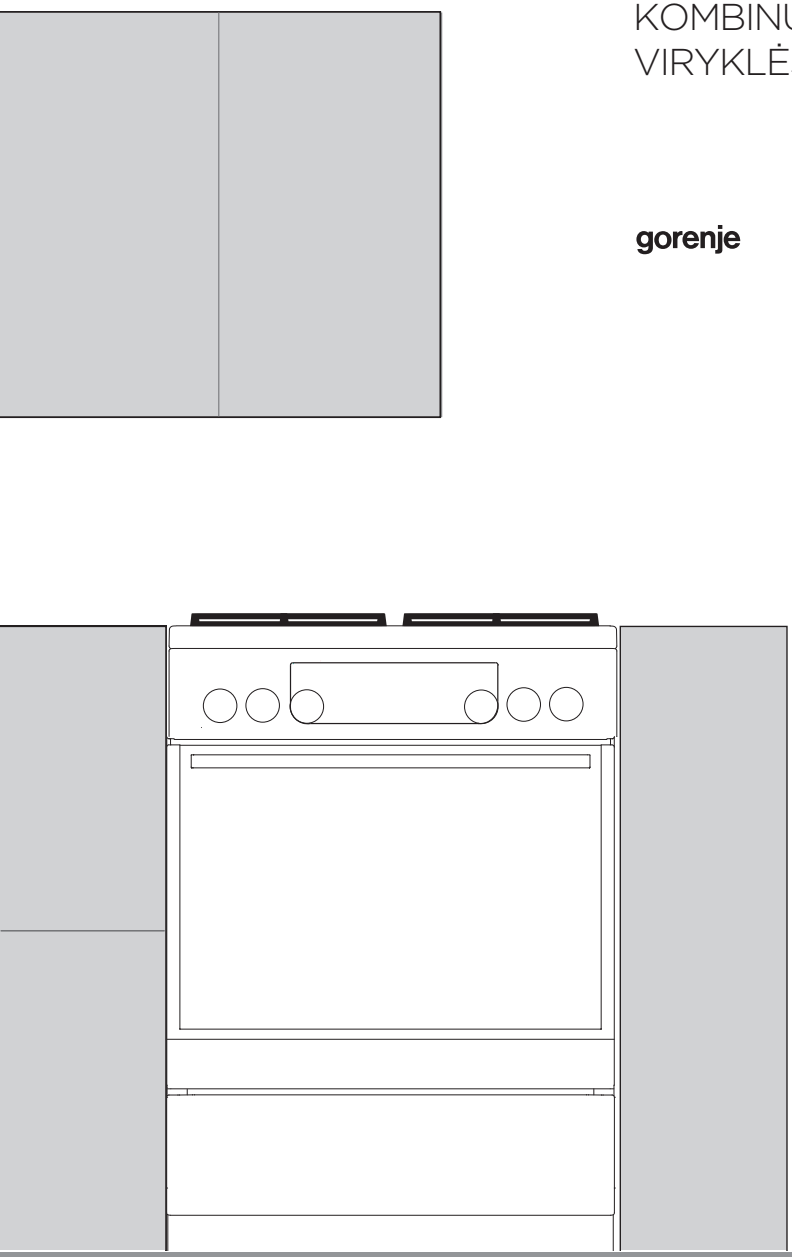
LT

IŠSAMI PASTATOMOS
KOMBINUOTOS
VIRYKLĖS INSTRUKCIJA

gorenje



FK6A...
FM6A...

www.gorenje.com

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 naująjį prietaisą.

Patikrinkite, ar gavote nepažeistą prietaisą. Jei jis sugadintas transportuojant, kreipkitės į pardavėją, iš kurio pirkote prietaisą, arba regioninę parduotuvę, iš kurios jis buvo pristatytas. Telefono numerį rasite sąskaitoje faktūroje arba važtaraštyje.

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

Prietaisas turi būti prijungtas laikantis visų atitinkamų teisės aktų, ir gali būti naudojamas tik gerai vėdinamose 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, SLOVENIJA
info@gorenje.com

Svarbi informacija

Patarimas, pastaba

TURINYS

ĮVADAS

4 SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

8 Prieš prijungiant prietaisą

9 KOMBINUOTA PASTATOMA VIRYKLĖ

13 Valdymo įtaisas
14 Prietaiso duomenys – duomenų plokštelė (priklausomai nuo modelio)

PRIETAISO NAUDOJIMAS

15 PRIETAISO NAUDOJIMAS

15 Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą
15 Viryklės gartraukis (priklausomai nuo modelio)
18 Orkaitė
21 Nustatymų pasirinkimas
23 Papildomų funkcijų pasirinkimas
25 Kepimo pradžia
25 Orkaitės išjungimas
26 Sistemos aprašymas ir kepimo lentelių (kepimo režimai)

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

42 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

43 Tradicinės orkaitės valymas
43 Dujų degiklis
44 „Aqua clean” funkcijos naudojimas valyti orkaitei
45 Laido ir teleskopinių ištraukiamų kreiptuvų išėmimas ir valymas
46 Katalitinių intarpų įdėjimas ir valymas
47 Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas
50 Orkaitės durelių stiklo išėmimas ir įdėjimas
52 Lemputės pakeitimas

GEDIMŲ ŠALINIMAS

53 SPECIALŪS ĮSPĖJIMAI IR GEDIMAI

KITA

55 MONTAVIMO IR PRIJUNGIMO INSTRUKCIJA

61 ANTGALIŲ LENTELĖ

63 ŠALINIMAS

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI

Ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, ribotų fizinių, jutimo arba protinių gebėjimų asmenys ir turintieji per mažai patirties ir žinių gali naudoti prietaisą tik prižiūrimi kito asmens arba išmokyti saugaus darbo su prietaisu ir suprantantys jo keliamus pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikams be priežiūros draudžiama valyti prietaisą ir imtis kitų naudotojo atliekamos priežiūros darbų.

DĖMESIO! Dirbant prietaisas ir gretimos dalys labai įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų. Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai turi būti atokiau nuo prietaiso, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

DĖMESIO: Veikimo metu pasiekiamos prietaiso dalys gali įkaisti. Laikykite mažus vaikus atokiai nuo orkaitės.

Veikimo metu prietaisas labai įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie orkaitės kaitintuvų.

DĖMESIO! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.

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 liepsną dangčiu arba drėgnu audiniu.

ATSARGIAI: Maisto virimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto virimo procesą reikia nuolat prižiūrėti.

DĖMESIO! Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo, siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.

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

Prietaiso negalima valdyti išoriniais laikmačiais ar specialiomis nuotolinio valdymo sistemomis.

DĖMESIO! 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.

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

ĮSPĖJIMAS: sudužus kaitlentės stiklui:
– nedelsiant išjunkite visus degiklius ir visus elektrinius kaitinimo elementus bei atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
– nelieskite prietaiso paviršiaus,
– nenaudokite prietaiso.

Prietaisą junkite 5 x 1,5 mm^2 laidu su ženklu H05VV-F5G1,5 arba geresniu. Laidą turi sumontuoti aptarnavimo meistras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

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

Nedėkite metalinių daiktų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių ant viryklės paviršiaus, nes jie gali įkaisti.

Po naudojimo išjunkite viryklės elementą jo valdikliais ir nestatykite puodo ant detektoriaus.

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

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

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

Viryklė su nerūdijančio plieno valdymo skydeliu ir elektrine orkaite turi aušinimo ventiliatorių.
Veikiant orkaitei, uždarius dureles, oras iš viryklės patenka į sritį po valdymo skydeliu.
Jei oro srauto nėra, išjunkite prietaisą ir kreipkitės į aptarnavimo tarnybą.

Jei maitinimo laidas yra pažeistas, pavojų išvengsite, jei jį pakeis gamintojas, jo įgaliotas klientų aptarnavimo darbuotojas ar reikiamos kvalifikacijos asmuo.

- ATSARGIAI: pakrypimo galimybė.

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

Naudokite tik šilumos zondus, skirtus šiam prietaisui.

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.

Prietaisą reikia jungti į elektros tinklą pagal elektrosaugos taisykles.

Prietaisas turi būti prijungtas prie fiksuotų laidų, turinčių įmontuotas atjungimo priemones. Fiksuoto laidai turi būti pagaminti pagal elektrosaugos taisykles.

Prietaisas skirtas naudoti buityje.
Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpų šildymui, gyvūnų, popieriaus, audinių, žolės ir t.t. džiovinimui, nes tai gali sukelti žalą arba gaisro pavojų.

Prietaisą gali jungti tik dujų paskirstymo bendrovės ekspertas, turintis leidimą, arba įgaliotas aptarnavimo centras. Reikia laikytis visų reikiamų teisės aktų ir vietos dujų tarnybos prijungimo prie dujų tinklo techninių sąlygų.

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

Prieš diegdami ir jungdami prietaisą, įsitikinkite, kad vietos prijungimo sąlygos ir charakteristikos (dujų tipas ir slėgis) yra suderinamos su prietaiso nuostatomis.

Prietaiso nustatymas yra nurodytas lentelėje su vardiniais parametrais.

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

mechaninį ventiliacijos įtaisą (mechaninį virtuvės gaubtą / ventiliatorių).

Tai 2/1 klasės prietaisas. Prietaisas negali liestis su gretimomis spintelėmis iš abiejų pusių, kai statomas eilėje. Iš vienos pusės aukšta spintelė – aukštesnė nei prietaisas – gali būti statoma bent 10 cm atstumu nuo prietaiso. Iš kitos pusės gali būti statoma tik tokio paties aukščio, kaip ir prietaisas, spintelė. Atkreipkite dėmesį į teisingą degiklio dalių pastatymą.

Nestatykite prietaiso 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.

Prietaisą saugu naudoti su ir be padėklo kreipiamųjų.

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

Pastebėjus dujų jungties sutrikimus arba pajutus dujų kvapą kambaryje:
- nedelsdami nutraukite dujų tiekimą arba užsukite dujų balioną;
- užgesinkite atvirą ugnį ir tabako produktus;
- nejjunkite ir neišjunkite elektros prietaisų (įskaitant šviesas);
- kruopščiai išvėdinkite patalpą – atidarykite langus;
- nedelsdami praneškite aptarnavimo centrui arba įgaliotam gamtinių dujų tiekėjui.

Negalima iškloti orkaitės sienelių aliuminio folija. Ant orkaitės dugno nedėkite kepimo skardų ar kitų virtuvės reikmenų. Aliuminio folija trukdo 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 vyriai gali būti sugadinti, juos perkrovus per stipriai. Nedėkite sunkių indų ant atvirų orkaitės durelių, nesiremkite į dureles, valydami orkaitę.
Niekada nelipkite ant atidarytų orkaitės durelių ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

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 mechaninį ventiliacijos įtaisą (mechaninį virtuvės gaubtą / ventiliatorių).

Ilgalaikiam intensyviam prietaiso naudojimui gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, atidaryti langų, arba veiksmingesnio vėdinimo, pavyzdžiui, stiprinant mechaninį vėdinimą, kur jis įrengtas.

Prietaisas yra sunkus. Prietaisą turi nešti bent 2 asmenys.

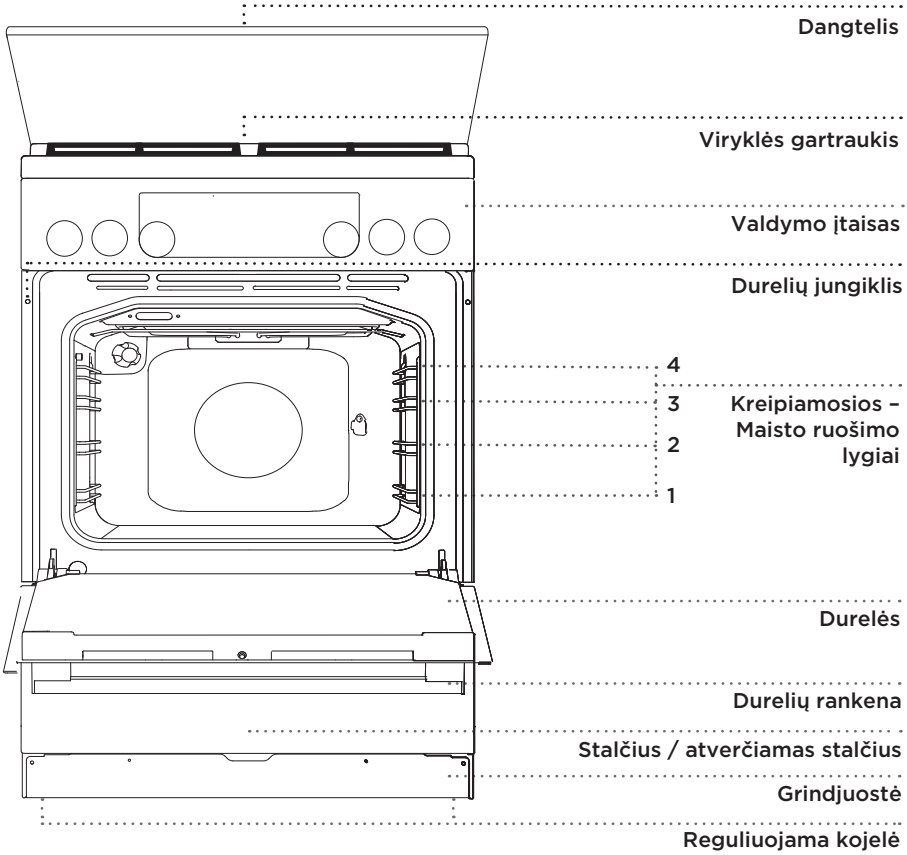
PRIEŠ PRIJUNGIANT PRIETAISĄ

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

KOMBINUOTA PASTATOMA VIRYKLĖ

ORKAITĖS IR ĮRANGOS APRAŠYMAS (priklausomai nuo modelio)

Kadangi prietaisai, kuriems parengta ši instrukcija, gali skirtis, kai kurios instrukcijoje aprašytos funkcijos ir įranga jūsų prietaise gali būti kitokie.



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 atvės.

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 (pavyzdžiui, popieriaus, indų pašluosčių, plastikinių maišelių, valiklių ar ploviklių ir purškalų flakonų), nes jie gali užsidegti kepimo metu ir sukelti gaisrą.

ĮSPAUDŽIAMASIS-IŠTRAUKIAMASIS MYGTUKAS

Šiek tiek pastumkite rankenėlę, kol ji iššoks; tada pasukite.

Po kiekvieno naudojimo pasukite rankenėlę atgal į išjungtą padėtį ir įstumkite ją atgal. Įspaudžiamąją-ištraukiamąją rankenėlę galima pastumti tik atgal, kai jungiklis yra išjungtoje padėtyje.

VALDYMO LEMPUTĖ

Įjungus orkaitę, užsidega **geltona indikacinė lemputė.**
Geltona lemputė dega, kai yra įjungta bet kokia prietaiso funkcija (priklausomai nuo modelio).
Pasirinkus funkciją, užsidega pasirinkto mygtuko skalė.
Orkaitės apšvietimas įjungiamas automatiškai, pasirinkus kepimo sistemą.

VIELINIAI BĖGELIAI

Su vieliniais bėgeliais maistą galiam gaminti keturiais lygiais (atkreipkite dėmesį, kad lygiai/bėgeliai skaičiuojami nuo apačios į viršų).
3 ir 4 bėgeliai skirti kepti ant grotelių.

TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMI BĖGELIAI

Teleskopinius ištraukiamus bėgelius galima montuoti 2, 3, ir 4 lygyje. Ištraukiami bėgeliai gali būti iš dalies arba visiškai ištraukiami.

RELJEFINIAI KREIPIKLIAI

Orkaitė turi trijų lygių štampuotus šoninius griovelius tinkleliui įdėti.

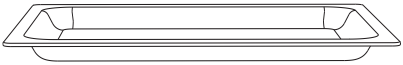
ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

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

AUŠINIMO VENTILIATORIUS

Prietaise yra aušinimo ventiliatorius, kuris atvėsina korpusą ir prietaiso valdymo skydelį. Išjungus orkaitę aušinimo ventiliatorius dar kurį laiką veikia, kad atvėsintų orkaitę.

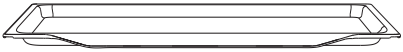
ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI (priklausomai nuo modelio)



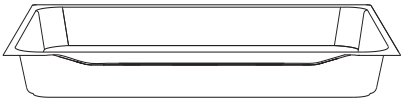
STIKLO KEPIMO INDAS naudojamas maisto ruošimui su visomis orkaitės sistemomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.

TINKLELIS naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.

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

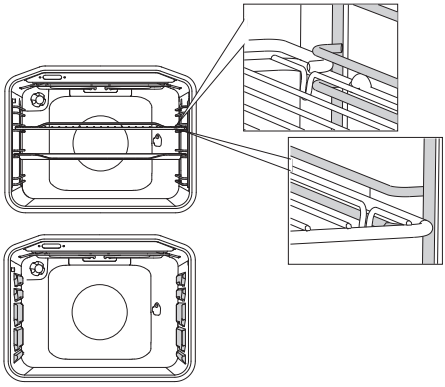


KEPIMO PADĖKLĄ naudokite visų rūšių mėsai, žuviai ir daržovėms, taip pat lašų surinkimui kepant ant grotelių

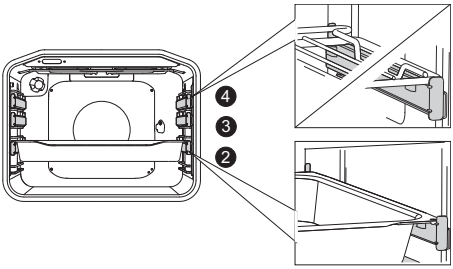


GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti mėsai ir drėgnai tešlai. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.

Kepimo metu nestatykite gilios kepimo skardos ant pirmojo bėgelio, išskyrus kai naudojate grilių arba kepimo iešmą, o gilią kepimo skardą kaip nuvarvėjimo padėklą.

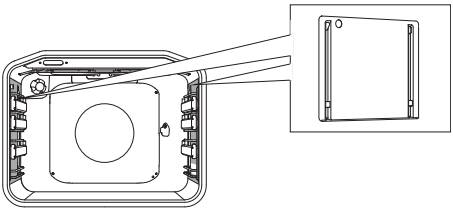


Tinklelis arba padėklas visada turi būti įtrauktas į griovelį tarp dviejų vielinių profilių.



Teleskopiniais ištraukiamais bėgeliais pirmiausia ištraukite bėgelius iš vieno lygio ir ant jų padėkite groteles arba kepimo skardą. Tada iki galo įstumkite juos ranka.

Įtraukę teleskopinius bėgelius iki galo į orkaitę, uždarykite orkaitės dureles.



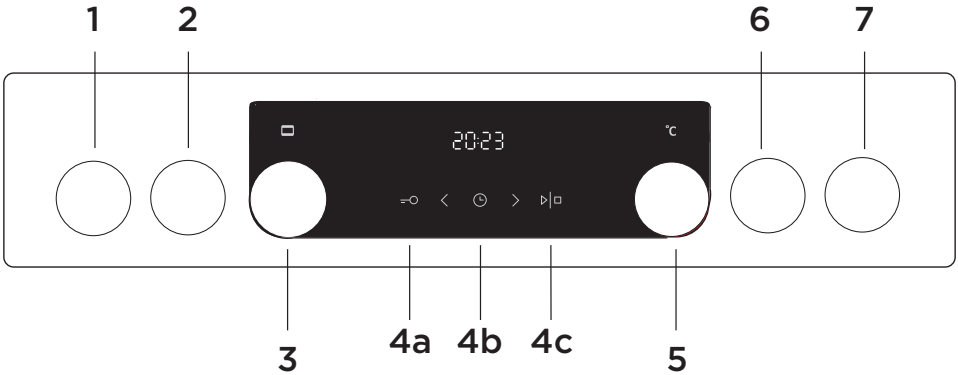
KATALITINIAI INTARPAI neleidžia tyškantiems riebalams prilipti prie orkaitės šonų.

SUKAMAS IEŠMAS (mėsos iešmas) naudojamas kepti mėsai. Rinkinį sudaro iešmo atrama, iešmas su varžtais ir nuimama rankena.

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

VALDYMO ĮTAISAS

(priklausomai nuo modelio)

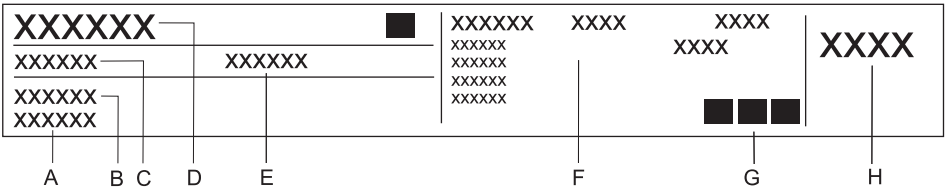


1 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, PRIEKINĖ KAIRIOJI KAITVIETĖ
2 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, GALINĖ KAIRIOJI KAITVIETĖ
3 KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĖ
4a UŽRAKTAS NUO VAIKŲ
4b LAIKRODIS IR LAIKMAČIO PASIRINKIMO RANKENĖLĖ
4c PALEIDIMO / STABDYMO MYGTUKAS
5 TEMPERATŪROS RANKENĖLĖ
6 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, GALINĖ DEŠINIOJI KAITVIETĖ
7 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, PRIEKINĖ DEŠINIOJI KAITVIETĖ

PASTABA:
Kepimo sistemų simboliai gali būti ant rankenėlės arba priekiniame skydelyje (priklausomai nuo prietaiso modelio).

Mygtukai reaguos geriau, jei juos liesite didesniu pirštu plotu. Kiekvieną kartą, kai paspaudžiate mygtuką, pasigirsta trumpas garsinis signalas.

PRIETAISO DUOMENYS – DUOMENŲ PLOKŠTELĖ (priklausomai nuo modelio)



A Serijos numeris
B Modelis
C Tipas
D Prekės ženklas
E Kodas
F Techninė informacija
G Atitikties simboliai / nuorodos
H Gamykliniai dujų tipo nustatymai

Duomenų plokštelėje nurodyta pagrindinė informacija apie prietaisą. Ji yra ant apatinio orkaitės krašto ir ją galite pamatyti, kai orkaitės durelės yra praviros.

Elektriniai parametrai (priklauso nuo tipo; žr. prietaiso duomenų plokštelę):
220-240V~ ; 50-60Hz; 1x16A
380-415V 2N~ ; 50-60Hz; 2x16A

IP-suojausluokitus: IPX0

Paskirties šalis	Prietaisų kategorijos
LT	I_{2H}, $I_{3B/P}$, I_{3+}, II_{2H3+}, $II_{2H3B/P}$, II_{2H3P}

ŠILUMOS ĮVESTIS

Tipo pavadinimas	Bendra nominalioji dujų šiluminė galia (kW)	Bendra nominalioji elektrinė galia (kW)
FM6Axx-xxxxx	8,3	3,3
	7,8	3,3
FK6Axx-xxxxx	6,4	5,3
	5,9	5,3
	5,4	6,3
	4,9	6,3

6995444

PRIETAISO NAUDOJIMAS

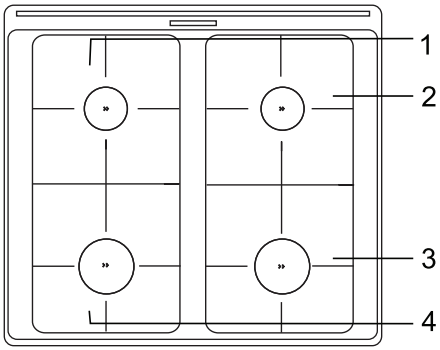
PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

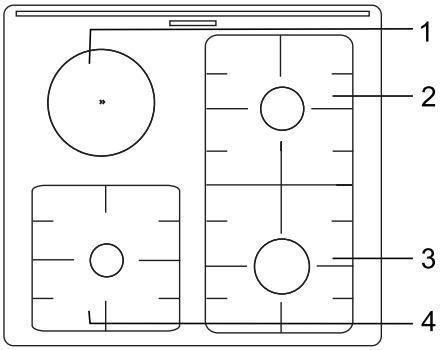
Gavę prietaisą, iš orkaitės išimkite visas dalis, įskaitant transportavimo įrangą. Reguliariai valykite visus priedus ir indus šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinių valiklių.

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

Jei maisto gaminimo kaitlentėje yra tradicinės maisto ruošimo zonos, įjunkite jas maksimalia galia nuo 3 iki 5 minučių be indų ant jų. Kaitvietėms įkaitus, ant viryklės paviršiaus gali pasirodyti šiek tiek dūmų. Taip, kaitvietės apdaila pasiekia didžiausią atsparumą.

VIRYKLĖS GARTRAUKIS (priklausomai nuo modelio)

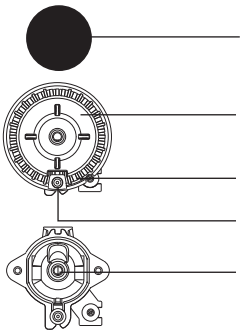




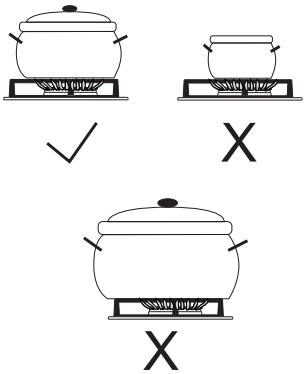
1. Galinė kairioji kaitvietė
2. Galinė dešinioji kaitvietė
3. Priekinė dešinioji kaitvietė
4. Priekinė kairioji kaitvietė

DUJINIAI DEGIKLIAI

- Norėdami apskrudinti maistą, nustatykite degiklį į maksimalų galingumą ir toliau virkite minimalia galia.
- Visada tiksliai uždėkite degiklio dangtelį ant degiklio vainikėlio. Patikrinkite, ar degiklio vainikėlio lizdai neužblokuoti.



PATARIMAI APIE INDUS



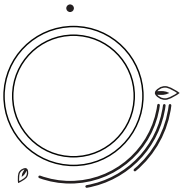
- Teisingai pasirinkti indai užtikrina optimalų virimo laiką ir dujų suvartojimą. Indų skersmuo yra šiuo atžvilgiu svarbiausias parametras.
- Jei puodas ar keptuvė per maža, liepsnos eis per apatinį kraštą ir jį sugadins. Be to, bus sunaudojama daugiau dujų.
- Dujų degimui taip pat reikalingas oras.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

Dujinės viryklės tinklelis mažam puodui (tik kai kuriuose modeliuose).
Naudokite dujų viryklės tinklelį mažam puodui, kai ruošiate maistą mažesnio skersmens inde. Uždėkite jį ant tinklelio ant papildomo degiklio.

Degiklio tipas	Indo skersmuo
Didelis (3,0 kW)	220—260 mm
Normalus (1,9 kW)	160—220 mm
Pagalbinis (1,0 kW)	120—140 mm
Daugelio žiedų degiklis (3,5 kW)	220—260 mm

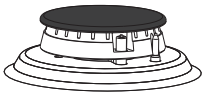
DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR VEIKIMAS (priklausomai nuo modelio)

Prieš jį pasukdami visada paspauskite rankenėlę.



Virimo galios lygiai nurodyti ant rankenėlių didelės ir per mažos liepsnos simboliais. Pasukite rankenėlę per **didelės liepsnos padėtį** ▲ į **mažos liepsnos padėtį** ▲ ir atgal. Darbinis diapazonas yra tarp dviejų liepsnos simbolių.
Nustatymai tarp ▲ ir ● nerekomenduojami. šiame diapazone liepsna yra nestabili ir gali užgesti.

Uždėkite puodą ar keptuvę virš degiklio grotelių prieš jį uždegdami (taikoma trijų žiedų, dvigubų žiedų ir mini keptuvės išgaubtu dugnu degikliams). Norėdami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę į dešinę padėtį ●.



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

Uždegimas dviem rankomis
Norėdami 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 10 sekundžių palaikykite nuspaustą mygtuką, kol liepsna stabilizuosis.

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

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

ORKAITĖ

ĮJUNGIMAS IR NUSTATYMAI

Įjungus prietaisą arba po ilgo elektros energijos nutraukimo ekrane mirksės 12:00 ir užsidegs simbolis ⏲ .
Nustatykite laiką.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

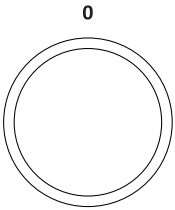
1 Nustatykite laikrodį, paliesdami mygtukus < arba > ir patvirtinkite nustatymą, paliesdami ⏲ mygtuką.

Jei paspausite ir palaikysite vertės nustatymo mygtuką, greitis, kuriuo nustatoma vertė, didės.

LAIKRODŽIO NUSTATYMŲ KEITIMAS

Laikrodžio parametrus galima keisti, kai laikmačio funkcija neįjungta. Norėdami nustatyti esamą laiką (laikrodyje), palieskite laikrodžio mygtuką kelis kartus, kad pasirinktumėte ⏲ simbolį.

KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS (priklausomai nuo modelio)



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

Nustatymus taip pat galiam keisti kepimo metu.

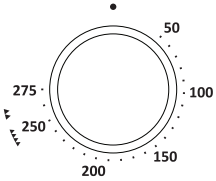
SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
	KEPIMO SISTEMOS	
	GREITAS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalinti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas.	160
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius arba mėsą galima kepti /skrudinti tik vieno aukščio lygyje.	200
	VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvas. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas).	180
	APATINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.	180
	GRILIS Veiks tik grilio šildytuvas, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui. Didžiausia leistina temperatūra: 230 °C.	220
	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 kepant mažesnį kiekį maisto, sumuštinius, mėsą arba alaus dešreles, ir duonos skrudinimui. Didžiausia leistina temperatūra: 230 °C.	220
	GRILIS SU VENTILIATORIUMI Veikia grilio šildytuvas ir ventiliatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštieną viename aukščio lygyje. Taip pat tinka apkepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele.	170

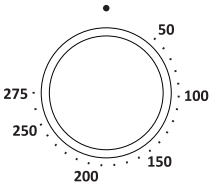
SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
	VIRŠUTINIS RADIATORIUS IR VENTILIATORIUS Veiks viršutinis šildytuvas ir ventiliatorius. Naudokite šią sistemą kepti didesnius mėsos gabalus ir paukštieną. Ji taip pat tinka paruošti užkeptiems patiekalams.	170
	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams.	200
	KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui.	180
	APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.	180
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI Įjungti abu šildytuvai ir ventiliatorius. Ventiliatorius užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Jis naudojamas kepiniams kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves.	180
	LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.	60
	GENTLEBAKE [1] Ši funkcija leidžia kepti švelniai, lėtai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštas ir sultingas. Idealiai tinka kepti mėsą, žuvis ir pyragus vienoje lentynoje. Nustatykite temperatūrą nuo 140 iki 220 °C.	180
	ATITIRPINIMAS Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventiliatorius. Naudojama lėtai atšildyti šaldytiems maisto produktams.	-
	„AQUA CLEAN“ Šilumą spinduliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės dėmes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.	70

[1] Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.

NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS

KEPIMO TEMPERATŪROS REGULIAVIMAS





Kai naudojate orkaitės sistema su dideliu griliu ir griliu, nustatykite temperatūros reguliatorių į padėtį .

Pasukite rankenėlę, nustatykite norimą TEMPERATŪRĄ.

Įjungus prietaisą paliečiant START mygtuką, ekrane rodoma temperatūros piktograma.

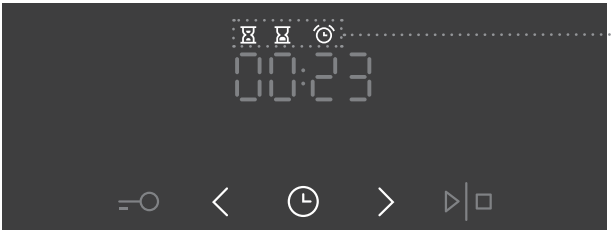
Jei norite išjungti prietaisą, paspauskite START mygtuką ir palaikykite jį maždaug 1 sekundę.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS

Pirma pasukite KEPIMO SISTEMOS pasirinkimo rankenėlę; tada nustatykite temperatūrą.

Norėdami pasirinkti laikmačio funkciją, kelis kartus palieskite LAIKMAČIO mygtuką. Užsidegs piktograma pagal pasirinktą laikmačio funkciją, o ekrane mirksės ir reguliuojamas kepimo pradžios / pabaigos laikas.

Palieskite START simbolį pradėti kepimą. Bus rodomas PRAĖJĘS KEPIMO LAIKAS.



Laikmačio funkcijos ekranas

Kepimo laiko nustatymas

Šiuo režimu galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę (kepimo laiką). Nustatykite pageidaujamą kepimo laiką. Pirmiausia nustatykite minutes, tada valandas. Ekrane rodoma piktograma ir kepimo laikas.

Nustatymas atidėtas paleidimas

Veikiant šiuo režimu, galite nurodyti kepimo trukmę (kepimo laikas) ir laiką, kai norite kepimo procesą baigti. Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.

Pavyzdžiui:
Esamas laikas: vidurdienis
Kepimo trukmė: po 2 val.
Kepimo pabaiga: 18:00:00

Pirmiausia nustatykite OPERACIJOS TRUKMĘ (2 val.). Palieskite LAIKRODŽIO mygtuką du kartus ir pasirinkite BAIGTI OPERACIJĄ. Ekranas automatiškai rodo mirksintį laiką ir operacijos orkaitėje trukmę (14:00).
Nustatykite kepimo laiko pabaigą (18:00).
Palieskite START simbolį pradėti kepimą. Laikmatis palauks iki kepimo pradžios, o simbolis bus apšviestas. Orkaitė automatiškai įsijungia (4 val.) ir nustoja veikti pasirinktu laiku (6 val.).

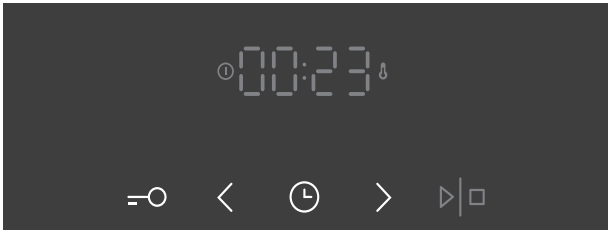
Minučių laikmačio nustatymas

Minučių signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos.
Per paskutinę minutę kelias sekundes rodomas minučių signalas.

Kai šis nustatytas laikas baigiasi, orkaitė automatiškai išsijungs (kepimas bus baigtas). Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.

Laikmačio funkcijas galima atšaukti, nustatant laiką į „0“. Bet kokia laikmačio funkcija taip pat gali būti greitai atšaukta vienu metu paspaudus > ir < ir laikant juos tam tikrą laiką.

PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS



Įjunkite / išjunkite funkcijas paspaudę atitinkamą mygtuką arba kelis mygtukus.

UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ištrinkite paliesdami UŽRAKTO NUO VAIKŲ mygtuką. Ekrane 5 sekundėms pasirodo užrašas „Loc“. Palieskite mygtuką vėl, norėdami išjungti užraktą nuo vaikų.

Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija neįjungta (rodomas tik laikrodis), tada orkaitė neveiks. Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija nustatyta, tada orkaitė veiks įprastai; Tačiau nebus galima keisti nustatymų.
Kai yra įjungtas užraktas nuo vaikų, sistemas galima pakeisti, tačiau negalia pakeisti papildomų funkcijų. Kepimo procesas gali būti nutrauktas pasukant pasirinkimo rankenėlę į „O“.
Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.

ORKAITĖS APŠVIETIMAS

Orkaitės apšvietimas bus automatiškai įjungtas kiekvieną kartą, pasirinkus kepimo sistemą.

5sek ‹

GARSINIS SIGNALAS

Garsinio signalo garsumą galima nustatyti, kai laikmačio funkcija nejjungta (rodomas tik dienos laikas). Paspauskite ‹ mygtuką palaikykite jį 5 sekundes. Pirma ekrane pasirodys **„Vol“**, po to bus apšviestos dvi juostos. Palieskite ‹ ir › mygtukus, ir pasirinkite vieną iš trijų garsumo lygių (viena, dvi, arba trys juostos). Po trijų sekundžių nustatymas bus automatiškai išsaugotas ir bus rodomas paros laikas.

5sek ›

EKRANO KONTRASTO MAŽINIMAS

Kepimo sistemos selektoriaus rankenėlė turi būti padėtyje „0“. Palaikykite › mygtuką 5 sekundes. Pirma ekrane pasirodys **„bri“**, po to dvi apšviestos juostos. Palieskite ‹ ir › mygtuku nustatykite ekrano dimerį (vieną, dvi, arba tris juostas). Po trijų sekundžių nustatymai bus automatiškai išsaugoti.

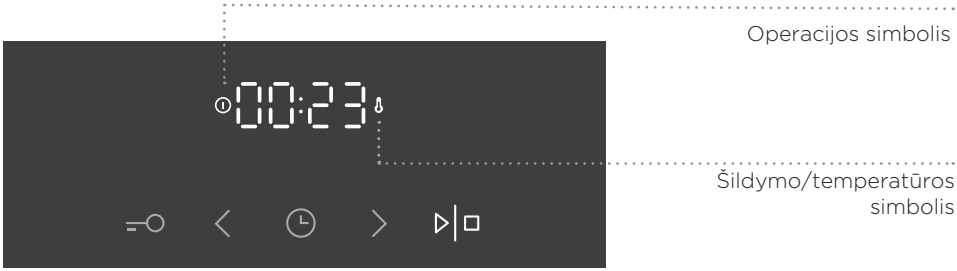
LAIKRODŽIO EKRANO ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami išjungti laikrodžio ekraną, vienu metu palieskite mygtuką ir laikrodžio mygtukus ir palaikykite juos 5 sekundes. Ekrane kelioms sekundėms pasirodys „OFF“; tada užsidegs ◷ piktograma. Norėdami iš naujo įjungti laikrodžio ekraną, tuo pačiu metu dar kartą paspauskite mygtuką ir laikrodžio mygtukus, kai nėra įjungta laikmačio funkcija.

Nutrūkus elektros energijos tiekimui arba išjungus prietaisą papildomi funkcijų nustatymai liks išsaugoti ne ilgiau kaip kelias minutes. Tada visi nustatymai, išskyrus garsinį signalą, ekrano dimerį ir užraktą nuo vaikų bus atstatyti į gamyklinius nustatymus.

KEPIMO PRADŽIA

Pradėkite maisto gaminimo procesą, paspausdami START/STOP mygtuką ir palaikydami jį tam tikrą laiką. Užsidegs temperatūros ir veikimo simbolis.
Jei yra pasirinkta laikmačio funkcija, ekrane bus rodoma kepimo trukmė, kepimo laikas.



Kol orkaitė kaista, mirksi temperatūros simbolis. Pasiekus nustatytą orkaitės temperatūrą, simbolis išnyks ir pasigirs trumpas pyptelėjimas.

Naudojimo metu temperatūros simbolis keičiasi iš „įjungta“ į „išjungta“, rodydamas, kaip veikia šildytuvai.

ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

Norėdami sustabdyti virimo procesą, paspauskite START/STOP mygtuką.

Pasukite KEPIMO SISTEMOS SELEKTORIŲ ir temperatūros rankenėlę į padėtį „0“.

Baigus kepimą, visi laikmačio nustatymai yra sustabdomi ir atšaukiami, išskyrus minučių signalą. Bus parodytas laikas (laikrodis). Aušinimo ventiliatorius ir toliau tam tikrą laiką veiks.

SISTEMOS APRAŠYMAS IR KEPIMO LENTELIŲ (KEPIMO REŽIMAI)

Jei kepimo lentelėje nerandate savo patiekalo, raskite panašaus maisto informaciją. Rodoma informacija taikoma kepimui viename lygyje.

Yra nurodytas siūlomas temperatūros intervalas. Pradėkite su mažesne temperatūra ir ją didinkite, jei atrodo, kad maistas nepakankamai iškepęs.

Maisto ruošimo laikas yra apytikris ir gali skirtis, atsižvelgiant į tam tikras sąlygas.

Įkaitinkite orkaitę, tik jei reikia pagal receptą, pateiktą iš šių instrukcijos lentelėse. Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos. Taigi, kepant kelių rūšių pyragaičius ar kelias picų porcijas, sutaupysite daug energijos, nes orkaitė jau bus įkaitinta.

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

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

Kepant didesnius mėsos gabalus arba tešlą, orkaitės viduje susidaro daug garų, kurie gali kondensuotis ant orkaitės durelių. Tai normalu ir neturi įtakos prietaiso veikimui. Po kepimo sausai nuvalykite dureles ir durelių stiklą.

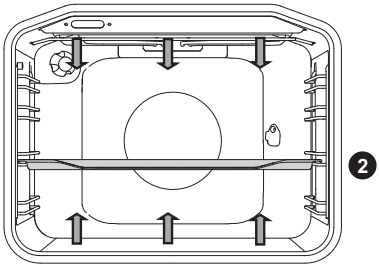
Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių prieš baigiant kepti, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.

Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

Standartiniai įvairių tipų mėsos iškepimo lygiai ir rekomenduojama galutinį vidaus temperatūra

Maisto rūšis	Maisto vidaus temperatūra (°C)	Mėsos spalva perpjovus ir sulčių spalva
JAUTIENA		
Su krauju	40-45	raudona mėsos spalva, kaip žalia mėsa, nedaug sulčių
Vidutiniškai iškepęs	55-60	rausvokas, daug rausvų sulčių
Vidutinis	65-70	rausvas, nedaug blyškiai rausvų sulčių
Gerai apkepta.	75-80	tolygiai pilkšvai rudos spalvos, nedaug bespalvių sulčių
VERŠIENA		
Gerai apkepta.	75-85	raudonai rudas
KIAULIENA		
Vidutinis	65-70	šviesiai rausvas
Gerai apkepta.	75-85	gelsvai rudas
ĖRIENA		
Gerai apkepta.	79	pilkos, rausvos sultys
AVIENA		
Su krauju	45	raudona mėsos spalva
Vidutiniškai iškepęs	55-60	šviesiai raudona
Vidutinis	65-70	rausva per vidurį
Gerai apkepta.	80	pilka
OŽKIENA		
Vidutinis	70	šviesiai rausva, rausvos sultys
Gerai apkepta.	82	pilka, sultys tik šiek tiek rausvos
PAUKŠTIENA		
Gerai apkepta.	82	šviesiai pilka
ŽUVIS		
Gerai apkepta.	65-70	nuo baltos iki pilka-rudos

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų.

Mėsos kepimas:
Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padėklą. Nerūdijančio plieno padėklai netinka, nes jie stipriai atspindi karštį.

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

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Kiaulienos kepsnys	1500	2	180-200	90-110
Kiaulienos mentė	1500	2	180-200	100-120
Kiaulienos vyniotinis	1500	2	180-200	120-140
Mėsos kepsnys	1500	2	200-210	60-70
Jautienos kepsnys	1500	2	170-190	120-140
Veršienos vyniotinis	1500	2	180-200	90-120
Avienos nugarinė	1500	2	180-200	80-100
Triušienos nugarinė	1500	2	180-200	50-70
Elnienos priekinė koja	1500	2	180-200	100-120
Pica*	/	2	200-220	20-30
Vištiena	1500	2	190-210	70-90
ŽUVIS				
Troškinta žuvis	1000 g/gabalas	2	210	50-60

Naudokite šią sistemą kepti vištienai, jei prietaise nėra sistemos.
Naudokite šią sistemą kepti picai, jei prietaise sistemos nėra.

Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

Kepta konditerija

Naudokite tik vieną lygį ir tamsias kepimo skardas arba padėklus. Ant šviesių kepimo lakštų arba padėklų tešla apskrus prasčiau, nes tokie padėklai prastai atspindi karštį. Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridedamą kepimo skardą, išimkite groteles. Kepimo laikas bus trumpesnis, jei orkaitę įkaitinsite.

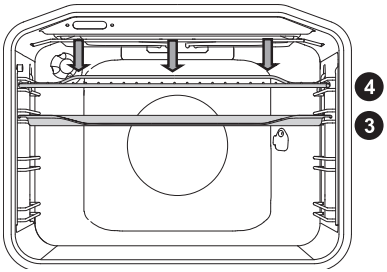
Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Daržovių sufle	2	190-200	30-35
Saldi suflė	2	190-200	30-35
Bandelės*	2	190-210	20-30
Balta duona *	2	180-190	50-60
Grikių duona *	2	180-190	50-60
Pilno grūdo duona *	2	180-190	50-60
Ruginė duona *	2	180-190	50-60
Speltų duona *	2	180-190	50-60
Graikinių riešutų pyragas	2	170-180	50-60
Biskvitinis pyragas *	2	160-170	25-30
Sūrio pyragas	2	170-180	65-75
Keksiukai	2	170-180	25-30
Maži pyragaičiai iš mielinės tešlos	2	200-210	20-30
Kopūstų pyragaičiai	2	185-195	25-35
Vaisių pyragas	2	150-160	40-50
Morengai	2	80-90	120-130
Želė užpildyti suktinukai	2	170-180	30-40

Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

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.

Didžiausia leidžiama temperatūra: 230 °C

Penkias minutes pakaitinkite infraraudonųjų spindulių (grilio) šildytuvą.
Visą laiką stebėkite maisto gaminimo procesą. Mėsa gali greitai sudegti dėl aukštos temperatūros.
Kepimas ant grilio tinka traškaus ir neriebaus maisto ruošimui ir dešroms, mėsos ir žuvies gabalams (kepsniai, eskalopai, lašišų kepsniai arba filė ir t.t.) arba skrudintai duonai.

Kepdami tiesiai ant grotelių, sutepkite jas riebalais, kad mėsa nepriliptų, ir dėkite ant 4-o lygio. Įdėkite padėklą į 1 arba 2 lygį. Kepdami ant kepimo skardos patikrinkite, ar ant jos yra pakankamai skysčio, kad maistas neprisviltų.
Kepamą mėsą pavartykite.

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

Kepimo ant grotelių lentelė – mažas grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Jautienos kepsnys, vidut.	180 g/gabalas	3	230	15-20
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabalas	3	230	18-22
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabalas	3	230	20-25
Grilio dešrelės	70 g/gabalas	3	230	10-15
SKRUDINTA DUONA				
Skrebučiai	/	4	230	3-6
Atviri sumuštiniai	/	4	230	3-6

Kepimo ant grotelių lentelė – didelis grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Jautienos kepsnys, su krauju	180 g/gabalas	3	230	15-20
Jautienos kepsnys, gerai iškepęs	180 g/gabalas	3	230	18-25
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabalas	3	230	20-25
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabalas	3	230	20-25
Veršienos eskalopas	140 g/gabalas	3	230	20-25
Grilio dešrelės	70 g/gabalas	3	230	10-15
Mėsos duona	150 g/gabalas	3	230	10-15
ŽUVIS				
Lašišos kepsnys / filė	200 g/gabalas	3	230	15-25
SKRUDINTA DUONA				
Skrebučiai	/	4	230	1-3
Atviri sumuštiniai	/	4	230	2-5

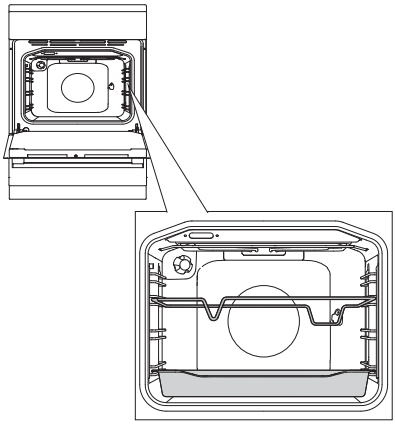
Kepdami ant kepimo skardos patikrinkite, ar ant jos yra pakankamai skysčio, kad maistas neprisviltų. Kepamą mėsą pavartykite.

Kepant upėtakį, popieriniu rankšluosčiu nušluostykite žuvį sausai. Paskaninkite iš vidaus; Patepkite aliejumi iš išorės ir padėkite ant grotelių. Neapverskite žuvies ją kepdami.

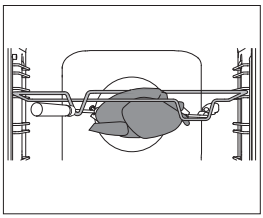
Kai naudojate grilį (infraraudonųjų spindulių) šildytuvą, visada laikykite dureles uždarytas.
Grilio šildytuvas, tinklelis ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirštinės ir mėsos žnyples.

Kepimas ant iešmo (priklausomai nuo modelio)

Maksimali temperatūra naudojant grilį-barą yra 230°C.

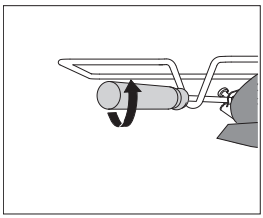


1 Įdėkite iešmo atramą į 3-ią lygį nuo apačios ir padėkite gilią kepimo skardą į apatinį (1) lygį nuvarvėjimui.



2 Užmaukite mėsą ant iešmo ir priveržkite varžtus.

Uždėkite iešmo rankeną ant priekinės iešmo atramos ir įkiškite galą į angą dešinėje pusėje galinėje orkaitės skyriaus sienelėje (anga apsaugota besisukančiu dangteliu).

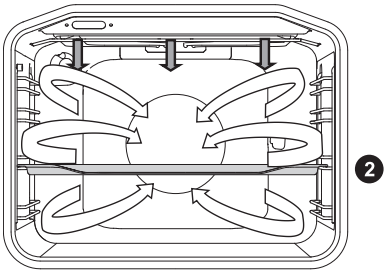


3 Nuimkite iešmo rankenėlę ir uždarykite orkaitės dureles.

Įjunkite orkaitę („ON“), pasirinkite grilio kaitintuvo ir kepimo ant iešmo sistemą .

Grilis veiks tik tada, kai durelės uždaryto.

GRILIS SU VENTILIATORIUMI

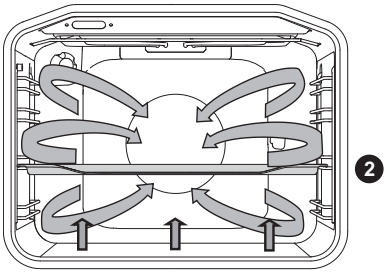


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalams.

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Antis	2000	2	150-170	80-100
Kiaulienos kepsnys	1500	2	160-170	60-85
Kiaulienos mentė	1500	2	150-160	120-160
Kiaulienos mentė	1000	2	150-160	120-140
Pusė viščiuko	700	2	190-210	50-60
Vištiena	1500	2	190-210	60-90
ŽUVIS				
Upėtakis	200 g/gabalas	2	200-220	20-30

KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



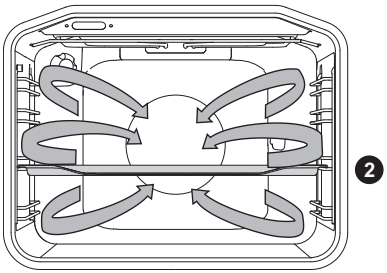
Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

(Žiūrėti VIRŠUTINIO ir APATINIO ŠILDYTUVO aprašymus ir patarimus).

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
Varškės pyragas su apskrudinta luobele	2	150-160	65-80
Pica*	2	200-210	15-20
Lotaringiškas pyragas, apskrudintas	2	180-200	35-40
Obuolių pyragas, mielinė tešla	2	150-160	35-40
Obuolių suktinukai, sluoksniuota tešla	2	170-180	45-65

Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

KARŠTAS ORAS



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

Mėsos kepimas:
Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padėklą.
Nerūdijančio plieno padėklai netinka, nes jie stipriai atspindi karštį.

Įpilkite pakankamai skysčio gaminimo metu, kad mėsa neprisviltų. Kepamą mėsą vartykite.
Kepsnys bus sultingesnis, jei jį uždengsite.

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Kiaulienos kepsnys su odele	1500	2	170-180	140-160
Antis	2000	2	160-170	120-150
Žąsis	4000	2	150-160	180-200
Turkija	5000	2	150-170	180-220
Vištienos krūtinėlė	1000	3	180-200	60-70
Įdaryta vištiena	1500	2	170-180	90-110

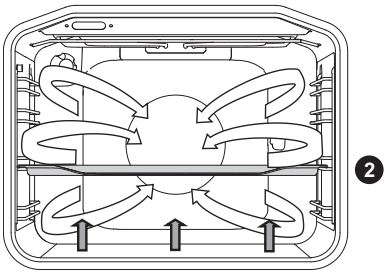
Kepta konditerija:
Rekomenduojama orkaitę iš pradžių įkaitinti.
Biskvitus ir sausainius galima kepti negiliose kepimo skardose keliais lygiais vienu metu (2 ir 3).
Atkreipkite dėmesį, kad kepimo laikas gali skirtis, net jei naudojamos kepimo skardos tokios pačios. Sausainiai viršutinėje kepimo skardoje gali iškepti greičiau ir anksčiau nei apatinėje.
Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridedamą kepimo skardą, išimkite groteles.
Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Biskvitinis pyragas	2	150-160	25-35
Trupininis pyragas	2	160-170	25-35
Vaisinis pyragas, biskvitinis	2	150-160	45-65
Biskvitinis vyniotinis*	2	160-170	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	160-170	50-70
Obuolių suktinukai	2	170-180	40-60
Sausainiai, apskrudinti*	2	150-160	15-25
Sausainiai, presuoti*	2	140-150	15-25
Sausainiai, mieliniai	2	170-180	20-35
Sausainiai, sluoksniuota tešla	2	170-180	20-30
ŠALDYTAS MAISTAS			
Obuolių ir varškės pyragas	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Orkaitėje keptos bulvės	2	170-180	20-35
Orkaitėje kepti kroketai	2	170-180	20-35

Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS



Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui. Naudokite antrą nuo apačios lygį ir negilią kepimo skardą, kad šiltas oras galėtų cirkuliuoti visoje viršutinėje dalyje.

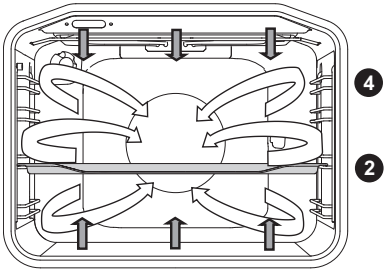
Konservavimas:
Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiai arba metalo dangteliais arba metalinių skardinių. Patikrinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio, pripildyti to paties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

įpilkite 1 litrą karšto vandens į gilų indą (maždaug 70 °C) ir įdėkite 6 1 litro stiklainius į padėklą. Pastatykite padėklą į antrą orkaitės lygį.

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

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Troškinimo laikas (min)	Temperatūra ir laikas po to, kai užvirti pradžios	Laikymo laikas orkaitėje (min)
VAISIAI					
Braškės	2	160-180	30-45	/	20-30
Džiovinti vaisiai	2	160-180	30-45	/	20-30
Vaisių musas	2	160-180	30-45	/	20-30
DARŽOVĖS					
Marinuoti agurkai	2	160-180	30-45	/	20-30
Pupelės / morkos	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI



Jis naudojamas visų tešlos tipų kepiniams kepti, atšildyti 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).

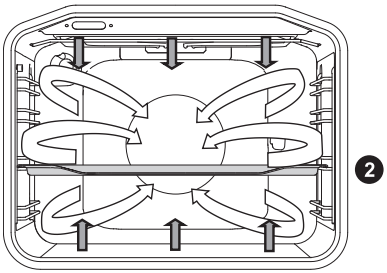
Orkaitę reikia įkaitinti. Naudokite antrą arba ketvirtą lygį, skaičiuojant nuo apačios į viršų.

Pyragų kepimo su viršutiniu ir apatiniu kaitintuvu ir ventiliatoriumi lentelė

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
KONDITERIJA			
Marmurinis keksas	2	140-150	45-55
Pyragas stačiakampėje kepimo skardoje	2	130-140	45-55
Sūrio pyragas	2	130-140	55-65
Vaisinis pyragas, trupininis	2	140-150	35-45
Biskvitinis pyragas	2	140-150	25-35
Vaisinis pyragas, biskvitinis	2	130-140	35-45
Biskvitinis vyniotinis	2	140-150	15-25
Kalėdinis kepsnys	2	130-140	50-60
Želė užpildyti suktinukai	2	150-160	25-35
Marmurinis pyragas	2	130-140	40-50
Paskrudinti sausainiai	2	140-150	15-25
Presuoti sausainiai *	2	130-140	10-15
Maži pyragaičiai, mielinė tešla	2	140-150	15-20
Duona *	2	170-180	45-55
Lotaringiškas pyragas	2	150-160	35-45
Obuolių suktinukai	2	150-160	40-50
Pica*	2	180-190	10-20
Sluoksniuota tešla	2	150-160	18-25

Simbolis „*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia įkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

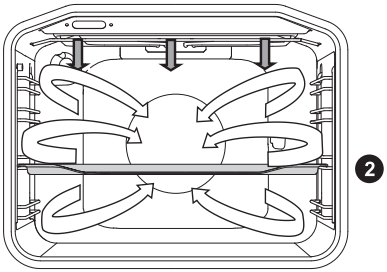
GENTLEBAKE



Ši funkcija leidžia kepti švelniai, lėtai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštas ir sultingas. Idealiai tinka kepti mėsą, žuvis ir pyragus vienoje lentynoje.

Maistas	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (minutėmis)
MĖSA			
Kiaulienos kepsnys, 1 kg	2	190	90 - 120
Jautienos kepsnys, 1 kg	2	190	100-130
Jautienos kepsnys, 200 g/vnt.	2	180	40-50
Vištiena, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Vištienos krūtinėlė, 200 g/vnt.	2	200	45 - 60
Veršienos kepsnys, 1 kg	2	180	95 - 120
ŽUVIS			
Žuvis, 200 g/vnt.	2	190	35 - 45
Žuvų file, 100 g/vnt.	2	190	25 - 35
KONDITERIJA			
Paskrudinti sausainiai	2	150	25-40
Sausainėliai per švirkštą	2	150	35-50
Maži pyragaičiai	2	170	35-50
Biskvitinis vyniotinis	2	170	40-55
Vaisinis pyragas, trupininis	2	170	65-85

(Prietaisams su ištraukiamaisiais arba vielos bėgeliais, be karšto oro sistemos .)



Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
MĖSA				
Antis	2000	2	150	90-110
Kiaulienos kepsnys	1500	2	160	80-100
Kiaulienos mentė	1500	2	150	130-160
Kiaulienos mentė	1000	2	150	130-150
Pusė viščiuko	700	2	190	60-70
Vištiena	1500	2	190	80-100
ŽUVIS				
Upėtakis	200 g/gabalas	2	200	20-30

ATITIRPINIMAS

Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvas neveikia.
Atitirpinti galima pyragus su riebia grietinėle arba sviestinius pyragus, bandeles ir konditerijos gaminius, duoną, vyniotinius, ir šaldytus vaisius.

Daugeliu atvejų rekomenduojama išimti maistą iš pakuotės (nepamirškite nuimti visas metalines kabes arba susegimus).
Įpusėjus atitirpinimui, maistą reikia apversti, sumaišyti ir atskirti, jei keli gabaliukai buvo sulipę.

LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS

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

„AQUA CLEAN“

Šilumą spinduliuoja 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 atvės.

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

Aliuminio apdaila

Valykite aliuminio apdailą su neabrazyviniais skystais valikliais, skirtais tokiems paviršiams. Užlašinkite valiklio ant drėgno skudurėlio ir nuvalykite paviršių. Tada nuskalaukite paviršių vandeniu. Nelašinkite valiklio tiesiai ant aliuminio apdailos.
Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar kempinių.
Pastaba: Paviršius neturėtų liestis su orkaitės valymo purškalais, nes tai gali sukelti matomą ir ilgalaikę žalą.

Priekinis nerūdijančio plieno korpuso lakštas

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

Lakuoti paviršiai ir plastikinės dalys

(priklausomai nuo modelio)
Nevalykite rankenėlių ir mygtukų, durų rankenų, lipdukų ir duomenų / tipo plokštelių su abrazyviniais valikliais ar abrazyvinėmis valymo medžiagomis, alkoholio valikliais ar alkoholiu. Nedelsdami nuvalykite visas dėmes minkšta švelnia šluoste ir trupučiu vandens, kad būtų išvengta paviršiaus žalos.
Taip pat galite naudoti valiklius ir valymo priemones, skirtus tokiems paviršiams, kaip nurodyta atitinkamų gamintojų.

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

TRADICINĖS ORKAITĖS VALYMAS

Galite naudoti standartinę valymo procedūrą išvalyti orkaitės nešvarumus (su valikliais arba orkaitės aerozoliais). Po tokio valymo kruopščiai nuplaukite valiklio likučius.

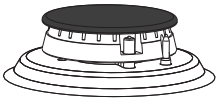
Valykite orkaitę ir priedus po kiekvieno naudojimo, kad nešvarumai nepridegtų ant paviršių. Lengviausia pašalinti riebalus naudojant šiltas pamuiles, kol orkaitė dar šilta.

Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite standartinius orkaitės valiklius. Kruopščiai išskalaukite orkaitę švariu vandeniu, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.
Niekada nenaudokite stiprių valiklių, abrazyvinių valiklių, abrazyvinių kempinių, dėmių ir rūdžių valiklių ir t.t.

Valykite priedus (kepimo skardas ir padėklus, tinklelius ir t.t.) karštu vandeniu ir plovikliu.

Orkaitė, orkaitės vidus ir kepimo padėklai yra padengti specialiu emaliu ir turi lygų ir atsparų paviršių. Šis specialus sluoksnis leidžia juos lengviau valyti kambario temperatūroje.

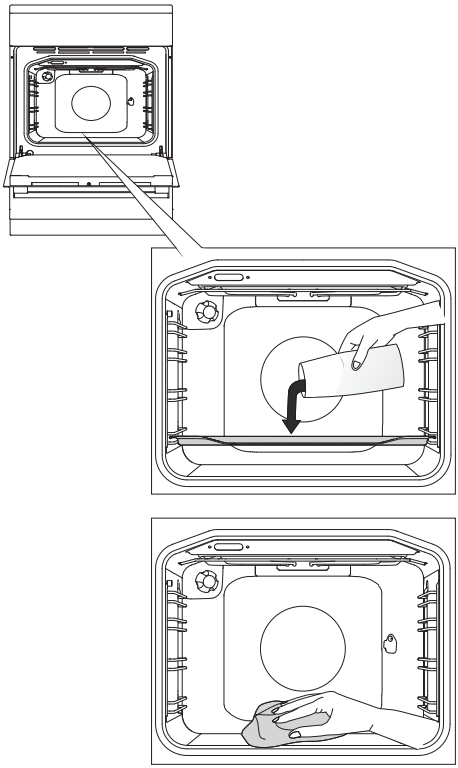
DUJŲ DEGIKLIS



Tinklelį, kaitlentę ir degiklio dalis galima plauti karštu vandeniu su šiek tiek valiklio. Neplaukite jų indaplovėje.
Valykite termoporą ir kibirkšties mygtuką minkštu šepetėliu. Šios dalys visada turi būti labai švarios, kad prietaisas tinkamai veiktų. Nuvalykite degiklio karūną ir dangtelį. Užtikrinkite, kad degiklio vainikėlio lizdai nebūtų užblokuoti ar kitaip užsikimšę. Po valymo kruopščiai nusausinkite visas dalis ir teisingai sumontuokite. Jei kuri nors dalis uždėta kreivai, degiklį uždegti bus sunkiau.

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

„AQUA CLEAN” FUNKCIJOS NAUDOJIMAS VALYTI ORKAITEI



1 Pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ į „Aqua Clean“. 2. Nustatykite TEMPERATŪROS RATUKĄ į 70°C.

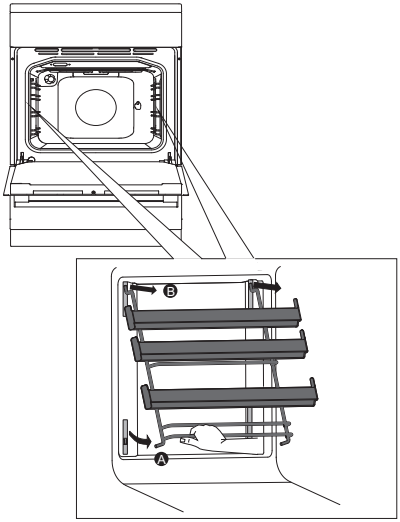
2 Įpilkite 0,6 l vandens į stiklinę arba negilią kepimo skardą ir įdėkite ją į apatinę lentyną.

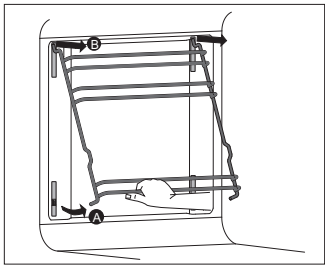
3 Po 30 minučių maisto likučiai ant orkaitės emalio sienelių atsilups ir bus lengvai nuvalomi drėgna šluoste.

Naudokite „Aqua Clean“ sistemą, kai orkaitė visiškai atvės.

LAIDO IR TELESKOPINIŲ IŠTRAUKIAMŲ KREIPTUVŲ IŠĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.





A Laikykite kreipiklius už apačios ir traukite juos į orkaitės skyriaus centrą.

B Išimkite juos iš angų viršuje.

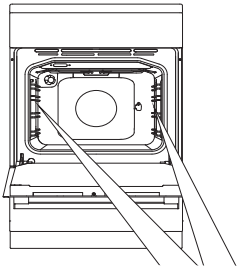
Norėdami pakeisti groteles, viską atlikite atvirkštine tvarka.

DĖMESIO!
Nenuimkite orkaitėje esančių laikiklių.

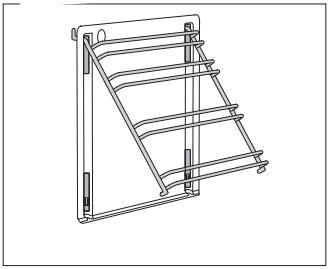
Neplaukite ištraukiamų grotelių indaplovėje.

KATALITINIŲ INTARPŲ ĮDĖJIMAS IR VALYMAS

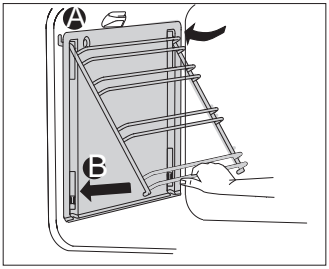
Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



Nuimkite kreipiklius arba ištraukiamus kreipiklius.



1 Sumontuokite kreipiamąsias ant katalitinio intarpo.



2 Pakabinkite įdėklus su kreipikliais per angas, ir patraukite į viršų.

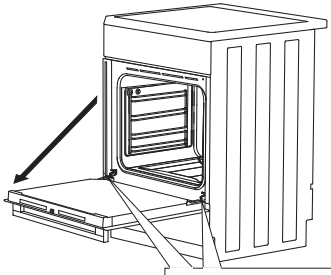
A Įdėkite kreipiamuosius bėgelius į angas viršuje.

B Įspauskite jas į spynelę apačioje.

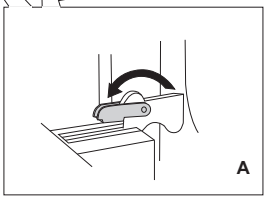
Neplaukite katalitinių intarpų indaplovėje.

ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS

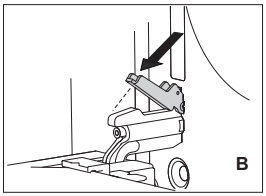
(priklausomai nuo modelio)



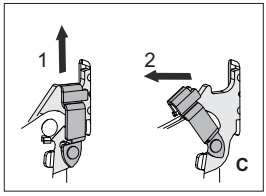
1 Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).



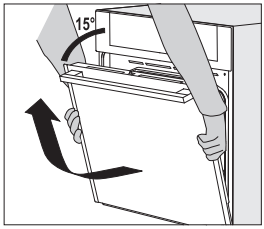
2 **A** Pasukite stabdiklius iki galo atgal (įprastinio uždarymo atveju).



B Su švelnia uždarymo sistema pasukite stabdiklius atgal 90°.



C Jei prietaisas turi „GentleClose“ sistemą, šiek tiek pakelkite durelių skląsčius ir patraukite link savęs.



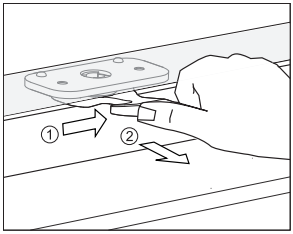
3 Lėtai uždarykite dureles, kol skląsčiai susilygiuos su angomis. Šiek tiek dureles ir ištraukite abu vyrių tarpus ant prietaiso.

Norėdami įdėti dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Jei durelės neatsidaro arba netinkamai užsidaro, patikrinkite, ar grioveliai ant vyrių yra sutapdinti su vyrių lizdais.

Keisdami dureles visada patikrinkite, ar vyrių laikiklius teisingai dedate į vyrių lizdus, siekiant išvengti staigaus pagrindinio vyrio uždarymo, nes jis yra prijungtas prie stiprios pagrindinės spyruoklės. Jei pagrindinė yra spyruoklė sukabinta, yra pavojus susižaloti.

699544

DURŲ SPYNELĖ (priklausomai nuo modelio)

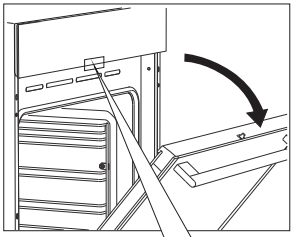


Norėdami atidaryti, švelniai pastumkite nykščiu į dešinę, tuo pat metu traukdami dureles į išorę.

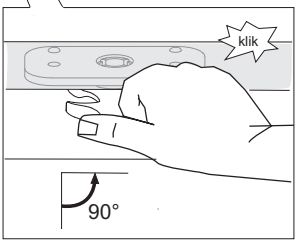
Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

SPYNELĖS ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

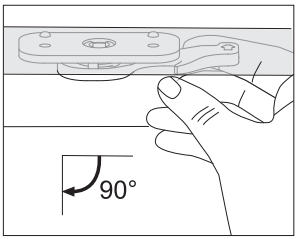
Orkaitė turi visiškai atvėsti.



Pirmiausia atidarykite orkaitės dureles.



Nykščiu stumkite durelių spynelę į dešinę 90°, kol išgirsite spragtelėjimą. Durelių užraktas nėra išjungtas.



Norėdami vėl įjungti užraktą, atidarykite orkaitės dureles ir dešiniuoju smiliumi patraukite svirtelę link savęs.

ŠVELNUS DURELIŲ UŽDARYMAS (priklausomai nuo modelio)

Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durų uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Durelės uždaromos paprastai, tyliai ir sklandžiai. Pakanka švelniai stumtelti (iki 15º kampo iki uždarytų durelių padėties) ir durelės užsidarys automatiškai ir tyliai.

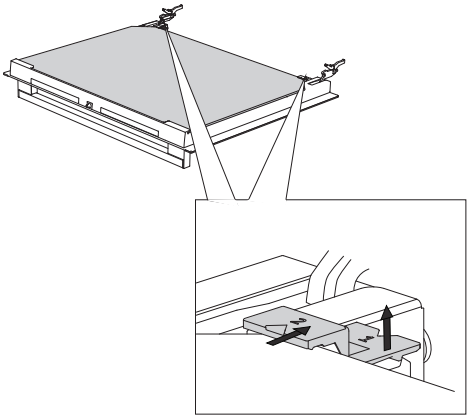
Jei durelės uždaromos per stipria jėga, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.

ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS

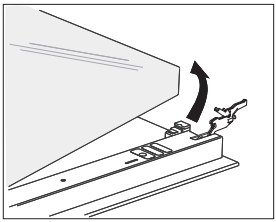
Orkaitės durelių stiklą galima valyti iš vidaus, bet jį reikia nuimti. Nuimkite orkaitės dureles (žr. skyrių "Orkaitės durelių nuėmimas ir uždėjimas“).

Priklausomai nuo prietaiso modelio, durelių stiklas išimamas kaip aprašyta 1 METODE arba 2 METODE.

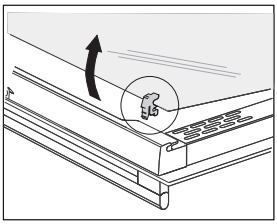
1 METODAS (priklausomai nuo modelio)



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



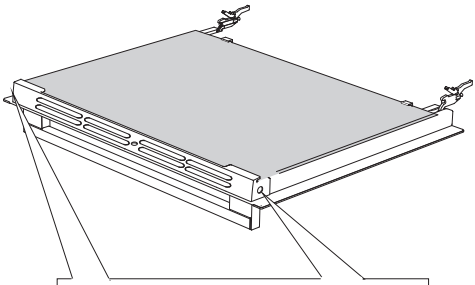
2 Laikykite durelių stiklą už apatinio krašto; šiek tiek pakelkite jį taip, kad jis nebesiremtų į atramą; ir jį išimkite.

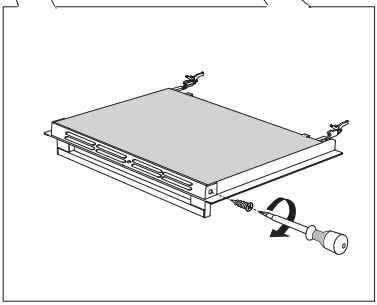


3 Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite jį pakėlę.
Taip at nuimkite guminius sandariklius nuo stiklo.

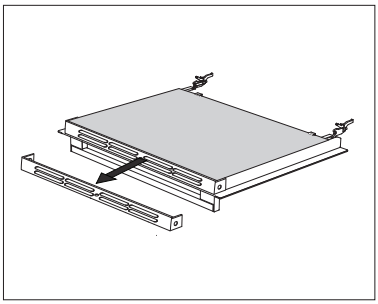
Norėdami įdėti stiklines dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Ženklai (puslankis) ant durelių ir stiklo turėtų sutapti.

2 METODAS (priklausomai nuo modelio)

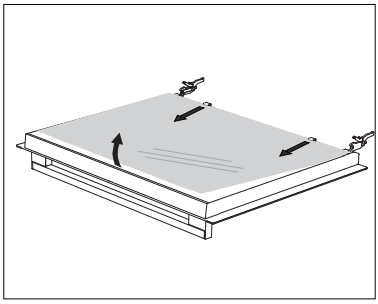




1 Atsukite laikančiuosius varžtus abiejose durelių pusėse.



2 Nuimkite laikiklį.



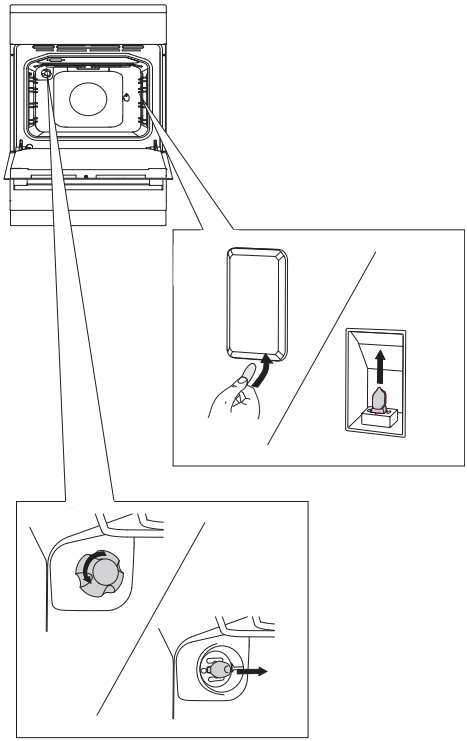
3 Kilstelkite durelių stiklą ir išimkite jį iš sąvaržų apatinėje durelių dalyje.

Norėdami pakeisti durelių stiklą, viską atlikite atvirkštine tvarka.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

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

Naudokite „Phillips“ (kryžminį) atsuktuvą.
(Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W; paprasta lemputė E14, 25 W, 230 V)



Naudokite plokščią atsuktuvą atsukti lemputės dangteliui ir ją išimti. Išimkite lemputę.

Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte emalio.

Atsukite lemputės dangtelį ir išimkite lemputę.

Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.

SPECIALŪS ĮSPĖJIMAI IR GEDIMAI

Garantiniu laikotarpiu bet kokius remonto darbus gali atlikti tik gamintojo įgaliotasis techninės priežiūros centras.

Prieš priimant prietaisą bet kokiam remontui, įsitikinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo elektros tinklo – išimkite saugiklį arba atjunkite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.

Neleistinai keičiant ir remontuojant virtuvės įrangą (viryklė), gali trenkti elektros smūgis arba įvykti trumpasis jungimas, taigi, nebandykite remontuoti patys. Palikite tokias užduotis ekspertui ar įgaliotam remontininkui.

Įvykus nedideliam gedimui ar problemai, susijusiems su prietaiso veikimu, patikrinkite šias instrukcijas, ir pabandykite išsiaiškinti, ar galite pašalinti priežastį patys.

SVARBU

Jei prietaisas neveikia dėl netinkamo naudojimo, garantinio laikotarpio metu už apsilankymą pas remonto meistrą reikės mokėti. Laikykite šias instrukcijas vietoje, kur jos būtų visada lengvai prieinamos, o jei perduodate prietaisą kitam asmeniui, perduokite ir instrukcijas.

Žemiau yra kai kurie patarimai, kaip ištaisyti kai kurias bendras problemas.

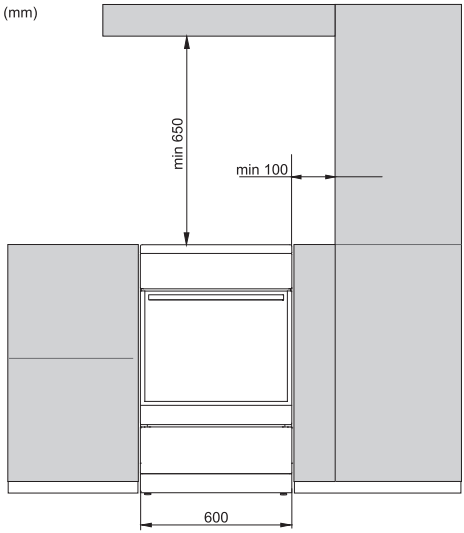
Gedimas / klaida	Priežastis
Dažnai suveikia pagrindinis saugiklis.	Skambinkite priežiūros meistrui.
Orkaitės apšvietimas neveikia.	Pakeiskite lemputę pagal aprašymą, pateiktą Techninės priežiūros skyriuje.
Tešla neiškepusi.	Ar parinkote tinkamą šildymo sistemos temperatūrą? Ar orkaitės durelės uždarytos?
Degikliai nedega tolygiai.	Meistras turi patikrinti dujų nustatymus.
Degiklio liepsna staiga pasikeičia; rankenėlę reikia nuspausti ilgiau, norint uždegti degiklį.	Patikrinkite, ar degiklio mazgas teisingai sumontuotas.
Liepsna užgęsta netrukus po užsidegimo	Palaikykite nuspaustą mygtuką ilgesnį laiką. Prieš atleisdami rankenėlę, paspauskite ją stipriau.
Tinklelis pakeitė spalvą degiklio srityje.	Tai įprastas reiškinys, įvykstantis aukštoje temperatūroje. Valykite tinklelį metalo priežiūros valikliu.

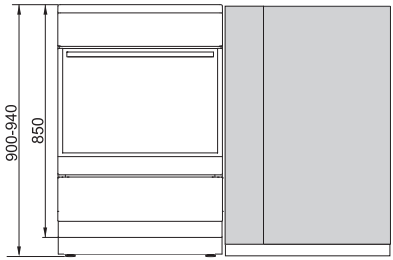
Gedimas / klaida	Priežastis
Nebeveikia degiklių elektrinis uždegimas.	Kruopščiai išvalykite tarpą tarp žvakės ir degiklio. Valykite degiklio dangtelius metalo priežiūros valikliu. Teisingai sumontuokite degiklio dangtelį.

Jei problema išlieka, nors ir laikotės aukščiau pateiktų instrukcijų, reikia kreiptis į įgaliotąjį techninės priežiūros specialistą. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negali būti taikoma. Tokiais atvejais remonto išlaidas turi apmokėti vartotojas.

MONTAVIMO IR PRIJUNGIMO INSTRUKCIJA

PRIETAISO PASTATYMAS (priklausomai nuo modelio)

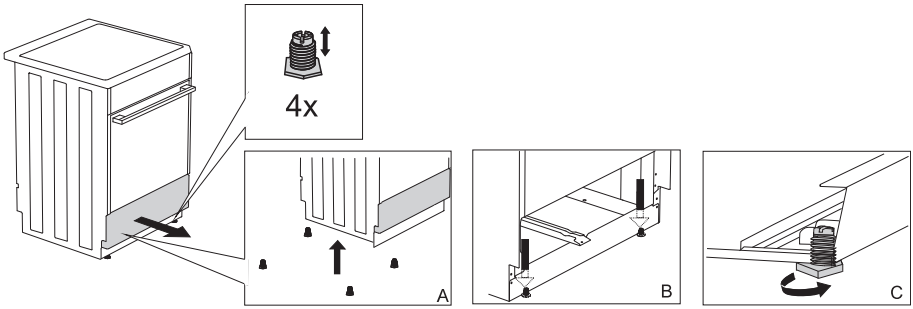




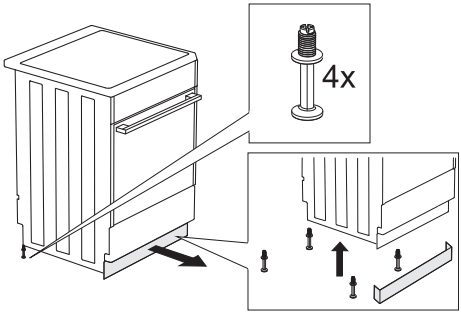
Sienos ar baldai greta prietaiso (grindys, galinė virtuvės siena, šoninės sienos) turi būti atsparios aukštai temperatūrai – bent 90°C.

PRIETAISO IŠLYGINIMAS IR PAPILDOMA ATRAMA

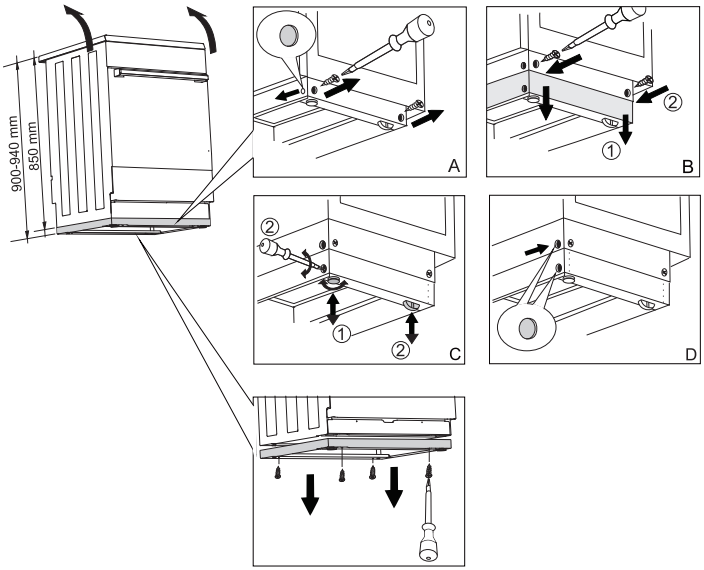
A)



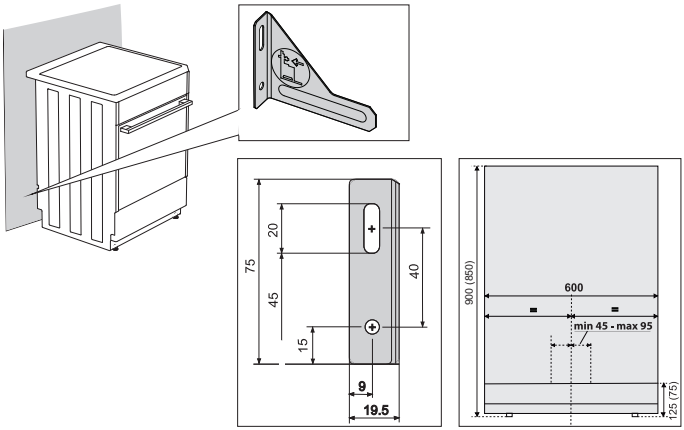
B)



C)

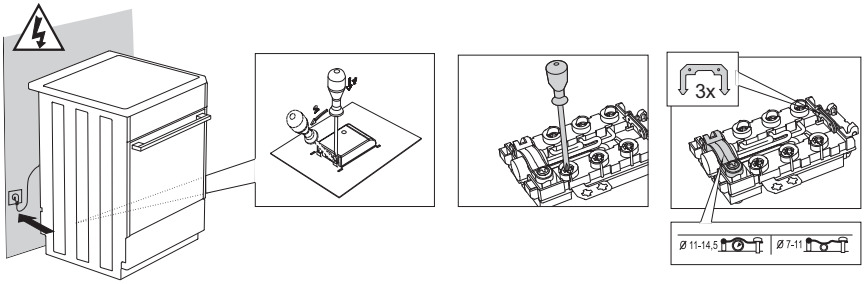


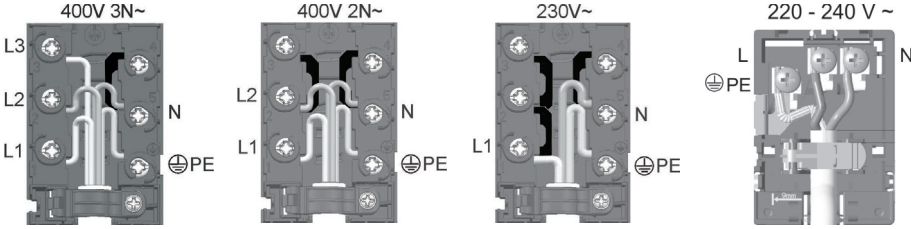
APSAUGA NUO APVIRTIMO



Matmenys skliausteliuose reiškia įmontuotas atraminio laikiklio priemones be papildomos atramos. Jei pateiktos detalės, pasaugančios prietaisą nuo apvirtimo negalima gerai pritvirtinti prie sienos su prietaiso pakete pridedamais varžtais ir kaiščiais, reikia naudoti kitas jungiamąsias dalis pritvirtinti kronšteiną taip, kad nebūtų galima jo ištraukti iš sienos.

JUNGIMAS PRIE MAITINIMO TINKLO





Prijungimo gnybtus būtina uždengti pateiktu gaubteliu!

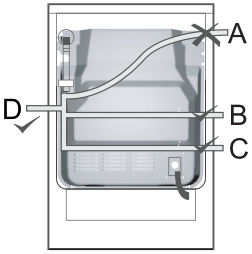
DUJŲ JUNGTYS

NUMATYTIEJI GAMYKLINIAI NUSTATYMAI

- Dujiniai prietaisai yra išbandyti ir pažymėti su CE ženklu.
- Prietaisai tiekiami su užklijuotais degikliais, pritaikytais H arba E tipo gamtinėms dujoms (20 mbar) arba suskystintoms gamtinėms dujoms (50 arba 30 mbar).
  Prietaiso techninių duomenų plokštelėje orkaitės viduje yra nurodyta informacija. Ją pamatysite atidarę orkaitės dureles.
- Prieš jungdami prietaisą, įsitikinkite, kad vietos prijungimo sąlygos ir charakteristikos (dujų tipas ir slėgis) yra suderinamos su prietaiso nuostatomis.
  Jei dujos, kurias naudojate, netinka pagal esamus prietaiso parametrus, skambinkite techninės priežiūros specialistui ar platintojui.
- Norint pritaikyti viryklę kito tipo dujoms, reikia pakeisti purkštukus (žr. PURKŠTUKŲ LENTELĘ).
- 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.

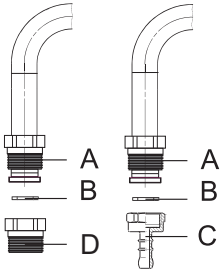
JUNGIMAS PRIE DUJŲ TINKLO

- Prietaisą prijungti prie dujų tinklo arba dujų baliono reikia pagal vietos dujų paskirstymo įmonės nurodymus.
- Dešinėje prietaiso pusėje yra dujų jungties kištukas su išoriniu sriegiu EN ISO 228-1, kurį galima perdirbti į EN ISO 10226-1 / -2 su papildomu adapteriu ir tarpine (priklausomai nuo pajungimo tvarkos atitinkamoje šalyje).
- Taip pat pateikta suskystintų gamtinių dujų jungtis ir nemetalinis tarpiklis (priklausomai nuo modelio).
- Jungiant prietaisą prie dujų tinklo, jungties detales reikia laikyti, kad nepasisuktų.
- Sujungimams sandarinti naudokite patvirtintus nemetalo tarpiklius ir patvirtintus hermetikus. Naudokite kiekvieną tarpiklį tik vieną kartą. Plokščių nemetalo tarpiklių storis neturi deformuotis daugiau nei 25 proc.
- Norėdami prijungti prietaisą prie dujų tiekimo, naudokite patikrintą ir lanksčią žarną. Žarna neturi liesti apatinės prietaiso sienelės, galinės sienos ar orkaitės lubų.



Jungtis su lanksčia žarna

Jei prietaisas yra sujungtas su lanksčia žarna, „A“ raide pažymėtas žarnos patiesimas yra nepriimtinas.
Jei naudojamas metalo vamzdis, „A“ raide variantas yra taip pat leistinas.



Dujų jungties kištukas

A Jungimas EN ISO 228-1
B Nemetalinė tarpinė, storis 2 mm
C Žarnų kištukas dujų (priklausomai nuo pajungimo tvarkos atitinkamoje šalyje)
D Žarnų kištukas EN ISO 10226-1/-2, priklausomai nuo ryšio reglamentų atitinkamoje šalyje (pridedama, priklausomai nuo modelio).

Sujungę patikrinkite, 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 dujinę prietaisą, patikrinkite visų sujungimų sandarumą.

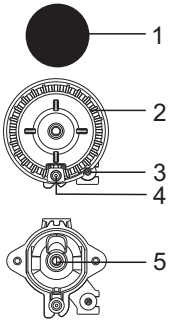
DEGIKLIŲ KEITIMAS NAUDOJIMUI SU KITO TIPO DUJOMIS

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

Pakeitus prietaisą naudojimui su kito tipo dujomis, pakeiskite seną lipduką su dujų tipo informacija (ant techninių duomenų plokštelės) atitinkamu nauju lipduku, patikrinkite, kaip prietaisas veikia ir ar yra sandarus.
Patikrinkite, ar elektros laidininkai, termostato kapiliarai ir kaitinimo elementai neišsikiša į dujų srautą.

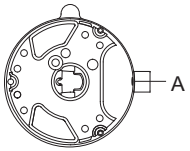
Reguliavimo elementai

- Degiklių minimalios šilumos apkrovos reguliavimo elementus galima pasiekti per valdymo skydelio angas.
- Nuimkite atraminį tinklelį, degiklio dangtelius ir degiklio vainikėlius.
- Nuimkite valdymo rankenėles.



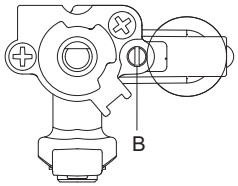
Maisto gaminimo degiklis

1. Degiklio vainikėlio dangtelis
2. Degiklio vainikėlis su degiklio dangtelio atrama
3. Termoelementas (tik kai kuriuose modeliuose)
4. Uždegimo žvakė
5. Purkštukas



Trigubas (trijų žiedų) degiklis

A Purkštukas



Dujų vožtuvas su apsauginiu įtaisu

B Minimalios šiluminės apkrovos reguliavimo varžtas

ANTGALIŲ LENTELĖ

Dujų tipas, slėgis		Papildomas degiklis		Normalus degiklis	
		max	min	max	min
Gamtinės dujos H Wo=45,7÷54,7 MJ/m³, **Gamtinės dujos E, Gamtinės dujos E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Vardinė šiluminė apkrova (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Suvartojimas (l/h)	95	46	181	46
	Antgalio tipas (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Antgalio numeris	690771		568169	
Suskystintos dujos 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Vardinė šiluminė apkrova (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Suvartojimas (g/h)	73	35	138	35
	Antgalio tipas (1/100 mm)	50	26	68	26
	Antgalio numeris	690780		568175	

Dujų tipas, slėgis		Didelis degiklis		Daugelio žiedų degiklis	
		max	min	max	min
Gamtinės dujos H Wo=45,7÷54,7 MJ/m³, **Gamtinės dujos E, Gamtinės dujos E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Vardinė šiluminė apkrova (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Suvartojimas (l/h)	286	72	343	149
	Antgalio tipas (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Antgalio numeris	574285		568170	
Suskystintos dujos 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Vardinė šiluminė apkrova (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Suvartojimas (g/h)	218	55	255	114
	Antgalio tipas (1/100 mm)	86	33	94	57
	Antgalio numeris	574286		568176	

Dujų tipas, slėgis		Orkaitės degiklis		Infraraudonėjė
		max	min	
Gamtinės dujos H Wo=45,7÷54,7 MJ/m³, **Gamtinės dujos E, Gamtinės dujos E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Vardinė šiluminė apkrova (kW)	3	0,8	2,2
	Suvartojimas (l/h)	286	76	210
	Antgalio tipas (1/100 mm)	117	33	108
	Antgalio numeris	568171		568173
Suskystintos dujos 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Vardinė šiluminė apkrova (kW)	3	0,8	2,2
	Suvartojimas (g/h)	218	58	160
	Antgalio tipas (1/100 mm)	82	33	75
	Antgalio numeris	568177		568178

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

Degiklio galia nurodyta pagal viršutinę kaloringumo vertę Hs.

Prietaisą jungti prie dujotiekio tinklo ir pritaikyti kitokio tipo dujoms gali tik dujų paskirstymo bendrovės ekspertas, turintis leidimą, arba įgaliotas aptarnavimo centras.

ŠALINIMAS

Pakuotė yra pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galima būti perdirbti, 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 gaminys išmetamas netinkamai. Prireikus 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.

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