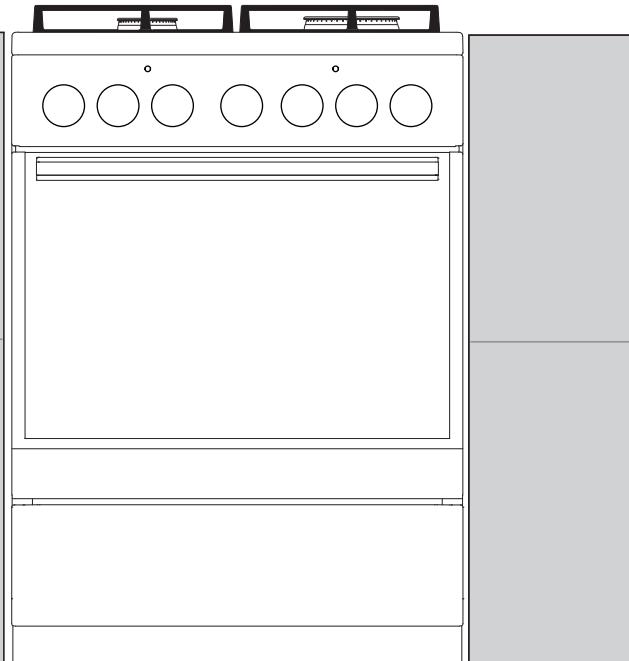


LT

# ĮŠAMAI LAISVAI PASTATOMOS KOMBINUOTOS VIRYKLĖS INSTRUKCIJA

**gorenje**



**K5241WH**

## Dėkojame

jums už pasitikėjimą ir už tai, kad įsigijote mūsų prietaisą.

Ši išsami instrukcija pateikta, kad būtų lengviau naudoti šį prietaisą. Perskaitę instrukcijas sužinosite daugiau apie savo naujajį prietaisą.

Patirkinkite, ar gavote nepažeistą prietaisą. Jei jis sugadintas transportuojant, kreipkitės į pardavėją, iš kurio pirkote prietaisą, arba regioninę parduotuvę, iš kurios jis buvo pristatytas.

Šie nurodymai galioja tik ant prietaiso nurodyto simbolio šalyse. Jei ant prietaiso NERA šalies simbolio, skaitykite prietaiso technines instrukcijas pagal naudojimo atitinkamoje šalyje reikalavimus.

Prietaisas turi būti prijungtas laikantis visų atitinkamų teisés aktų, ir gali būti naudojamas tik gerai védinamose patalpose. Prieš naudodami arba jungdami prietaisą atidžiai perskaitykite visą vadovą.

Naudojimo instrukcija taip pat yra mūsų interneto svetainėje:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Svarbi informacija



Patarimas, pastaba

# SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



## ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS IR IŠSAUGOKITE JAS ATEIČIAI.

Ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, ribotų fizinių, jutiminių arba protinių gebėjimų asmenys ir turintieji per mažai patirties ir žinių gali naudoti prietaisą tik prižūrimi kito asmens arba jei jie yra išmokyti saugaus darbo su prietaisu ir supranta jo keliamus pavojas. Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Vaikams be priežiūros draudžiama valyti prietaisą ir imtis kitų naudotojo atliekamos priežiūros darbų.

**DĖMESIO:** Dirbant prietaisais ir gretimos dalys labai įkaista. Būkite atsargūs, nelieskite kaistančių prietaiso dalių. Jaunesnių nei 8 metų amžiaus vaikų reikia neprileisti artyn, nebent jie būtų nuolat stebimi.

**ĮSPĖJIMAS:** Pasiekiamos dalys prietaiso naudojimo metu labai įkaista. Maži vaikai turėtų laikytis atokiai nuo orkaitės.

**DĖMESIO!** Gaisro pavojas: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.

**ATSARGIAI:** Kepimo procesą ir trumpalaikį virimo procesą reikia nuolat prižūrėti.

**DĖMESIO!** Ant viryklės be priežiūros palikus verdančius patiekalus, kuriuose yra riebalų, tai gali būti pavojinga ir jie gali sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite ugnies vandeniu, o išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsnų dangčiu ar drėgnu audiniu.

**DĖMESIO!** prieš keisdami lemputę patirkinkite, ar prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo, siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyviniu dureliu, kad jis neperkaistų.

**DĒMESIO!** Jei paviršius įskilęs, išjunkite prietaisą, kad būtų išvengta elektros smūgio.

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

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

Prietaisas nėra įjungiamas arba išjungiamas išorės laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

**ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik prietaiso gamintojo viryklės užtvarus, skirtus virimo prietaisui, arba nurodytus prietaiso gamintojo. Naudojimo instrukcijose, arba prietaise sumontuotus viryklės užtvarus. Naudodami netinkamas apsaugas galite sukelti nelaimingų atsitikimų.

Prietaisą reikia statyti tiesiai ant grindų, be jokių atramų ar pagalvėlių.

Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo paslaugų agentas arba kitas kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.

Prieš pakeldami patikrinkite, ar dangtis švarus ir ar neišsiliejo skystis. Dangtis gali būti lakuotas arba stiklinis. Jį galima uždengti tik, kai kepimo zona visiškai atvės.

**ATSARGIAI:** šis prietaisas yra skirtas maisto gaminimui. Jo negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, kambario šildymui.

Prietaisą prie elektros tinklo gali jungti tik įgaliotas aptarnavimo tarnybos technikas arba ekspertas. Spaustuvai (vietoj jungiamojo laidо) turi būti apsaugoti spaustuvo dangčiu (žr. papildomą įrangą). Dėl prietaiso perdarymo arba neprofesiniai remonto gali kilti sunkaus sužeidimo arba žalos gaminui rizika.

Dėl neleistino aptarnavimo ir remonto gali atsirasti sprogimo, elektros smūgio arba trumpojo jungimo, kūno sužalojimo pavojas, ir galima sugadinti prietaisą. Remontą gali atlikti tik tinkamai apmokytas asmuo arba įgaliota remonto tarnyba.

Prieš įrengdami užtikrinkite, kad vietas sąlygos (dujų pobūdis ir slėgis) ir prietaiso nustatymas yra tarpusavyje suderinami.

Šio prietaiso reguliavimo tvarka yra nurodyta ant etiketės (arba ant duomenų plokštelės).

Šis prietaisas nėra prijungtas prie degimo produktų šalinimo įtaiso. Jį reikia montuoti ir jungti pagal galiojančias montavimo taisykles. Ypatingas dėmesys turi būti skiriamas ventiliacijos reikalavimų užtikrinimui.

**ATSARGIAI:** verdant maistą dujiniu prietaisu patalpoje, kurioje jis įrengtas, kaupiasi šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, ypač kai prietaisas naudojamas: atidarykite natūralios ventiliacijos angas arba sumontuokite mechaninę ventiliacijos įtaisą (mechaninį virtuvės gaubtą / ventiliatorių).



ATSARGIAI: pakrypimo galimybė.



**DĖMESIO!** Kad prietaisas neapsiverstų, reikia sumontuoti atramėlę. Skaitykite įrengimo instrukcijas.

Tai 1 ir 2/1 klasės prietaisas. Prietaisas negali liestis su gretimomis spintelėmis iš abiejų pusių, kai statomas eilėje. Iš vienos pusės

aukšta spintelė – aukštėsnė nei prietaisas – gali būti statoma bent 10 cm atstumu nuo prietiso. Iš kitos pusės gali būti statoma tik tokio paties aukščio, kaip ir prietaisas, spintelė.

Atkreipkite dėmesį į teisingą degiklio dalių pastatymą.

Nestatykite prietiso šalia stiprių šilumos šaltinių, pvz., kuro krosnių, nes aukšta temperatūra gali juos pažeisti.

Jei neketinate degiklių naudoti ilgesnį laiką (pvz., prieš išvykdami atostogauti), užsukite juos.

Jei kitų prietaisų, esančių šalia šio prietiso, maitinimo laidai įstringa durelėse, jie gali būti sugadinti, o tai savo ruožtu gali sukelti trumpą jungimą. Todėl kitų prietaisų maitinimo laidus laikykite saugiu atstumu.

Pastebėjus dujų jungties sutrikimus arba pajutus dujų kvapą kambaryje:

- nedelsdami nutraukite dujų tiekimą arba užsukite dujų balioną;
- užgesinkite atvirą ugnį ir tabako produktus;
- nejunkite ir neišjunkite elektros prietaisų (iskaitant šviesas);
- kruopščiai išvėdinkite patalpą – atidarykite langus;
- nedelsdami praneškite aptarnavimo centriui arba įgaliotam gamtinių dujų tiekėjui.

Negalima iškloti orkaitės sienelių aluminio folija. Ant orkaitės dugno nedékite kepimo skardų ar kitų virtuvės reikmenų. Aluminio folija truko oro cirkuliacijai orkaitėje, trikdo maisto ruošimo procesą ir gali sugadinti emalį.

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

Orkaitės durelių vyriaus gali būti sugadinti, juos perkrovus per stipriai. Nedékite sunkių indų ant atvirų orkaitės durelių, nesiremkite į dureles,

valydam i orkaitę. Niekada nelipkite ant atidarytų orkaitės durelių ir neleiskite vaikams ant jų sédeti.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

Sugedus aušinimo ventiliatoriui, nebenaudokite prietaiso, išjunkite jį ir kreipkitės į remontininką.

**PASTABA!** Sudaužius įrenginio stiklą:

- Nedelsiant atjunkite degalų tiekimą į degiklius ir atjunkite elektros kaitinimo elementus ir prietaisą iš elektros tinklo.
- Nelieskite prietaiso pavirši.
- Nenaudokite prietaiso.

Prietaisą junkite  $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$  laidu su ženklu H05VV-F5G1,5 arba geresniu. Laidą turi sumontuoti aptarnavimo meistras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

Prietaisas turi būti prijungtas stacionariai pagal elektrosaugos taisykles.

Prietaisas turi būti prijungtas prie fiksotų laidų, kurie turi atjungimo priemones. Fiksoti laidai turi būti sujungti pagal elektrosaugos taisykles.

## **PRIEŠ PRIJUNGIANČIAI PRIETAISĄ**



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

## PRIETAISO DANGTIS

Prieš pakeldami patikrinkite, ar dangtis švarus ir ar neišsiliejo skystis. Dangtis gali būti lakuotas arba stiklinis. Jį galima uždengti tik, kai kepimo zona visiškai atvés.

### Negalima uždarykite dangčio, kai degiklis dega!



Ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad stiklo dangčiai gali sudužti, juos kaitinant. Išjunkite visus degiklius prieš uždarant dangtį.

## PRIETAISO STALČIUS



Nelaikykite degių, sprogių, lakių arba temperatūrai jautrių medžiagų orkaitės stalčiuje (pavyzdžiu, popieriaus, indų pašluosčių, plastinių maišelių, valiklių ar ploviklių ir purškalų flakonų), nes jie gali užsidegti kepimo metu ir sukelti gaisrą.

## ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI

(prilausomai nuo modelio)

### VIELINIAI BĒGELIAI

Laidų kreipiklių pagalba galima gaminti maistą keturių lygiais.

Prietaisą saugu naudoti su ir be padéklio kreipiamuju.

### TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMI BĒGELIAI

Teleskopiniai išstraukiams bēgelius galima montuoti 2, 3, ir 4 lygyje. Išstraukiams bēgeliai gali būti iš dalies arba visiškai išstraukiams.

### ĮSPAUDAI

Orkaitė turi keturių lygių įstampaotus šoninius griovelius tinkliai ir kepimo skardoms.

### ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

Jungikliu išjungiamas orkaitės šildymas ir ventiliatorius, kai kepimo metu atidaromas durelės. Uždarius dureles, jungiklis vėl jungia šildytuvus.

### AUŠINIMO VENTILIATORIUS

Prietaise yra aušinimo ventiliatorius, kuris atvésina korpusą ir prietaiso valdymo skydelį.

Aušinimo ventiliatorius veikia, kai veikia orkaitė.



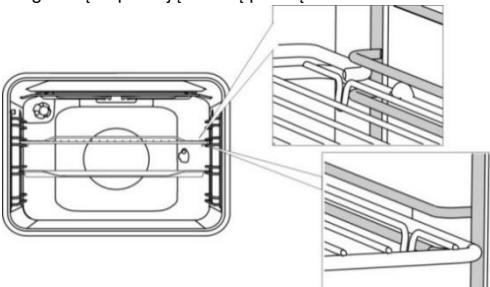
Prietaisas ir kai kurios pasiekiamos dalys, kurios yra linkusios kaistai gaminimo metu. Naudokite viryklės pirštines.

## GROTELĖS



Ant grotelių yra apsauginis užraktas. Tada šiek tiek pakelkite groteles priekinėje dalyje ir ištraukite iš orkaitės.

Tinklelis arba padėklas visada turi būti įtrauktas į griovelį tarp dviejų vielinių profilių.



Teleskopiniai išstraukiamais bēgeliais pirmiausia ištraukite bēgelius iš vieno lygio ir ant jų padékite groteles arba kepimo skardą. Tada iki galio įstumkite juos ranka.



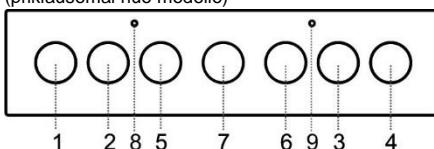
Įtraukę teleskopinius bēgelius iki galio į orkaitę, uždarykite orkaitės dureles.



Kai kepimo reikmenys pakaitinami, jų forma gali pasikeisti. Tai neturi įtakos jų funkcionalumui, o pradinė forma atsistato atvésus.

### VALDYMO ĮTAISAS

(prilausomai nuo modelio)



1. Priekinės kairiosios kaitvietės rankenélė (dujinis degiklis)
2. Galinės kairiosios kaitvietės rankenélė (dujinis degiklis)
3. Galinės dešiniariosios kaitvietės rankenélė (dujinis degiklis)
4. Prieškinės dešiniariosios kaitvietės rankenélė (dujinis degiklis)
5. Kepimo sistemos pasirinkimo rankenélė
6. Orkaitės temperatūros rankenélė
7. Mechaninė laikmačio rankenélė
8. Veikimo kontrolinė lemputė (geltona). Rodo, kad orkaitė veikia.
9. Orkaitės valdymo lempa (raudona). Lemputė dega, kai orkaitė kaista; kai pasiekiamą nustatyta temperatūrą, ji išsijungia.

### RANKENELĖS

(prilausomai nuo modelio)

Švelniai paspauskite rankenélę, kad ji pakiltų iš valdymo skydelio.

Rankenélę galima įstumti atgal į valdymo skydelį tik tada, kai ji yra nulinėje padėtyje.

## PRIETAISO NAUDOJIMAS

### PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

Gavę prietaisą, iš orkaitės išimkite visas dalis, išskaitant transportavimo įranga.

Reguliariai valykite visus priedus ir indu šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinų valiklių.

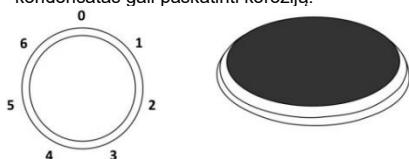
Jei viryklėje yra kaitvietės, nustatykite kaitvietės rankenėles į 4 lygi ir palikite jų Jungtolas 30 minučių, nesatydamis ant jų indu. Kaitvietėms įkaitus, ant viryklės paviršiaus gali pasirodyti šiek tiek dūmų. Taip, kaitvietės apdaila pasieka didžiausią atsparumą.

Kai orkaitė įkasta pirmą kartą, juntamas būdingas „naujo prietaiso“ kvapas. Todėl per pirmą naudojimą gerai išvédinkite kambarį.

### VIRYKLĖS GARTRAUKIS

#### TRADICINĖS KAITLENTĖS

- Patirkinkite, ar kaitvietė ir virimo zonas dugnas yra švarus ir sausas. Taip bus geriau perduodama šiluma ir išvengsite šildymo paviršiaus pažeidimų.
- Maisto gaminimo metu perkaitinti riebalai ar aliejus ant viryklės gali užsidegti. Todėl būkite atsargūs, kai ruošiate maistą su riebalais arba aliejumi, ir visada kontroliuokite maisto gaminimo procesą.
- Naudėkite šlapiai indu, dangčių su garais ir virtuvės reikmenų ant virimo zonų. Drėgmė gali pažeisti kaitvietes.
- Negalima vésinti karštų indu pastačius juos ant nenaudotų kaitviečių, nes po indais susidarės kondensatas gali paskatinti koroziją.



Pasukite rankenelę, kad įjungtumėte kaitvietę. Kaitvietės šildymo galią galima nustatyti žingsniais nuo 1 iki 6.



Išjunkite kaitvietę 3–5 minutes iki kepimo pabaigos, nes galėsite panaudoti likutinę šilumą ir taupyti energiją.

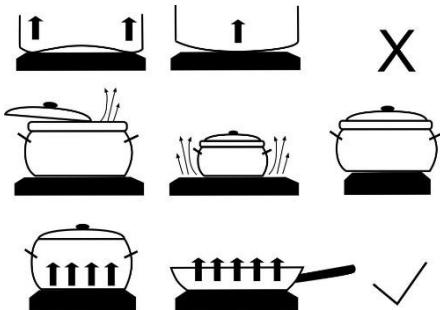


Greito virimo kaitvietė (tik kai kuriuose modeliuose) gali veikti aukštesne galia nei įprastos maisto ruošimo zonas, o tai reiškia, kad jos gali įkasti greičiau. šios kaitvietės pažymėtos raudonu tašku viduryje. Po pakartoto šildymo ir valymo taškas gali išnykti.

**! Ilgai naudojant ketaus plokštės, plokštės ir kepimo zonas kraštai gali išbluki. Tokiais atvejais priežiūros garantija netaikoma.**

### PATARIMAI APIE INDUS

- Naudokite kokybiškus indus su plokščiu ir stabiliu dugnu.
- Keptuvės ir kaitvietės dugno skersmenys turi būti vienodi.
- Ant kaitviečių gali būti naudojami grūdinto stiklo indai su specialiu šliuotu dugnu, jei jų skersmuo atitinka virimo zonas skersmenį. Didesnio skersmens indai dėl šiluminės įtampos gali ištrūkti.
- Puodas ar keptuvė turi būti virimo zonas viduryje.



- Naudodami greitpuodį, prižiūrėkite jį, kol bus pasiektais reikiamais slėgis. Pirma, nustatykite kaitvietę į didžiausią galią; tada skaitykite greitpuodą gamintojo instrukcijas, naudokite atitinkamą jutiklį tinkamu laiku sumažinti kepimo galiai.
- Patirkinkite, ar greitpuodyje ar kitame puode ar keptuvėje yra pakankamai skyssio. Dėl perkaitimo, pastate tuščiąją puodą ant kaitvietės, galite sugadinti tiek puodą, tiek ir kaitvietę.
- Naudodami specialius indus, laikykiteis gamintojo nurodymų,

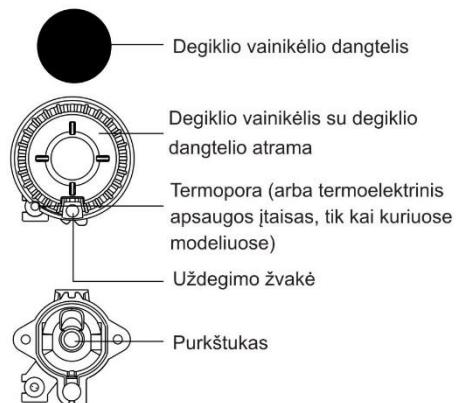
### ENERGIOS TAUPYMO PATARIMAI

- Puodų ir keptuvų skersmuo turėtų sutapti su kaitvietės skersmeniu. Jei puodas arba keptuvė yra per mažas, prarasite daļi šilumos, o kaitvietė gali būti sugadinta.
- Jei kepimo procesas tai numato, naudokite dangtį. Indai turėtų būti tinkamo dydžio, pagal maisto kiekį.
- Gaminant nedidelį kiekį maisto dideliamame puode arba keptuvėje, prarandama daugiau energijos.
- Jei patiekalą gaminti trunka daug laiko, naudokite greitpuodį.
- Daržoves, vaisius, bulves ir t.t. galima virti mažesniame vandens kiekyje. Maistas išvirs taip pat gerai, jei puodas bus sandariai uždengtas. Užvirinės vandenės, sumažinkite ugnį iki tokio lygio, kad pakaktų palaikti lėtą virimą.

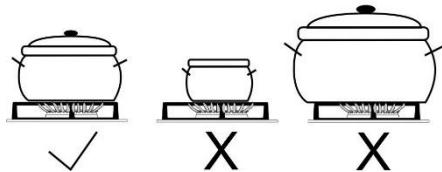
### DUJINIAI DEGIKLIAI

- Norėdami apskruindinti maistą, nustatykite degiklį į maksimalų galimumą ir toliau virkite minimalia galia.
- Kai kurių modelių viryklės degikliai turi šiluminius saugos įtaisus. Jei degiklio liepsna užgesta (dėl garų, išbėgusio viralo ir t.t.), duju tiekimas išjungiamas automatiškai.

- Taip pašalinama dujų nutekėjimo į kambarį tikimybė. Visada tiksliai uždékite degiklio dangtelį ant degiklio vainikėlio. Patikrinkite, ar degiklio vainikėlio lizdai neužblokuoti.



## PATARIMAI APIE INDUS



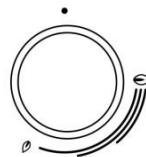
- Teisingai pasirinkti indai užtikrina optimalų virimo laiką ir dujų suvartojimą. Indo skersmuo yra šiuo atžvilgiu svarbiausias parametras.
- Jei puodas ar keptuvė per maža, liepsnos eis per apatinį kraštą ir ji sugadins. Be to, bus sunaudojama daugiau dujų.
- Dujų degimui taip pat reikalingas oras. Jei puodas ar keptuvė per dideli, nepakanka oro ir sumažėja degimo efektyvumas.

**Dujinės viryklos tinklelis mažam puodui** (tik kai kuriuose modeliuose). Naudokite dujų viryklos tinklelių mažam puodui, kai ruošiate maistą mažesnio skersmens inde. Uždékite ji ant tinklelio ant papildomo degiklio.

Degiklio tipas	Indo skersmuo
Didelis (3,0 kW)	220-260 mm
Normalus (1,9 kW)	180-220 mm
Pagalbinė (1,0 kW)	120-180 mm

## DEGIKLO UŽDEGIMAS IR VEIKIMAS

Prieš ji pasukdami visada paspauskite rankenėlę.

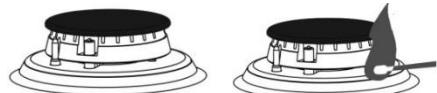


Virimo galios lygiai nurodyti ant rankenėlių didelės ir per mažos liepsnos simboliais. Pasukite rankenėlę per didelės liepsnos padėtį (●) mažos liepsnos padėtį (○) ir atgal. Darbinis diapazonas yra tarp dviejų liepsnos simbolių.

Nustatymai tarp (○) ir (●) įrekomenduojami. šiame diapazone liepsna yra nestabili ir gali užgessti.



Norédami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę į dešinę padėtį (●).



### Uždegimas viena ranka

Norédami uždegti dujų degiklį, paspauskite atitinkamą rankenėlę ir pasukite ją į maksimalios galios padėtį. Atsiranda elektros kibirkštis ir dujos užsidega.



### Uždegimas dvem rankomis

Norédami uždegti dujų degiklį, paspauskite atitinkamą rankenėlę ir pasukite ją į maksimalios galios padėtį. Paspauskite kibirkšties mygtuką. Atsiranda elektros kibirkštis ir dujos užsidega.



Elektrinis uždegimas veikia tik tada, kai maitinimo laidas yra prijungtas prie elektros tinklo. Jei elektrinis uždegimas neveikia dėl elektros tiekimo gedimo ar drėgnos uždegimo žvakės, dujas galima uždegti degtuku arba žiebtuvėliu.

Uždegę maždaug 5 sekundžių palaukykite nuspauštą mygtuką, kol liepsna stabilizuosis.



Jei degiklis neužsidega per 15 sekundžių, išjunkite ji ir palaukite bent 1 minutę. Tada pakartokite uždegimo procesą.

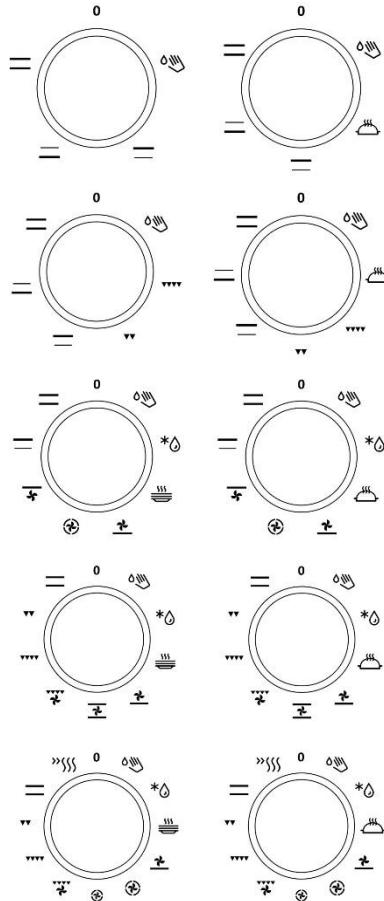
Jei degiklio liepsna užgesta (neprieklausomai nuo priežasties), išjunkite degiklį ir palaukite 1 minutę prieš bandydami vėl uždegti.

## ORKAITĖ

### KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS

Orkaitė galima valdyti režimo mygtuku „orkaitės režimo pasirinkimui“ ir pasirinkti funkciją ir „temperatūros nustatymą“, norint nustatyti temperatūrą.

Rankenėlę pasukite kairėn arba dešinėn pasirinkti virimo programai (žr. programų lentelę - prieklausomai nuo modelio).



Nustatymus taip pat galima pakeisti kepimo metu.

### ORKAITĖS VEIKIMAS

Darbinė temperatūra yra nustatyta temperatūros selektoriumi 50-275°C intervale. Selektorių sukant prieš laikrodžio rodyklę nustatoma aukštesnė temperatūra, ir atvirksčiai, sukant prieš laikrodžio rodyklę temperatūra sumažinama.



Per jėgą nustatydami nulinę padėti sugadinsite termostata!

### ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenėlę į padėtį "0".

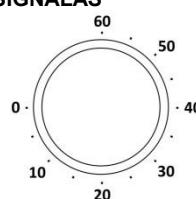
Sistema	Aprašymas
Rekomenduojama temperatūra °C	
Kepimo sistema	
»»»	<b>GREITAS PAŠILYDYMAS</b> Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalinti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas. <b>50-275</b>
—	<b>VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS</b> Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius arba mėsą galima kepti /skrudinti tik vieno aukščio lygyje. <b>200</b>
—	<b>VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS</b> Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvas. Naudokite įj apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas). <b>180</b>
—	<b>APATINIS ŠILDYTUVAS</b> Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę. <b>180</b>
▼▼	<b>GRILIS</b> Veiks tik grilio šildytuvas, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kieko maisto grilio kepimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrulinimui. <b>230</b>

Sistema	Aprašymas	Sistema	Aprašymas
Rekomenduojama temperatūra °C		Rekomenduojama temperatūra °C	
Kepimo sistema		Kepimo sistema	
****	DIDELIS GRILIS Veikia viršutinis šildytuvas ir grilio šildytuvas. Šiluma spinduliuojama tiesiogiai iš spindulinio kaitintuvo, sumontuoto orkaitės lubose. Norint padidinti karštį, taip pat įjungiamas viršutinis šildytuvas. Šis derinys naudojamas keptant mažesnį kiekį maisto, sumuštinius, mėsą arba alaus dešreles, ir duonos skrudinimui.	180	APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.
230		180	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI Įjungti abu šildytuvai ir ventilatorius. Ventiliatorius užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Jis naudojamas kepiamams kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves.
***	GRILIS SU VENTILIATORIUMI Veikia grilio šildytuvas ir ventilatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukščių vienam eiliui.	180	LÉKŠTÉS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, norédami pašildyti indus (lékštės, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.
170		60	POČASNAPEKA * Ši funkcija leidžia kepti švelniai, létai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštias ir sultingas. Idealai tinkamai tinka kepti mėsą, žuvį ir pyragus vienoje lentynoje.
**	VIRŠUTINIS RADIATORIUS IR VENTILIATORIUS Veiks viršutinis šildytuvas ir ventilatorius. Naudokite šią sistemą kepti didesnius mėsos gabalus ir paukščių. Ji taip pat tinkamai paruošti užkepiems patiekalamus.	180	ATITIRPINIMAS Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventilatorius. Naudojama létai atšildyti šaldytiniams maisto produktams.
170		70	AQUA CLEAN Šilumą spinduliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės démes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.
⊕	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventilatorius. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams keliais lygiais vienu metu.		* Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.
200			
⊕	KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvas ir ventilatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sieneles ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojančią karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui keliais lygiais vienu metu.		
180			

Pasukite rankenelę pagal laikrodžio rodyklę nustatyti laikui. Tuomet tiksliai nustatykite nustatymą sukdami rankenelę priešinga kryptimi. Ilgiausias galimas

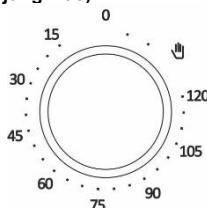
## LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

### MINUČIŲ SIGNALAS



nustatymas yra 60 min. Kai nustatyta laikas baigiasi, pasigirsta garsinis signalas, kuri skamba apie penkias sekundes.

## IŠJUNGIMO LAIKMATIS (laikmačio išjungimas)



Pirmausia pasirinkite virimo sistemą ir temperatūrą

Nustatykite laiką, sukdami rankenélę pagal laikrodžio rodyklę. Prėjus laikui, pasigirsta trumpas garsinis signalas ir pasirinkta šildymo sistema išjungiamama.



Jei nenorite, kad laikmatis būtų išjungtas, arba jei laikas yra trumpesnis nei 15 min. arba ilgesnis nei 120 min., rekomenduojame naudoti rankinį nustatymą. Pasukite rankenélę į kairę ir pasirinkite simbolį . Padėtyje "0" orkaitė neveiks.

## SISTEMŲ APRAŠYMAI

Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos. Taigi, kepant kelii rūsių pyragaičius ar keliais pinc porcijas, sutupysite daug energijos, nes orkaitė jau bus jkaitinta.

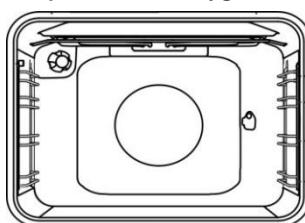
Naudokite tamsias, juodas silicio sluoksnii ar emaliu dengtas kepimo skardas ir padéklus, nes jie labai gerai praleidžia šilumą.

Naudodami kepimo popierių, patikrinkite, ar jis atsparus aukštai temperatūrai.

Ruošiant maistą, orkaitėje susidaro daug garų, kurie išleidžiami per kaminių esančių prietaiso gale. Garas gali kondensuotis ant prietaiso durelių ir dangčio (prieklaušomai nuo modelio). Tai įprastas reiškinys, kuris neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Baigus virti, nušluostykite ištekėjusį kondensatą audiniu. Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių prieš baigiant kepti, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.

Negalima vésinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

## Kreipikliai – virimo lygiai



## KEPIMO SISTEMA

### ORKAITĖS APŠVIETIMAS

Visuose režimuose orkaitės apšvietimas įjungiamas automatiškai, kai pasirenkamas darbo režimas.

### »»» GREITAS PAŠILDYMAS

Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalinti orkaitę iki norimos temperatūros. Šis režimas netinka maistui ruošti.

- Pasukite orkaitės funkcijų rankenélę į „greito pašildymo“ padėtį.
- Jkaitinkite orkaitę iki pageidaujamos temperatūros, naudodami temperatūros pasirinkimo rankenélę.

### — VIRŠUTINIS IR APATINIS

#### ŠILDYTUVAS

Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spindulinioje šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius ir mėsą galima kepti tik ant vienos lentynos.

#### Mėsos kepimas

Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padéklą. Nerūdijančio plieno padéklai netinka, nes jie stipriai atspindi karštį.

#### Kepta konditerija

Naudokite tik vieną lygi ir tamsias kepimo skardas arba padéklus. Ant šviesių kepimo lakščių arba padéklų tešla apskrus prasciau, nes tokie padéklai prastai atspindi karštį. Visada dėkite kepimo skardas ant gretelių. Jei naudojate pridedamą kepimo skarda, išsimkite groteles. Kepimo laikas bus trumpesnis, jei orkaitę jkaitinsite.



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

### ▼▼▼ ▼▼ DIDELIS GRILIS, GRILIS

Kepant maistą su dideliu griliu, veiks viršutinis kaitintuvas ir grotelių šildytuvas ant orkaitės skyriaus lubų.

Kepant maistą, veiks viršutinis kaitintuvas ir grotelių šildytuvas ant orkaitės skyriaus lubų.

Penkias minutes pakaitinkite infraraudonųjų spinduliu (grilio) šildytuvą.

Aukščiausia temperatūra naudojant grili ir didelį grili yra 230°C.

Visą laiką stebékite maisto gaminimo procesą. Mėsa gali greitai sudegti dėl aukštos temperatūros.

Kepimas ant grilio tinka traškaus ir neriebaus maisto ruošimui ir dešroms, mėsos ir žuvies gabalam (kepsniai, eskalopai, lašišų kepsniai arba filé ir t.t.) arba skrudintai duonai.

Kepdami tiesiai ant grotelių, sutepkite jas riebalais, kad mėsa neprisiltų, ir dėkite ant 4-o lygio. Idékite padéklą į 1 arba 2 lygi. Kepdami ant kepimo skardos patirkinkite, ar ant jos yra pakankamai skyčio, kad maistas neprisiltų. Kepamą mėsą pavartykite.

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

Kepant upétakį, popieriniu rankšluosčiu nušluostykite žuvį sausai. Paskaninkite iš vidaus; Patepkite aliejumi iš išorés ir padékite ant grotelių. Neapverskite žuvies ją kepdami.



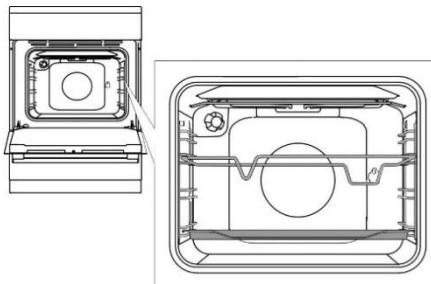
Grotelės turi būti naudojamos tik tada, kai orkaitės durelės yra uždarytos.

Grilio šildytuvas, tinklelis ir kiti orkaitės priedai kepmo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirštinės ir mėsos žnyplės.

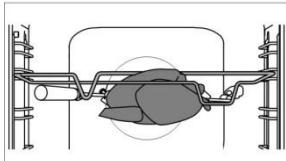
## Kepimas ant iešmo

(prieklausomai nuo modelio)

Maksimali temperatūra naudojant grili-barą yra 230°C.



Idékite iešmo atramą į 3-ią lygi nuo apačios ir padékite negilią kepimo skardą į apatinį (1-a) lygi nuvarvėjimui.



Užmaukite mėsą ant iešmo ir priveržkite varžtus. Uždékite iešmo rankeną ant priekinės iešmo atramos ir įkiškite galą į angą dešinėje pusėje galinėje orkaitės skyriaus sieneleje (anga apsaugota besisukančiu dangteliu).

Nuimkite iešmo rankenėlę ir uždarykite orkaitės dureles.

Ijunkite orkaitę ir pasirinkite "DIDELIS GRILIS" sistemą.

Nenaudokite griliaus 4 padėtyje.



Grotelės turi būti naudojamos tik tada, kai orkaitės durelės yra uždarytos.



## GRILIS SU VENTILIATORIUMI

Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalamus.

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)



## KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS

Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.



## KARŠTAS ORAS

Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sieneleišs ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą.

## Mėsos kepimas

Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padéklą. Nerūdijančio plieno padéklai netinka, nes jie stipriai atspindi karštį.

Įpilkite pakankamai skyčio gaminimo metu, kad mėsa neprisiltų. Kepamą mėsą vertykite. Kepsnys bus sultingesnis, jei ji uždengsite.

## Kepta konditerija

Rekomenduojama orkaitę iš pradžių įkaitinti.

Biskvitus ir sausainius galima kepti negiliose kepmo skardose kelias lygias vienu metu (2 ir 3).

Atkreipkite dėmesį, kad kepmo laikas gali skirtis, net jei naudojamas kepmo skardas tokios pačios. Sausainiai viršutinėje kepmo skardoje gali iškepti greičiau ir anksčiau nei apatinėje.

Visada dėkite kepmo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridedamą kepmo skardą, išimkite groteles.

Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.



Nekiškite kepmo indo giliai į pirmą aukštą.



## APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS

Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepmui. Naudokite antrą nuo apačios lygi ir negilią kepmo skardą, kad šiltas oras galėtų cirkulioti visoje viršutinėje dalyje.

## Išsaugojimas

Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainiu su srieginiai arba metalo dangteliais arba metalinių skardinių. Patirkinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio, pripildyti to paties turinio, ir sandarai uždaryti.

Įpilkite 1 litrą karšto vandens į gilų indą (maždaug 70 °C) ir įdėkite 6 1 litro stiklainius į padékla. Pastatykite padékla į antrą orkaitės lygi.

Konservavimo metu stebėkite ruošiamą maistą ir virkite, kol skystis stiklainiuose užvirs, kol pirmajame stiklainyje atsiras burbuliukų.



## VIRŠUTINIS IR APATINIS

### ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI

Jis naudojamas visų tešlos tipų kepiniams kepti, atsildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves. Prieš dėdami maistą į įkaitintą orkaitę, palaukite kol lemputė užges pirmą kartą. Norėdami gauti geriausius rezultatus, kepkite tik ant vienos lentynos (lygio).

Orkaitę reikia įkaitinti. Naudokite antrą arba ketvirtą lygi, skaičiuojant nuo apačios į viršų.



## ATITIRPINIMAS

Šiame režime tik cirkilioja oras, o šildytuvas neveikia.

Atitirpinti galima pyragus su riebia grietinėle arba sviestinius pyragus, bandeles ir konditerijos gaminius, duoną, vyniotinius, ir šaldytus vaisius.

Daugeliu atveju rekomenduojama išimti maistą iš pakuočės (nepamirškite nuimti visas metalines kabes arba susegimus).

Įpusėjus atitirpinimui, maistą reikia apversti, sumaišyti ir atskirti, jei keli gabaliukai buvo sulipę.



## LĒKŠTĖS PAŠILDYMAS

Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lēkštės, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.



## POČASNAPEKA (GENTLEBAKE)

Ši funkcija leidžia kepti švelniai, lėtai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštasis ir sultingas. Idealiai tinkta kepti mėsą, žuvį ir pyragus vienoje lentynoje.



## AQUA CLEAN

Šilumą spindiliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės dėmes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



Būtinai išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol prietaisas atvés.

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

### Aliuminio apdaila (dujų degiklis)

Valykite aliuminio apdailą su neabraziviniais skystais valikliais, skirtais tokiams paviršiams. Užlašinkite valiklio ant drėgno skudurėlio ir nuvalykite paviršių. Tada nuskalaukite paviršių vandeniu. Nelašinkite valiklio tiesiai ant aliuminio apdailos. Nenaudokite abrazivinių valiklių ar kempinių.



Aliuminiu dengti paviršiai neturėtų liestis su orkaitės valymo purškalais, nes tai gali sukelti matomą ir ilgalaike žalą.

### Priekinis nerūdijančio plieno korpuso lakštas

(priklausomai nuo modelio)

Valykite šį paviršių tik švelniu valikliu (pamuilėmis) ir minkšta kempine, kuri nebraižo apdailos. Nenaudokite abrazivinių valiklių, arba valiklių tirpiklių pagrindu, nes jie gali pažeisti korpuso medžiagą.

### Lakuoti paviršiai ir plastikinės dalys

(priklausomai nuo modelio)

Nevalykite rankenelių ir mygtukų, durų rankenų, lipdukų ir duomenų / tipo plokštelius su abraziviniais valikliais ar abrazivinėmis valymo medžiagomis, alkoholio valikliais ar alkoholiu. Nedelsdami nuvalykite visas dėmes minkšta švelnia šluoste ir trupučiu vanden, kad būtų išvengta paviršiaus žalos. Taip pat galite naudoti valiklius ir valymo priemones, skirtus tokiams paviršiams, kaip nurodyta atitinkamų gamintojų.

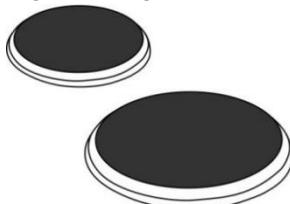
### Emalio paviršiai (orkaitė, viryklės gartraukis)

Jiems valyti naudokite drėgną kempinę su plovikliu. Riebalų dėmes galima pašalinti šiltu vandeniu ir specialiu plovikliu, skirtu emaliui. Nevalykite emaliuotų paviršių švitrinėmis priemonėmis, nes galite nepataisomai sugadinti prietaiso paviršių.

### Stiklo paviršiai

Nenaudokite šiurkščių abrazivų arba aštrių metalinių skreiperių valyti orkaitės durelių stiklui, nes jie gali subraužyti paviršių ir stiklas gali suskilti. Stiklinius paviršius valykite specialiais stiklo, veidrodžių ir langų valikliais.

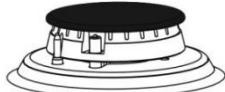
## VIRYKLĖS VALYMAS



Valykite zoną aplink kaitvietes karštu vandeniu ir indų plovikliu.

Sunkiai nuvalomus nešvarumus valykite plienine kempine, sudrėkinta plovikliu; tada viryklę nuplaukite ir nusausinkite.

Skysčiai, kurių sudėtyje yra druskos, kaitvietems kenkia. Visada nuvalykite kaitvietes maistu išsiliejus. Valyt i kaitvietems naudokite įprastus valiklius ir parduodamus kondicionierius. Jei kepimo zona yra šiek tiek šilta, valiklis gali lengviau įsisikversti į poras. Kaitvietės žiedai yra pagaminti iš nerūdijančio plieno. Dėl karščio po tam tikro naudojimo laiko jie gali pagelsteti. Tai normalus reiškinys. Gelsvas démes galima pašalinti įprastais metalo valikliais. Agresyvūs indų plovimo priedai šiu žiedų valymui netinka, nes jie gali subražyti.



## DUJŲ DEGIKLIS

Tinklelį, kaitlentę ir degiklio dalis galima plauti karštu vandeniu su šiek tiek valiklio. Neplaukite jų indaplovėje.

Valykite termoporą ir kibirkšties mygtuką minkštu šepeteliu. Šios dalyos visada turi būti labai švarios, kad prietaisai tinkamai veiktu. Nuvalykite degiklio karūną ir dangtelį. Užtirkinkite, kad degiklio vainikėlio lizdai nebūtų užblokuoti ar kitaip užsikimšę. Po valymo kruopščiai nusausinkite visas dalis ir teisingai sumontuokite. Jei kuri nors dalis uždėta kreivai, degiklij uždegti bus sunkiau.



Degiklių dangteliai dengti juodu emaliu. Dėl auksčios temperatūros spalvos pokyčių išvengti negalima. Tačiau ši nuostata nedaro poveikio degiklio veikimui.

## ORKAITĖ

Orkaitės sienelės valykite drėgna kempine ir muiliu. Norédami išvalyti įsisenėjusias, pridegusias démes ant orkaitės sienelių, galite naudoti specialų ploviklių emaliui.

Po to kruopščiai nusausinkite orkaitę.

Valykite orkaitę tik tada, kai ji yra visiškai šalta. Nenaudokite abrazyvinį medžiagą, nes jos subražys emaliuotus paviršius.

Plaukite orkaitės indus su kempine ir muiliu. Taip pat galite naudoti specialius ploviklius, skirtus pašalinti sunkiai išvalomas démes ar pridegimus.



## “AQUA CLEAN” FUNKCIJOS NAUDOJIMAS VALYTI ORKAITEI

Pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ į “Aqua Clean” padėtį . Nustatykite TEMPERATŪROS RATUKĄ į 70°C.

Išpilkite 0,6 l vandens į kepimo skardą ir jėdikite ją į apatinę lentyną.

Po 30 minučių maisto likučiai ant orkaitės emilio sienelių atsilups ir bus lengvai nuvalomi drėgna šluoste.



Naudokite “Aqua Clean” sistemą, kai orkaitė visiškai atvés.

## LAIDO IR TELESKOPINIŲ IŠTRAUKIAMŲ KREIPTUVŲ IŠÉMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

Laikykite kreipiklius už apačios ir traukite juos į orkaitės skyrius centrą.

Išimkite juos iš angų viršuje.

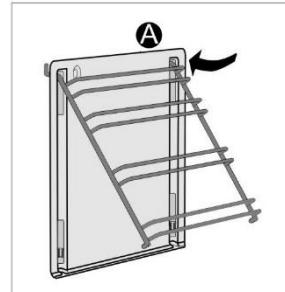


Neplaukite ištraukiamų indaplovėje.

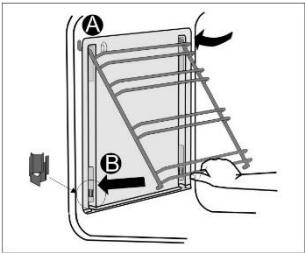
## KATALITINIŲ INTARPU IDĒJIMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

Nuimkite kreipiklius arba ištraukiamus kreipiklius (priklausomai nuo modelio).



Sumontuokite katalizatoriaus idéklus ant vielos kreipiklių. Viršutinė kreipiančiųjų dalis turi būti įstatoma į viršutines angas „A“ katalitiniuose intarpuse.



Įstatykite vielos bėgelius su katalitiniais intarpais ant viršutinių angų šoninėse orkaitės sienelėse „A“. Spauskite jas į spynelę apačioje „B“.



Neplaukite katalitininių intarpų  
indaplovėje.

## LEMPUTĖS PAKEITIMAS

Lemputė yra išeikvojama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lemputę, nuimkite padéklius, groteles ir kreipiklius.

### Prietaisą atjunkite nuo maitinimo lizdo.

Atsukite lemputės dangtelį ir išimkite arba atsukite lemputę.

Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W. (paprasta lemputė E14, 230 V, 25 W - priklausomai nuo modelio).



Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.

## PATOGUS DURELIŲ UŽDARYMAS

(priklausomai nuo modelio)

Viryklėse yra nauji saugūs durelių vyrai COMFORT. Šie specialūs vyrai užtikrina labai tylų ir švelnų orkaitės durelių uždarymą.



Per didelę jėgą uždarant dureles, gali sumažėti sistemos efektyvumas arba pablogėti sistemos sauga.

## DURŪ SPYNELĖ

(priklausomai nuo modelio)

Atidarykite durelių spyną, švelniai spaudsdamai ją į dešinę nykščiu ir tuo pat metu traukdami dureles į išorę.



Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

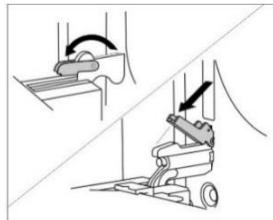
## ORKAITĖS DURELIŲ IŠĒMIMAS IR

### ĮDĖJIMAS

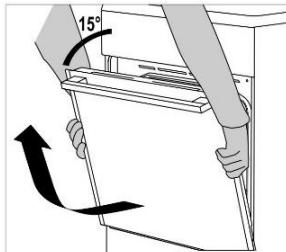
(priklausomai nuo modelio)

1. Atidarykite orkaitės dureles (iki galinės padėties).
2. Pasukite durelių vyrių sklendes (iprastinio uždarymo metu).

Su COMFORT švelnia uždarymo sistema pasukite stabdiklius atgal 90°.



3. Lėtai uždarykite orkaitės dureles, kol juostos kartu su šoniniais durelių vyriais įsistatys į vietas. Pasiekę 15° kampą (palyginti su uždara durelių padėtimi), šiek tiek pridarykite dureles ir ištraukite jas iš abiejų prietaiso vyrių.

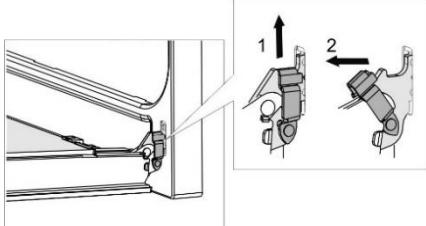


Prieš pakeičiant dureles, visada patikrinkite, ar vyrių juostos teisingai įsistato į durelių šonus. Reikia vengti staigaus vyrių uždarymo, nes jie prijungti stipria sprukoje. Atleidus atvartą durelės gali sugesti ir jus sužaloti.

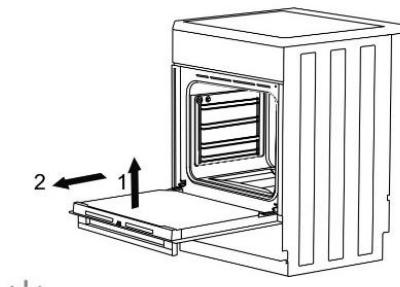
## Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas

(priklausomai nuo modelio)

1. Atidarykite orkaitės dureles (iki galinės padėties).
2. Pakelkite aukštyn ir pasukite atvartus.



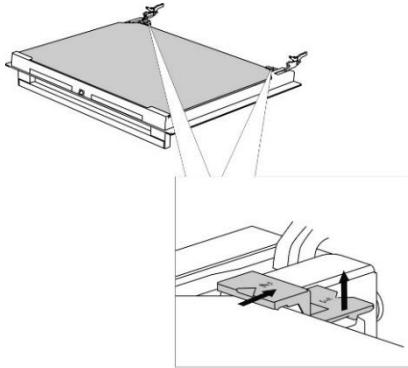
3. Lėtai uždarykite orkaitės dureles, šiek tiek pakelkite ją į ir ištraukite jas nuo abiejų vyrių.



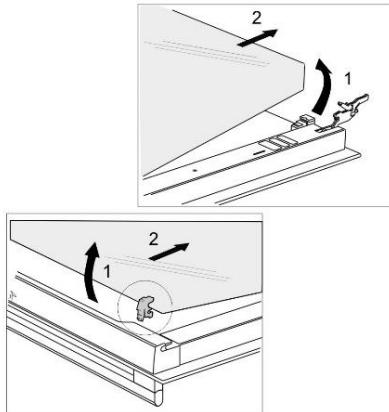
Atlikite šiuos veiksmus atvirkštine tvarka, norédami vėl sumontuoti dureles. Jei durelės neatidaro arba netinkamai uždaro, patikrinkite, ar groveliai ant vyrų yra teisingai uždėti ant kabliukų.

### **ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠÉMIMAS IR ĮDĖJIMAS** (priklasomai nuo modelio)

Orkaitės durelių stiklą galima valyti iš vidaus, bet ji reikia nuimti. Nuimkite orkaitės dureles (žr. skyrių "ORKAITĖS DURELIŲ IŠÉMIMAS IR ĮDĖJIMAS").



Šiek tiek pakelkite atramas durelių kairęje ir dešinėje (žyma 1 ant atramos) ir ištraukite jas iš stiklo (žyma 2 ant atramos).



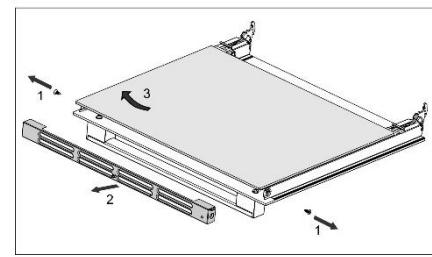
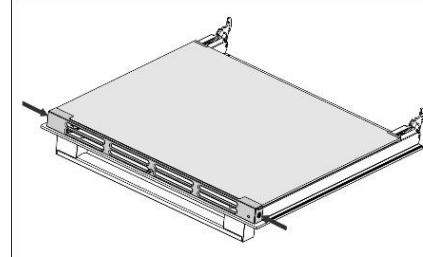
Laikykite durelių stiklą už apatinio krašto; šiek tiek pakelkite ji taip, kad jis nebesiremtų į atramą;

Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite ji pakelė. Taip at nuimkite guminus sandariklius nuo stiklo.



Norédami iðdėti stiklines dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Ženklai (puslankis) ant durelių ir stiklo turėtų sutapti.

### **ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠÉMIMAS IR ĮDĖJIMAS (priklasomai nuo modelio)**



Išsukite varžtus ant durelių kairęje ir dešinėje pusėse ir ištraukite viršutinį rémelį. Dabar galite ištrauktinėti durelių stiklą.

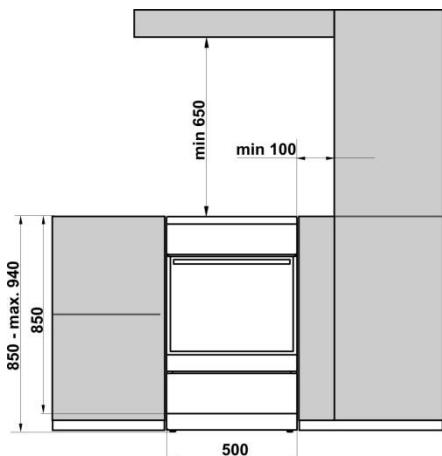


Atlikite šiuos veiksmus atvirkštine tvarka, norédami sumontuoti stiklo plokštę.

Jei prireikia remonto arba pateikiamas garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja. Šiuo atveju naudotojas turi padengti remonto išlaidas.

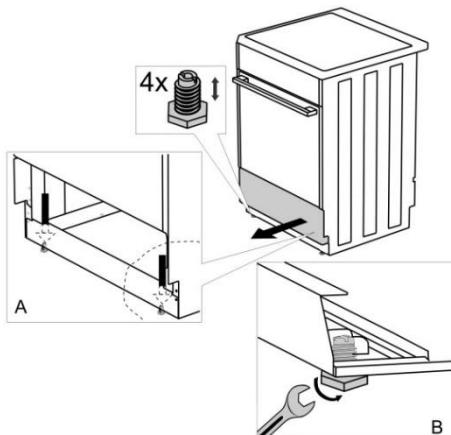
## MONTAVIMO IR PRIJUNGIMO INSTRUKCIJA

### PRIETAISO PASTATYMAS (mm)



Sienos ar baldai greta prietaiso (grindys, galinė virtuvės siena, šoninės sienos) turi būti atsparios aukštai temperatūrai – bent 90 °C.

### PRIETAISO IŠLYGINIMAS IR PAPILDOMA ATRAMA (priklasomai nuo modelio)



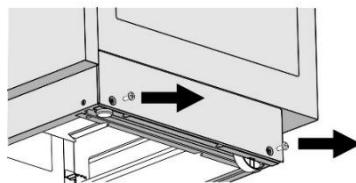
### VIRYKLĖS AUKŠČIO REGULIAVIMAS

(priklasomai nuo modelio)

Viryklės aukštis yra 900 mm. Prietaiso aukštį galima reguliuoti nuo 850 iki 940 mm.

1. Paguldykite viryklę ant grindų ant užpakinės dalies.

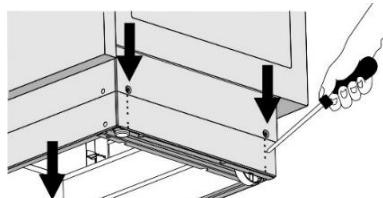
2. Atsukite varžtus, raskite rodykles.



Torx T20

3. Nustatykite norimą aukštį.

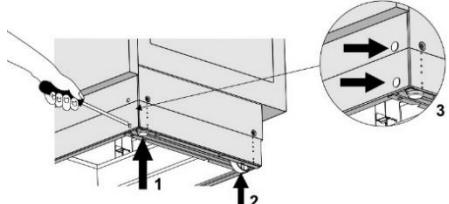
4. Prisukite varžtus.



**Viryklė turi būti montuojama horizontaliai!**

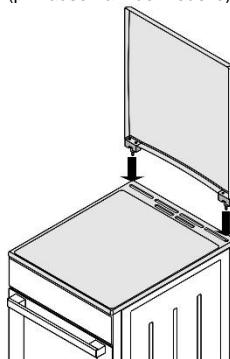
Atlikite šiuos veiksmus:

1. Sukdami aukščio reguliavimo varžtus (žr. 1 pav.), viryklės aukštį sureguliukite į reikiamą padėtį.
2. Nustatykite ratukus (žr. 2 pav.), sukdami juos dviejų varžtų lentjuostės priekyje. Patirkrinkite viryklės horizontalią padėtį gulsčiuiku.
3. Jokiškite kaiščius į lentjuostės priekyje esančias angas (žr. 3 pav.)



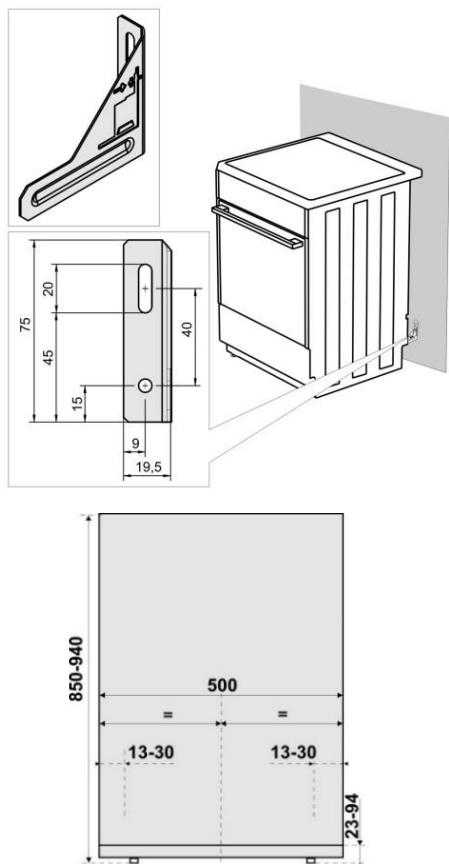
### GAUBTO MONTAVIMAS

(priklasomai nuo modelio)



## APSAUGA NUO APVIRTIMO (mm)

(priklasomai nuo modelio)

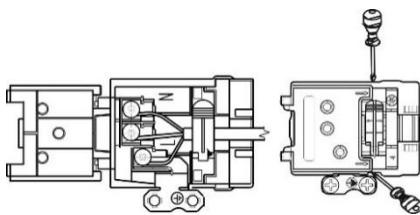


Pagal planą pritvirtinkite laikiklį prie sienos su papildomais varžtai ir inkarais. Jei tvirtinimo varžt- ir inkar- naudoti negalima, reikia naudoti kitus, norint užtikrinti saug- montavimą ant sienos.

## JUNGIMAS PRIE MAITINIMO TINKLO

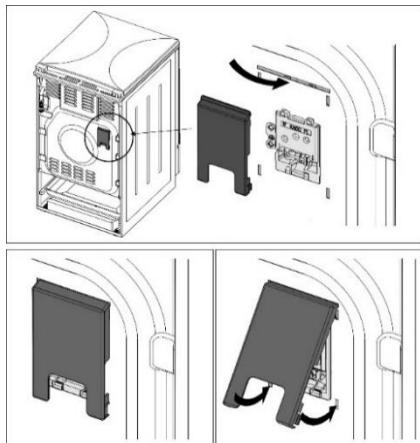
Jei kitų prietaisų, esančių šalia šio prietaiso, maitinimo laidai įstringa durelėse, jie gali būti sugadinti, o tai savo ruožtu gali sukelti trumpą jungimą. Todėl kitų prietaisų maitinimo laidus laikykite saugiu atstumu.

Jeigu pažeistas elektros maitinimo laidas, kad nekiltų jokių pavojų, ji privalo pakeisti gamintojas arba įgaliotias techninio aptarnavimo centras.



## GNYBTŲ APSAUGA

Gnybtai turi būti apsaugoti spaustuvu dangčiu, žr. papildomą įrangą. Elektros smūgio pavojus.



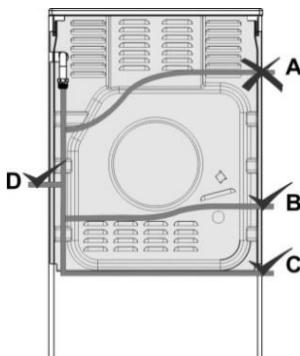
## DUJŲ JUNGTYS

### NUMATYTIJĘI GAMYKLINIAI NUSTATYMAI

- Dujiniai prietaisai yra išbandyti ir pažymėti su CE ženklu.
- Prietaisai tiekiami su užkljuotais degikliais, pritaikytais H arba E tipo gamtinėms dujoms (20 arba 25mbar) arba susystintoms gamtinėms dujoms (50 arba 30 mbar).
- Šis ierīces iereglėšanas nosacijumi ir minėti markėjumā (vai tehnisko datu pläksniti).
- Prieš jungdami prietaisą, įsitikinkite, kad vietas prijungimo salygos ir charakteristikos (dujų tipas ir slėgis) yra suderinamos su prietaiso nuostatomis.
- Jei dujos, kuriams naudojate, netinka pagal esamus prietaiso parametrus, skambinkite techninės priežiūros specialistui ar platintojui.
- Norint pritaikyti virykļę kito tipo dujoms, reikia pakeisti purkštukus (žr. PURKŠTUKŲ LENTELE).
- Remonto atveju arba jei pažeista plomba, funkcinės dalys turi būti išbandytos ir iš naujo uždarytos laikantis montavimo instrukcijos nurodymų. Įrangą sudaro šios dalys: fiksuotas antgalis didelei liepsnai ir nustatomas reguliavimo varžtas mažai liepsnai.

## JUNGIMAS PRIE DUJŲ TINKLO

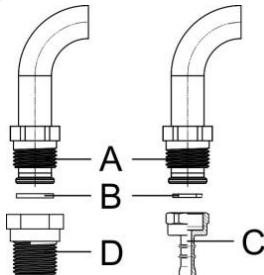
- Prietaisą prijungti prie dujų tinklo arba dujų baliono reikia pagal vietos dujų paskirstymo įmonės nurodymus.
- Dešinėje prietaiso pusėje yra duju jungties kištukas su išoriniu sriegiu EN ISO 228-1 arba EN 10226-1 / -2 (prieklausomai nuo pajungimo tvarkos atitinkamoje šalyje).
- Taip pat pateikta suskystintų gamtinių dujų jungtis ir nemetalinis tarpiklis. (prieklausomai nuo modelio).
- Jungiant prietaisą prie dujų tinklo, G 1/2 arba R 1/2 dalį reikia laikyti, kad nepasisuktų. (prieklausomai nuo modelio).
- Sujungimams sandarinti naudokite patvirtintus nemetalo tarpiklius ir patvirtintus hermetikus. Kiekvieną tarpinę naudokite vieną kartą. Plokščių nemetalo tarpiklių storis neturi deformuotis daugiau nei 25 proc.
- Norėdami prijungti prietaisą prie dujų tiekimo, naudokite patirkintą ir lanksčią žarną. Žarna neturėtų liesti viršutinės prietaiso dalies.



### Jungtis su lanksčia žarna

Jei prietaisais yra sujungtas su lanksčia žarna, "A" raide pažymėtas žarnos patiesimas yra neprimitinas. Jei naudojamas metalo vamzdžis, "A" raide variantas yra taip pat leistinas.

### Dujų jungties kištukas



A Jungtis EN ISO 228-1

B Nemetalinė tarpinė, storis 2 mm

C Žarnų kištukas suskystintų gamtinių dujų  
(prieklausomai nuo pajungimo tvarkos atitinkamoje  
šalyje)

D Jungtis EN 10226-1 / -2, prieklausomai nuo ryšio  
reglamentų atitinkamoje šalyje.

Sujunge patirkinkite, ar degikliai tinkamai veikia. Liepsna turi degti aiškiai matoma mėlyna spalva su žalia spalva viduje. Jei liepsna nestabili, padidinkite minimalią galią. Paaiškinkite vartotojui, kaip veikia degikliai, ir kartu perskaitykite instrukcijas.



Prijungę preitaisą, patirkinkite, ar sandarios jungtys.

## DEGIKLIAU KEITIMAS NAUDOJIMUI SU KITO TIPO DUJOMIS

- Keičiant degiklius, kai reikia juos naudoti su kito tipo dujomis, virykles išimti iš stalviršio nereikia.
- Prieš ką nors keičiant atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir uždarykite duju tiekimo vožtuvą.
- Pakeiskite esamus purkštukus nominaliai šiluminei apkrovai atitinkamais duju rūšies purkštukais (žr. lentelę žemiau).
- Keičiant prietaisą naudojimui su suskystintomis gamtinėmis dujomis reikia iki galo suveržti minimalios šilumos apkrovos reguliavimo varžtą, kad būtų pasiekti minimalios šilumos apkrova.
- Keičiant prietaisą naudojimui su gamtinėmis dujomis pasukite atgal minimalios šilumos apkrovos reguliavimo varžtą, kad būtų pasiekti minimalios šilumos apkrova, bet ne daugiau kaip 1,5 apsisukimo.

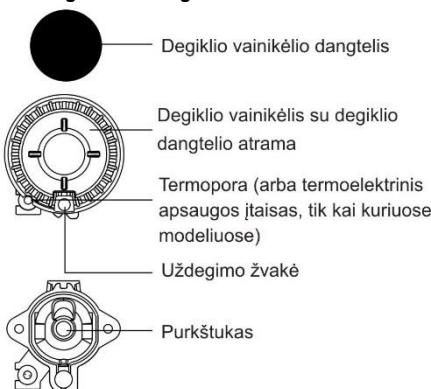
**Pakeitus prietaisą** naudojimui su kito tipo dujomis, pakeiskite seną lipduką su duju tipo informacija (ant techninių duomenų plokštelės) atitinkamu nauju lipduku, patirkinkite, kaip prietaisas veikia ir ar yra sandarus.

Patirkinkite, ar elektros laidininkai, termostato kapiliarai ir kaitinimo elementai neišskiša į duju srautą.

### Reguliavimo elementai

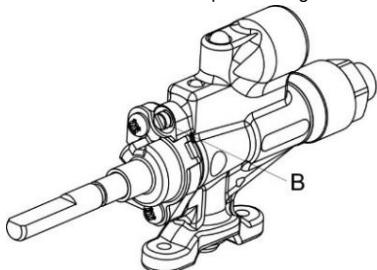
- Degiklių minimalios šilumos apkrovos reguliavimo elementai galima pasiekti per valdymo skydelio angas.
- Nuimkite valdymo rankenėles.

### Maisto gaminimo degiklis

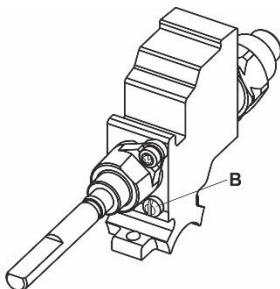


## Dujų vožtuvas su apsauginiu įtaisu

B Minimalios šiluminės apkrovos reguliavimo varžtas



Copreci



Sabaf

## ŠALINIMAS



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

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

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

# KEPIMO TESTAS

Išbandyta laikantis EN 60350-1 standarto.

## KEPIMAS

Patiukalas	Įranga	Kreipiklis (iš apačios)	Sistema	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (minutėmis)
Sausainiai vienas lygis	negili dengta emalio kepimo skarda	3	—	140-150*	25-40
Sausainiai vienas lygis		3	⊕	140-150*	25-40
Sausainiai du lygiai		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Sausainiai trys lygiai		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Keksiukai vienas lygis	negili dengta emalio kepimo skarda	3	—	150-160	25-40
Keksiukai vienas lygis		3	⊕	150-160	25-40
Keksiukai du lygiai		1,3	⊕	140-150	30-45
Keksiukai trys lygiai		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Pyragas	apvali metalo forma ø 26/ vielos lentyna (atraminis tinklėlis)	1	—	160-170*	20-35
Pyragas		2	⊕	160-170*	20-35
Obuolių pyragas	2x apvali metalo forma ø 20/ vielos lentyna (atraminis tinklėlis)	2	—	170-180	55-75
Obuolių pyragas		2	⊕	170-180	45-65
Skrebučiai	vielos lentyna / grotelės	4	▼▼▼	230	1-4
Maltos mėsos pyragaitis	vielos lentyna (atraminis tinklėlis) + negili kepimo skarda nuvarvėjimui	4	▼▼▼	230	20-35

\* Pakaitinkite 10 min.

## ANTGALIŲ LENTELĖ

Dujų tipas, slėgis		Papildomas degiklis		Normalus degiklis	
Wobbe skaičius		Standartas			
		maks.	min.	maks.	min.
<b>Gamtinės dujos H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Gamtinės dujos E,</b> <b>Gamtinės dujos E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Vardinė šiluminė apkrova (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Suvartojimas (l/h)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Antgalio tipas (1/100 mm)	72x	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>	103Z	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>
	Antgalio numeris		690771		568169
<b>Suskystintos dujos</b> <b>3+, B/P</b> Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=30 mbar	Vardinė šiluminė apkrova (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Suvartojimas (g/h)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Antgalio tipas (1/100 mm)	50	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>	68	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>
	Antgalio numeris		690780		568175

Dujų tipas, slėgis		Didelis degiklis	
Wobbe skaičius		maks.	min.
<b>Gamtinės dujos H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Gamtinės dujos E,</b> <b>Gamtinės dujos E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Vardinė šiluminė apkrova (kW)	3,0	0,76
	Suvartojimas (l/h)	285,9	72,4
	Antgalio tipas (1/100 mm)	130H3	33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup>
	Antgalio numeris		574285
<b>Suskystintos dujos</b> <b>3+, B/P</b> Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=30 mbar	Vardinė šiluminė apkrova (kW)	3,0	0,76
	Suvartojimas (g/h)	218,3	55,3
	Antgalio tipas (1/100 mm)	86	33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup>
	Antgalio numeris		574287

<sup>1)</sup> Copreci / <sup>2)</sup> Sabaf

- Suskystintų duju reguliavimo varžtai įrengti ir nustatyti gamykloje pagal duju rūšį, kuriai taikomi gamykliniai nustatymai.
- Pakeitus prietaisą naudojimui su kito tipo dujomis reguliavimo varžą reikia priveržti arba atsukti ir nustatyti reikiamą duju srautą (neatsukite reguliavimo varžto daugiau kaip 1,5 apsisukimo).

Degiklio galia nurodyta pagal viršutinę kaloringumo vertę Hs.



Prijungti prie duju tiekimo ir pritaikyti kitokio tipo dujoms gali tik įgaliotasis duju ekspertas platintojas arba įgaliotasis techniniu aptarnavimo specialistas!

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

ID 699758







**GORENJE K5241WH**  
**IFU EPS6 KP TIMER GOR LT**

2021 03 17  
**SAP 699758**