis gali nebūti įjungtas nuolat.

PICOS REŽIMAS

- Kepkite lengvoje picai skirtoje aliuminio skardoje. Uždėkite ją ant pridedamo padėklo. Kad plutelė gautųsi traški, nenaudokite lašų surinkimo padėklo, kadangi jis neleidžia susidaryti plutelei, pailgindamas bendrą kepimo laiką.
- Jei ant picos viršaus dedama daug produktų, ant picos viršaus uždėti mocarelos sūrį rekomenduojame įpusėjus kepimo procesui.

Maisto ruošimo rekomendacijų lentelė

Maisto ruošimo režimai	Maisto produktai	Svoris (kg)	Padėklo padėtis		Išildymas	Rekomenduojama temperatūra	Ruošimo trukmė (minutės)
			standart. bėgeliai	slankioj. bėgeliai			
Konvek-cija	Antiena	1,5	2	1	Taip	200-210	70-80
	Vištiena	1,5	2	1	Taip	200-210	60-70
	Kepta veršiena ar jautiena	1	2	1	Taip	200	70-75
	Kepta kiauliena	1	2	1	Taip	200-210	70-80
	Sausainiai (trapūs tešlainiai)	-	2	1	Taip	180	15-20
	Py ragai	1	2	1	Taip	180	30-35
Kepimo režimas	Py ragai	0,5	2 arba 3	1 arba 2	Taip	180	25-35
	Vaisiniai py ragai	1	2 arba 3	1 arba 2	Taip	180	40-50
	Biskvitinis tortas su jogurtu	0,7	2 arba 3	1 arba 2	Taip	170-180	45-55
	Py ragaičiai ant 2 padėklų	0,7	2 ir 4	1 ir 3	Taip	180-190	20-25
	Biskvitinis tortas	0,6	2 arba 3	1 arba 2	Taip	160-170	30-40
	Kreminiai py ragaičiai ant 3 padėklų	0,7	1, 3 ir 5	1, 2 ir 4	Taip	180-190	20-25
	Sausainiai ant 3 padėklų	0,7	1, 3 ir 5	1, 2 ir 4	Taip	180	20-25
	Įdaryti blynai	0,8	2	1	Taip	200	30-35
	Morengai ant 3 padėklų	0,5	1, 3 ir 5	1, 2 ir 4	Taip	90	180
	Sūrio py ragaičiai	0,5	2	1	Taip	210	20-25
Greitas kepimas	Užšaldytas maistas						
	Pica	0,3	2	1	-	250	12
	Cukinių ir krevečių py ragas	0,4	2	1	-	200	20
	Kaimiškas špinatų py ragas	0,5	2	1	-	220	30-35
	Bandelės su uogienės įdaru	0,3	2	1	-	200	25
	Lazanija	0,5	2	1	-	200	35
	Auksaspalvės bandelės	0,4	2	1	-	180	25-30
	Vištienos užkandis	0,4	2	1	-	220	15-20
	Pusfabrikačiai						
	Auksaspalviai vištos sparneliai	0,4	2	1	-	200	20-25
Sviežias maistas	Sausainiai (trapūs tešlainiai)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Biskvitinis tortas su jogurtu	0,6	2	1	-	180	45
	Sūrio py ragaičiai	0,2	2	1	-	210	10-12
Mišraus ruošimo režimas	Pica ant 2 padėklų		2 ir 4	1 ir 3	Taip	220-230	20-25
	Py ragai ant 2 padėklų		2 ir 4	1 ir 3	Taip	180	30-35
	Biskvitinis tortas ant 2 padėklų (ant lašų surinkimo padėklo)		2 ir 4	1 ir 3	Taip	170	20-25
	Keptas viščiukas + bulvės	1+1	1 ir 2/3	1 ir 3	Taip	200-210	65-75
	Ėriena	1	2	1	Taip	190-200	45-50
	Skumbrė	1	1 arba 2	1	Taip	180	30-35
	Lazanija		2	1 ir 3	Taip	190-200	35-40
	Kreminiai py ragaičiai ant 2 padėklų		2 ir 4	1 ir 3	Taip	190	20-25
	Sausainiai ant 2 padėklų		2 ir 4	1 ir 3	Taip	190	10-20
	Sūrio py ragaičiai ant 2 padėklų		2 ir 4	1 ir 3	Taip	210	20-25
Pikantiški pyragėliai		1 ir 3	1 ir 3	Taip	200	20-30	
Picos režimas	Pica	0,5	2	1	Taip	220	15-20
	Itališka duona „Focaccia“.	0,5	2	1	Taip	200	20-25
Barbekiu	Skumbrė	1	4	3	Ne	Maks	15-20
	Jūrų liežuvis ir sepija	0,7	4	3	Ne	Maks	10-15
	Kalmarų ir krevečių kebabai	0,7	4	3	Ne	Maks	8-10
	Menkės filė	0,7	4	3	Ne	Maks	10-15
	Ant grotelių keptos daržovės	0,5	3 arba 4	2 arba 3	Ne	Maks	15-20
	Veršienos žiegtainis	0,8	4	3	Ne	Maks	15-20
	Dešros	0,7	4	3	Ne	Maks	15-20
	Mėsainiai	4 arba 5	4	3	Ne	Maks	10-12
	Skrudinti sumuštiniai (skrudinta duona)	4 arba 6	4	3	Ne	Maks	3-5
	Ant šašlykinės (jei yra) iešmo keptas viščiukas	1	-	-	Ne	Maks	70-80
	Ant šašlykinės (jei yra) iešmo kepta veršiena	1	-	-	Ne	Maks	70-80
	Apkepo režimas	Grilyje keptas viščiukas	1,5	2	2	Ne	210
Skumbrė		1	2	2	Ne	200	30-35
Ant šašlykinės (jei yra) iešmo keptas viščiukas		1,5	-	-	Ne	210	70-80
Ant šašlykinės (jei yra) iešmo kepta antis		1,5	-	-	Ne	210	60-70
Kepta veršiena ar jautiena		1	2	2	Ne	210	60-75
Kepta kiauliena		1	2	2	Ne	210	70-80
Ėriena	1	2	2	Ne	210	40-45	

! Nurodytas maisto ruošimo laikas pateiktas tik kaip rekomendacija, jį galima keisti pagal norimą skonį. Orkaitės išildymo laikas yra nustatytas kaip standartas, rankiniu būdu jo keisti negalima.

Saugos priemonės ir patarimai

! Šis prietaisas suprojektuotas ir pagamintas, laikantis tarptautinių saugos standartų. Toliau pateikiami saugos įspėjimai, prašome juos atidžiai perskaityti.

Bendroji sauga

- Prietaisas suprojektuotas buitiniam naudojimuisi namuose ir nėra skirtas komerciniam ar pramoniniam naudojimui.
- Prietaiso negalima montuoti lauke, net pastogėse. Ypač pavojinga prietaisą palikti veikiamą lietaus ar audros.
- Perkeldami ar statydami prietaisą, visada naudokitės orkaitės šonuose įtaisytomis rankenėlėmis.
- Nelieskite prietaiso būdami basi, šlapiomis ar drėgnomis rankomis ir pėdomis.
- Prietaisu gali naudotis tik suaugusieji tik maistui ruošti, laikydamiesi pateikiamų instrukcijų.
- **Nelieskite kaitinimo elementų ar tam tikrų orkaitės durelių dalių, kai prietaisas veikia; šios dalys ypač įkaista. Neleiskite vaikams artintis prie prietaiso.**
- Saugokite, kad su karštomis orkaitės dalimis nesiliestų kitų elektros prietaisų laidai.
- Vėdinimo ir šilumos išsklaidymo angos niekada neturi būti uždengtos.
- Visada orkaitės durelių rankeną imkite ties viduriu: kraštai gali būti karšti.
- Į orkaitę dėdami ir iš jos imdami indus, visada mūvėkite pirštines.
- Į orkaitės dugną nekllokite aliuminio folijos.
- Nedėkite degių medžiagų į apatinį saugojimo skyrių ar į pačią orkaitę. Netikėtai įsijungus orkaitei, jos gali užsidegti.
- Visada žiūrėkite, kad rankenėlės būtų „●“/„○“ padėtyje, kai prietaisas nenaudojamas.
- Išjungdami prietaisą iš elektros tinklo, visada traukite už kištuko, o ne už laido.
- Niekada nevalykite ir neatlikite kitokių priežiūros darbų neišjungę prietaiso iš elektros tinklo.

- Sugedusio prietaiso jokia būdu nemėginkite taisyti patys. Remontą atliekantys nekvalifikuoti žmonės gali susižaloti arba prietaisas ir toliau blogai veiks. Kreipkitės į priežiūros centrą.
- Nedėkite sunkių daiktų ant atidarytų orkaitės durelių.
- Prietaisu neturėtų naudotis žmonės (įskaitant vaikus) su silpnais fiziniais, jutimais ar protiniais gebėjimais, nepatyrę asmenys arba nežinantys, kaip šiuo gaminiu naudotis. Tokie žmonės turėtų būti prižiūrimi atsakingo už jų saugą asmens arba supažindinti su preliminariomis naudojimosi šiuo prietaisu instrukcijomis.
- Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.

Išmetimas

- Pakuotę išmeskite, laikydamiesi šalies įstatymų, kad ją būtų galima panaudoti dar kartą.
- Europos direktyva 2002/96/EB (Elektros ir elektroninės įrangos atliekos) nurodo, kad buitinių prietaisų negalima išmesti kartu su paprastomis kietomis buitinėmis atliekomis. Panaudotus prietaisus privalu surinkti atskirai, kad būtų galima sumažinti jų sudėtyje esančių medžiagų pakartotinio panaudojimo ir perdirbimo išlaidas, kartu apsaugant aplinkos orą ir visuomenės sveikatą nuo galimo pavojaus. Visi gaminiai pažymėti perbraukto konteinerio ženklu, jis yra skirtas priminti savininkui jo pareigą rūšiuoti atliekas. Daugiau informacijos apie tinkamą buitinių prietaisų išmetimą savininkai gali gauti iš vietinių valdžios institucijų ar prietaiso platintojo.

Aplinkos tausojimas ir apsauga

- Galite sumažinti elektros vartojimą orkaite naudodamiesi tarp vėlyvos popietės ir ankstaus ryto.
- BARBEKIU IR APKEPO režimais gaminkite visada uždarytomis orkaitės durelėmis: tai padės pasiekti geresnių rezultatų ir sutaupyti energijos (apie 10%).
- Reguliariai tikrinkite ir valykite durelių tarpines, kad jos tinkamai prispaustų prie durelių ir neleistų išeiti šilumai.

Priežiūra

LT

Prietaiso išjungimas

Prieš pradėdami bet kokius darbus, išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.

Orkaitės valymas

! Nevalykite orkaitės garo srovėmis.

- Nerūdijančio plieno ar emaliu dengtas išorines dalis ir gumines tarpines galima valyti kempine, pamirkyta drėgname vandenyje su neutraliu muilu. Sunkiai išsivalančias dėmes valykite tam skirtomis specialiomis priemonėmis. Po valymo gerai nuskalaukite ir gerai nusausinkite. Nevalykite abrazyviniais milteliais ar ėsdinančiomis medžiagomis.
- Orkaitės vidų geriausia valyti po kiekvieno gaminimo, kol jis dar šiek tiek šiltas. Valykite karštu vandeniu ir plovikliu, po to gerai nuskalaukite ir nusausinkite minkšta šluoste. Nevalykite abrazyvinėmis priemonėmis.
- Priedus galima plauti kaip ir kasdienes indus, taip pat ir indaplovėje.

Orkaitės durelių valymas

Stiklines orkaitės dureles valykite neabrazyvinėmis priemonėmis ir kempine; po to nusausinkite minkšta šluoste. Nevalykite stambiomis abrazyvinėmis medžiagomis ar aštriais metaliniais grandikliais, nes jie gali subraižyti paviršių ir įskelti stiklą. Norint kruopščiau nuvalyti, orkaitės dureles galima išimti:



1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles (žr. *paveikslą*).



2. Pakelkite ir pasukite mažas svirtes, esančias ant dviejų vyrių.



3. Suimkite dureles už abiejų šonų iš išorės ir uždarykite maždaug pusę eigos. Patraukite dureles į save, iškeldami iš griovelio (žr. *paveikslą*). Dureles atgal įdėkite atbuline tvarka.

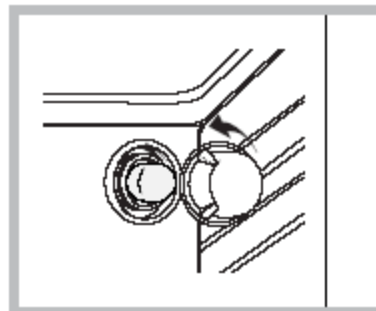
! Stiklinę orkaitės durelių dalį valykite neabrazyvinėmis priemonėmis ir kempine; po to nusausinkite minkšta šluoste. Nevalykite stambiomis abrazyvinėmis medžiagomis ar aštriais metaliniais grandikliais, nes jie gali subraižyti paviršių ir įskelti stiklą.

Orkaitės tarpinių apžiūra

Reguliariai tikrinkite durelių tarpines aplink orkaitę. Aptikę pažeidimų, kreipkitės į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Rekomenduojame nesinaudoti orkaite, kol tarpinės nebus pakeistos.

Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas

Orkaitės apšvietimo lempuotę pakeiskite tokiu būdu:



1. Nuimkite lempučių lizdo stiklinį dangtelį.
2. Išimkite lempuotę ir pakeiskite ją panašia: galia 25 W, gaubtelis E 14.
3. Atgal uždėkite dangtelį (žr. *paveikslą*).

[spėjimas:

Prietaisas turi automatinę diagnostikos sistemą, aptinkančią visus gedimus.

- Valdymo skydelyje greitai blyksi KLAIDOS SIGNALO indikacinė švieselė.
- Orkaitė automatiškai išsijungia.
- Pradeda veikti ventiliatorius.

Atsiradus tokio tipo gedimui, skambinkite techninei pagalbai.

! Niekada nesinaudokite neįgalioto techniko paslaugomis.

Su savimi turėkite tokią informaciją:

- Iškilusios problemos tipas
- Prietaiso modelis (Mod.).
- Serijos numeris (S/N).

Pastaruosius du punktus galite rasti ant prietaiso duomenų plokštelės.