



# Naudojimo instrukcija

FK6A...

FM6A...

LT

---

Dėkojame jums už pasitikėjimą ir už tai, kad išsigijote mūsų prietaisą.

Ši išsami instrukcija pateikta, kad būtų lengviau naudoti šį prietaisą. Perskaitykite 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. Telefono numerj rasite sąskaitoje faktūroje arba važtarasyje.

Šie nurodymai galioja tik ant prietaiso nurodyto simbolio šalyse. Jei ant prietaiso néra 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 naudodamini arba jungdamini 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](mailto:info@gorenje.com)



Svarbi informacija



Patarimas, pastaba

# TURINYS

<b>4 SVARBOS SAUGOS INSTRUKCIJOS</b>	IVADAS
8 Prieš prijungiant prietaisą	
<b>9 KOMBINUOTA PASTATOMA VIRYKLĖ</b>	
13 Valdymo įtaisas 14 Prietaiso duomenys – duomenų plokštélė (priklausomai nuo modelio)	
<b>15 PRIETAISO NAUDOJIMAS</b>	PRIETAISO NAUDOJIMAS
15 Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą 15 Viryklės gartraukis (priklausomai nuo modelio) 18 Orkaitė 20 Nustatymų pasirinkimas 22 Kepimo pradžia 22 Orkaitės išjungimas 23 Sistemos aprašymas ir kepimo lentelių (kepimo režimai)	
<b>39 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA</b>	VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
40 Tradicinės orkaitės valymas 40 Dujų degiklis 41 „Aqua clean“ funkcijos naudojimas valyti orkaitei 42 Laido ir teleskopinių ištraukiamų kreiptuvų išémimas ir valymas 43 Katalitinių intarpų idėjimas ir valymas 44 Orkaitės skyriaus lubų valymas 45 Orkaitės durelių išémimas ir idėjimas 48 Orkaitės durelių stiklo išémimas ir idėjimas 50 Lemputės pakeitimas	
<b>51 SPECIALŪS ISPĖJIMAI IR GEDIMAI</b>	GEDIMŲ ŠALINIMAS
<b>53 MONTAVIMO IR PRIJUNGIMO INSTRUKCIJA</b>	KITA
<b>59 ANTGALIŲ LENTELĖ</b>	
<b>61 ŠALINIMAS</b>	

# **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 prietaisais ir gretimos dalys labai įkaista. Stenkiteis 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 prietaisais 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 viryklés užtvarus, skirtus virimo prietaisui, arba nurodytus prietaiso gamintojo Naudojimo instrukcijose, arba prietaise sumontuotus viryklés užtvarus. Naudodami netinkamas apsaugas galite sukelti nelaimingų atsitikimų.

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

**ISPĖJIMAS:** 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  $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$  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.

Nedékite 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 subražyti 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 néra, išjunkite prietaisą ir kreipkitės į aptarnavimo tarnybą.

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



- ATSARGIAI: pakrypimo galimybė.



- DÉMESIO! Kad prietaisas neapsiversty, reikia sumontuoti atramélę. 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 fiksuočių laidų, turinčių įmontuotas atjungimo priemones. Fiksuočio laidai turi būti pagaminti pagal elektrosaugos taisykles.

#### **Prietaisas skirtas naudoti buityje.**

Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, pavyzdžiu, patalpų šildymui, gyvūnų, popieriaus, audinių, žolés ir t.t. džiovinimui, nes tai gali sukelti žalą arba gaisro pavoju.

Prietaisą gali jungti tik duju paskirstymo bendrovės ekspertas, turintis leidimą, arba igaliotas aptarnavimo centras. Reikia laikytis visų reikiamaus teisés aktų ir vietas duju tarnybos prijungimo prie duju 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 atlirkti tik tinkamai apmokytas asmuo arba igaliota remonto tarnyba.

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

Prietaiso nustatymas yra nurodytas lentelėje su vardiniais parametrais.

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

**ATSARGIAI:** verdant maistą dujiniu prietaisu patalpoje, kurioje jis įrengtas, kaupiasi šiluma, drégmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai védinama, ypač kai prietaisas naudojamas: atidarykite natūralios ventiliacijos angas arba sumontuokite

mechaninj ventiliacijos įtaisą (mechaninj virtuvės gaubtą / ventiliatorių).

Tai 2/1 klasés prietaisas. Prietaisas negali liestis su gretimomis spintelémis 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 padéklo kreipiamujų.

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;
- nejunkite ir neišjunkite elektros prietaisų (jskaitant šviesas);
- kruopščiai išvédinkite patalpą – atidarykite langus;
- nedelsdami praneškite aptarnavimo centrui arba įgaliotam gamtinii dujų tiekėjui.

## PRIEŠ PRIJUNGIANČIAI PRIETAISĄ



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

Negalima iškloti orkaitės sienelių aluminio folija. Ant orkaitės dugno nedékite 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 jkaista. 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, valydamai orkaitę.

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

Patirkrinkite, ar angos neuždengtos ar ju 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 mechaninj ventiliacijos įtaisą (mechaninj virtuvės gaubtą / ventiliatorių).

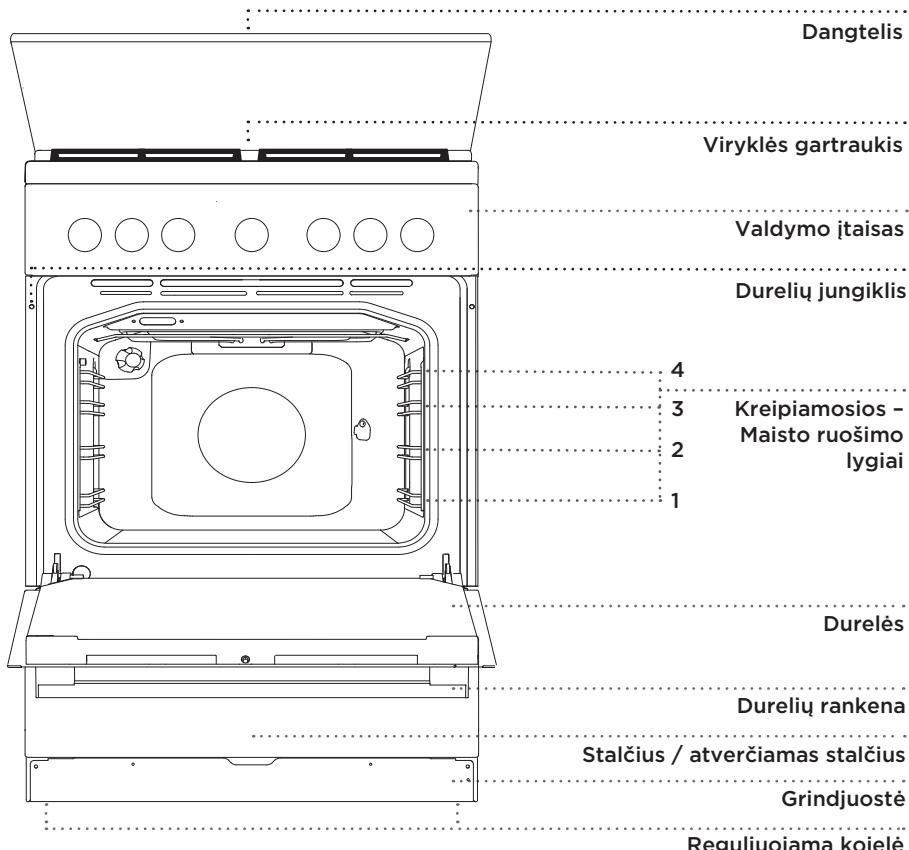
Ilgalaikiam intensyviam prietaiso naudojimui gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, atidaryti langų, arba veiksmingesnio vėdinimo, pavyzdžiui, stiprinant mechaninj vėdinimą, kur jis įrengtas.

Prietaisas yra sunkus. Prietaisą turi nešti bent 2 asmenys.

# KOMBINUOTA PASTATOMA VIRYKLĖ

## ORKAITĖS IR ĮRANGOS APRAŠYMAS (prilausomai nuo modelio)

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



## 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-ΙŠTRAUKIAMASIS MYGTUKAS

Šiek tiek pastumkite rankenélę, kol ji išsoks; tada pasukite.

 Po kiekvieno naudojimo pasukite rankenélę atgal į išjungtą padėtį ir įstumkite ją atgal. Ispaudžiamąjį-ištraukiamąjį rankenélę galima pastumti tik atgal, kai jungiklis yra išjungtoje padėtyje.

## VALDYMO LEMPUTĖ

Ijungus orkaitę, užsidega **geltona indikacinė lemputė**.

**Geltona lemputė** dega, kai yra įjungta bet kokia prietaiso funkcija (priklasomai nuo modelio).

**Raudona lemputė** dega, kai įjungti orkaitės kaitintuvai. Pasiekus pasirinktą temperatūrą, raudona lemputė išsijungia.

**Pasirinkus funkciją**, užsidega pasirinkto mygtuko skalė.

**Orkaitės apšvietimas** įjungiamas automatiškai, pasirinkus kepimo sistemą.

## VIELINIAI BĘGELIAI

Su vieliniais bégeliais maistą galiam gaminti keturiais lygiais (atkreipkite dėmesį, kad lygiai/bégeliai skaičiuojami nuo apačios į viršų).

3 ir 4 bégeliai skirti kepti ant grotelių.

## TELESKOPINIAI IŠTRAUKAMI BĘGELIAI

Teleskopiniai ištraukiamus bégelius galima montuoti 2, 3, ir 4 lygyje. Ištraukiami bégeliai gali būti iš dalies arba visiškai ištraukiami.

## RELJEFINIAI KREIPIKLIAI

Orkaitė turi trijų lygių štampuotus šoninius griovelius tinkleliui įdėti.

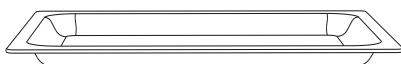
## ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

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

## AUŠINIMO VENTILIATORIUS

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

## ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI (priklasomai nuo modelio)

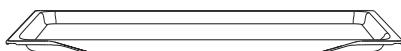


**STIKLO KEPIMO INDAS** naudojamas maisto ruošimui su visomis orkaitės sistemomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.

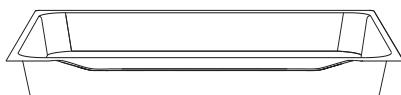


**TINKLELIS** naudojamas griliui arba kaip keptuvės atrama, kepimo skarda arba kepimo indas su maistu.

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



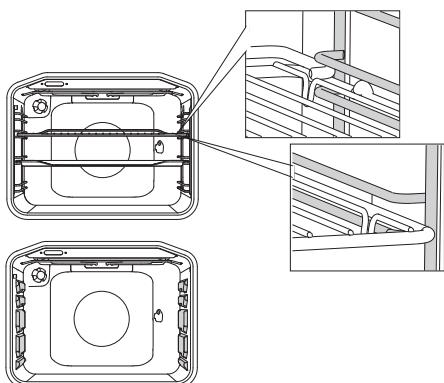
**KEPIMO PADĖKLA** naudokite visų rūšiu mésai, žuviai ir daržovéms, taip pat lašų surinkimui kepant ant grotelių.



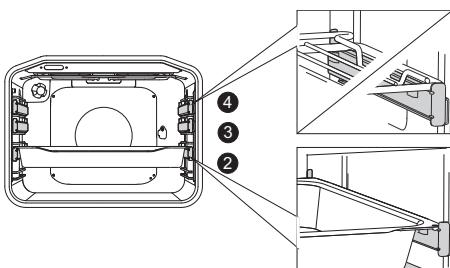
**GILI KEPIMO SKARDA** naudojama kepti mésai ir drégnai tešlai. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.

Kepimo metu nestatykite giliose kepimo skardose ant pirmojo bégelio, išskyrus kai naudojate grilių arba kepimo iešmą, o gilioje kepimo skardą kaip nuvarvėjimo padėklą.

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

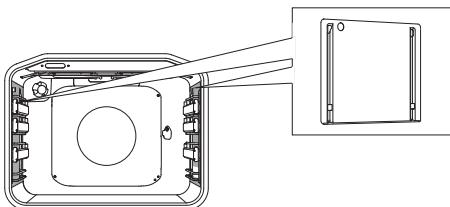


Tinklelis arba padėklas visada turi būti įtrauktas į griovelį tarp dviejų vielinių profilių.



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

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



**KATALITINIAI INTARPAI** neleidžia tyškantiems riebalams prilipti prie orkaitės šonų.



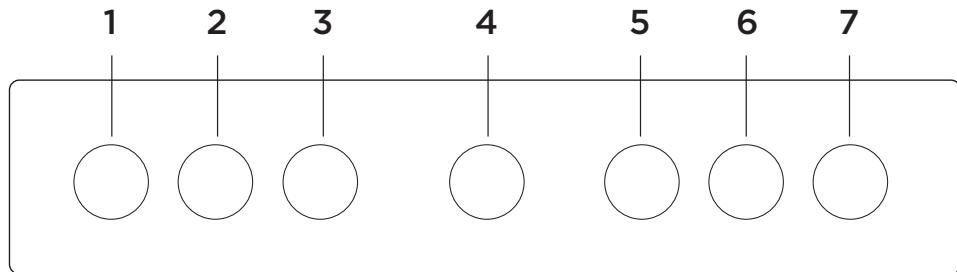
**SUKAMAS IEŠMAS** (mėsos iešmas) naudojamas kepti mėsai. Rinkinį sudaro iešmo atrama, iešmas su varžtais ir nuimama rankena.



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

# VALDYMO ĮTAISAS

(priklausomai nuo modelio)



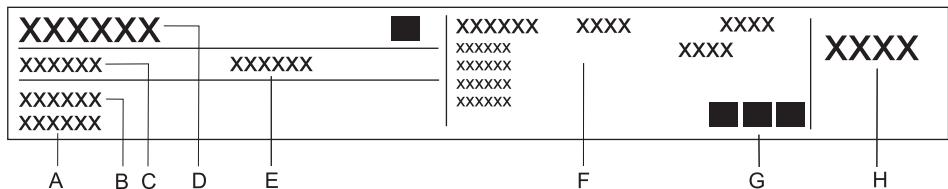
- 1 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, PRIEKINĖ KAIRIOJI KAITVIETĖ
- 2 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, GALINĖ KAIRIOJI KAITVIETĖ
- 3 KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĖ
- 4 PROGRAMUOJAMASIS LAIKMATIS
- 5 TEMPERATŪROS RANKENĖLĖ
- 6 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, GALINĖ DEŠINIOJI KAITVIETĖ
- 7 VIRYKLĖS ZONOS RANKENĖLĖ, PRIEKINĖ DEŠINIOJI KAITVIETĖ

## PASTABA:

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

# PRIETAISO DUOMENYS – DUOMENŲ PLOKŠTELĖ

(priklausomai nuo modelio)



- A** Serijos numeris
- B** Modelis
- C** Tipas
- D** Prekės ženklas
- E** Kodas
- F** Techninė informacija
- G** Atitinkties 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 praviro.

## 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	Prietaisu kategorijos
LT	I <sub>2</sub> H, I <sub>3B</sub> /P, I <sub>3+</sub> , II <sub>2H3+</sub> , II <sub>2H3B</sub> /P, II <sub>2H3P</sub>

## ŠILUMOS INVESTIS

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

# PRIETAISO NAUDOJIMAS

## PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

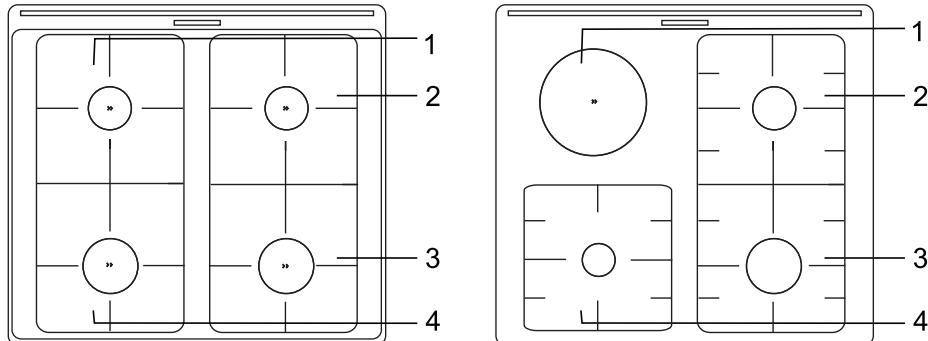
Gavę prietaisą, iš orkaitės išimkite visas dalis, išskaitant transportavimo įrangą. Reguliariai valykite visus priedus ir indus šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinių valiklių.

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

Gavę prietaisą, drėgna šluoste nuvalykite visą viryklę, išskaitant virimo zonas.

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

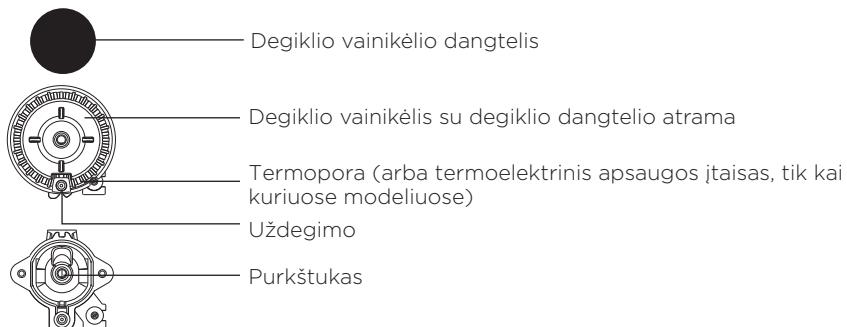
## VIRYKLĖS GARTRAUKIS (priklausomai nuo modelio)



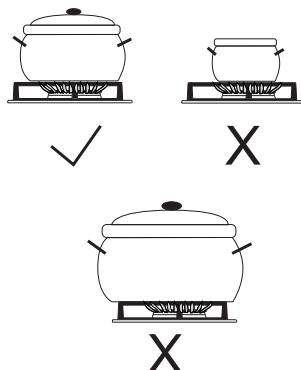
1. Galinė kairioji kaitvietė
2. Galinė dešinioji kaitvietė
3. Priekinė dešinioji kaitvietė
4. Priekinė kairioji kaitvietė

## DUJINIAI DEGIKLIAI

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



### PATARIMAI APIE INDUS



- Teisingai pasirinkti indai užtikrina optimalų virimo laika ir dujų suvartojimą. Indų skersmuo yra šiuo atžvilgiu svarbiausias parametras.
- Jei puodas ar keptuvė per maža, liepsnos eis per apatinį kraštą ir ją 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.

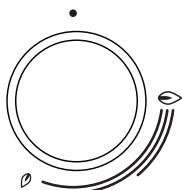
### Dujinės viryklės tinklelis mažam puodui (tik kai kuriuose modeliuose).

Naudokite dujų viryklės tinklelių mažam puodui, kai ruošiate maistą mažesnio skersmens inde. Uždékite 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

## DEGIKLO UŽDEGIMAS IR VEIKIMAS (priklasomai nuo modelio)

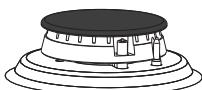
 Prieš jį pasukdami visada paspauskite rankenélę.



Virimo galios lygiai nurodyti ant rankenélių didelės ir per mažos liepsnos simboliais. Pasukite rankenélę per **didelės liepsnos padėtį**  į **mažos liepsnos padėtį**  ir atgal. Darbinis diapazonas yra tarp dvių liepsnos simbolių.  
Nustatymai tarp  ir  nerekomenduojami. šiame diapazone liepsna yra nestabili ir gali užgessti.

 Uždékite puodą ar keptuvę virš degiklio grotelių prieš jį uždegdami (taikoma trijų žiedų, dvigubų žiedų ir mini keptuvés išgaubtu dugnu degikliams). Norédami išjungti degiklį, pasukite rankenélę į dešinę padėtį .

### Uždegimas viena ranka



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

### Uždegimas dviem rankomis

Norédami uždegti duju degiklį, paspauskite atitinkamą rankenélę 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 žiebtuvéliu. Uždegę maždaug 10 sekundžių palaikykite nuspaustą mygtuką, kol liepsna stabilizuosis.

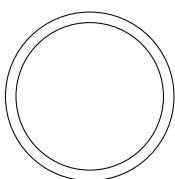
 **Jei degiklis neužsidega per 15 sekundžių, išjunkite jį ir palaukite bent 1 minutę. Tada pakartokite uždegimo procesą.**

**Jei degiklio liepsna užgėsta (nepriklasomai nuo priežasties), išjunkite degiklį ir palaukite 1 minutę prieš bandydamis vėl uždegti.**

# ORKAITĖ

## KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS (prilausomai nuo modelio)

0



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



Nustatymus taip pat galima keisti kepimo metu.

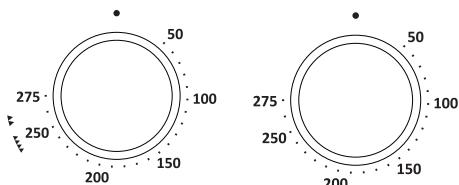
SISTEMA	APRAŠYMAS	REKOMENDUOJAMA TEMPERATŪRA °C
<b>KEPIMO SISTEMOS</b>		
»sss	<b>GRETAS PAŠILDYMAS</b> Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalinti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas.	160
==	<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.	200
==	<b>VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS</b> Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvas. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas).	180
==	<b>APATINIS ŠILDYTUVAS</b> Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.	180
vv	<b>GRILIS</b> Veikis tik grilio šildytuvas, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kieko maisto grilio kepimui, sumuštinams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui. Didžiausia leistina temperatūra: 230 °C.	220
****	<b>DIDELIS GRILIS</b> 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 dešrelęs, ir duonos skrudinimui. Didžiausia leistina temperatūra: 230 °C.	220
▼▼▼	<b>GRILIS SU VENTILIATORIUMI</b> Veikia grilio šildytuvas ir ventiliatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštieną viename aukščio lygyje. Taip pat tinkta apkrepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele.	170

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

<sup>1)</sup> Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.

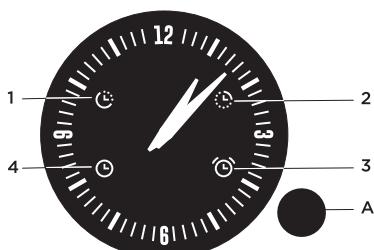
# NUSTATYMŲ PASIRINKIMAS

## KEPIMO TEMPERATŪROS REGULIAVIMAS



Kai naudojate orkaitės sistema su dideliu griliu ir griliu, nustatykite temperatūros reguliatoriu i padėti

## ELEKTRONINIS PROGRAMUOJAMAS LAIKMATIS



**A** Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

- 1** Orkaitės veikimo atidėjimas
- 2** Orkaitės veikimo pabaiga
- 3** Minucių signalas
- 4** Laiko ekranas

Pasirinkite laiko nustatymus iš eilės spaudami (A) mygtuką. Ekrane mirksės pasirinktas simbolis. Sukite (A) rankenėlę ir nustatykite funkciją, tada paspauskite, kad patvirtintumėte. Laikrodžio rodyklės automatiškai pereis į laiko ekraną. Nustatyti simboliai liks degti.

Kiekvieną kartą, kai paspaudžiate (A) mygtuką, tai patvirtina trumpas garsinis signalas. Paspauskite ir laikykite nuspaudę (A) mygtuką 2 sekundes, norint ištrinti nustatyta funkciją.

### DIENOS LAIKO NUSTATYMAS

Jei rodomas laiko simbolis (4) mirksi (ijungiant prietaisą pirmą kartą arba po elektros tiekimo sutrikimo), paspauskite (A) mygtuką ir palaikykite jį dvi sekundes, kol jis nustos mirkčioti.

Tada pasirinkite laiko ekraną (4) spaudami (A) mygtuką. Laiko indikatorius mirksės, kai jis bus pasirinktas.

Sukite (A) rankenėlę nustatyti laikui.

Patvirtinkite vėl paspaudami (A) mygtuką. Nieko nenuspaudus nustatymas išsaugomas automatiškai po kelių sekundžių.

### ORKAITĖS VEIKIMAS BE LAIKMAČIO NUSTATYMU

Prijungus prietaisą prie maitinimo tinklo pirmą kartą arba po elektros tiekimo sutrikimo, laiko ekrano simbolis (4) mirksės.

Jei norite ijjungti orkaitę, paspauskite (A) mygtuką ir palaikykite jį dvi sekundes. Laiko ekranas nustos mirksėti.

Orkaitė gali būti naudojama be apribojimų, jei nedaromi laikmačio nustatymai.

## **ORKAITĖS VEIKIMAS SU PROGRAMŲ LAIKMAČIO NUSTATYMAIS**

S programsko uro lauko delovanje pečice programirate na 2 načina:

### **A) Sustabdymo laiko nustatymas**

Šis režimas leidžia nustatyti laiką, kada norite orkaitę išjungti. Ilgiausias galimas nustatymas yra 15 valandų nuo dabartinio laiko.

- Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.
- Pasirinkite (2) simbolį spaudydami (A) mygtuką tol, kol simbolis pradės mirksėti.
- Sukite (A) rankenėlę nustatyti sostojimo laikui.
- Patvirtinkite vėl paspausdami (A) mygtuką. Laikrodžio rodyklės pereis į laiko ekraną. Užsidegs orkaitės sustabdymo simbolis.
- Ijunkite orkaitę (naudokite orkaitės rankenėles nustatyti darbo režimui ir temperatūrai). Orkaitė pradės veikti nustatytu laiku ir sustos ir nustatytu laiku.
- Kai laikrodis pasieks pasirinktą sostojimo laiką, orkaitė išsijungs, o apie tai praneš garsinis signalas su pertrūkiais. Gарso signalas gali būti išjungtas, paspaudus (A) mygtuką, kitaip jis automatiškai išsijungs po 1 minutės. Simbolis (2) mirksės. Norédami toliau virti, paspauskite (A) mygtuką ir palaikykite jį 2 sekundes, tada galima, jei reikia, nustatyti naują kepimo laiką.

### **B) Nustatymas atidėtas paleidimas**

Šiuo režimu galite nurodyti kepimo trukmę (kepimo pradžios laikas) ir laiką, kai norite kepimo procesą baigti (pabaigos laikas).

Pabaigos laikas gali būti atidėtas iki 12 valandų, priklausimai nuo esamo dienos meto. Jis daugiausia gali būti 3 valandos.

- Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.
- Pradžios laiko nustatymas: Pasirinkite (1) simbolį paspausdami (A) mygtuką. Sukite (A) rankenėlę nustatyti pradžios laikui ir patvirtinkite paspausdami (A) mygtuką. Operacijos pabaigos simbolis pradės mirksėti (2).
- Sustabdymo laiko nustatymas: Sukite (A) rankenėlę nustatyti sostojimo laikui ir patvirtinkite paspausdami (A) mygtuką.
- Laikrodžio rodyklės pereis į laikrodžio ekraną. Simboliai (1) ir (2) bus apšviesi.
- Laikmatis lauks kepimo pradžios.
- Iškaitinkite orkaitę – naudokite orkaitės rankenėles nustatyti darbo režimą ir temperatūrą.
- Orkaitė pradės veikti paleidimo metu, ir sustos numatytu sustabdymo metu.
- Kai laikrodis pasieks pasirinktą sostojimo laiką, orkaitė išsijungs, o apie tai praneš garsinis signalas su pertrūkiais. Garso signalas gali būti išjungtas, paspaudus (A) mygtuką, kitaip jis automatiškai išsijungs po 1 minutės. Simbolis (2) mirksės. Norédami toliau virti, paspauskite (A) mygtuką ir palaikykite jį 2 sekundes, tada galima, jei reikia, nustatyti naują kepimo laiką.

## **MINUČIŲ LAIKMAČIO NUSTATYMAS**

Laikrodis taip pat gali būti naudojamas kaip minučių signalas (priminimas), kuris skambės kaip žadintuvas praéjus nustatytam laikui.

Priminimo signalas gali būti pasirinktas tik kai programos laikmatis néra užprogramuotas arba naudojamas.

- Pasirinkite (3) simbolį spaudydami (A) mygtuką tol, kol simbolis pradės mirksėti.
- Sukite (A) mygtuką norédami nustatyti laiką, kai norite, kad skambėtų priminimo signalas Ilgiausias galimas nustatymas yra 3 valandos.
- Patvirtinkite vėl paspausdami (A) mygtuką. Laikrodžio rodyklės automatiškai užrakins ekraną ir simbolis (3) bus apšviestas.
- Kai nustatytas laikas baigiasi, ima skambėti garsinis signalas su pertrūkiaisiais. Garso signalas gali būti išjungtas, paspaudus (A) mygtuką ir laikant ji 2 sekundes, kitaip jis automatiškai išsijungs po 1 minutės.

## **PARODYTI NUSTATYMAI**

Ar laikmačio funkcija įjungta, bet kada tai galite patikrinti paspaudus (A) mygtuką.

Laikrodžio rodyklės trumpai pereis prie nustatytos vertės ir tada grjš ir rodys esamą laiką.

## **NUSTATYMO IŠTRYNIMAS**

Ištrinkite nustatymą paspausdami (A) mygtuką ir palaikydami 2 sekundes. Ištintos funkcijos simbolis bus išjungtas.

## **KEPIMO PRADŽIA**

Nustatykite sistemos temperatūrą, tuomet pradékite virimą.

## **ORKAITĖS IŠJUNGIMAS**

Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenélę į padétį „O“.

 Išvirus aušinimo ventiliatorius ir toliau tam tikrą laiką veiks, priklausomai nuo temperatūros. Jei paliksite maistą orkaitėje, iš jo gali išsiskirti drégmė ir ant orkaitės priekinio skydelio ir durelių susidaryti kondensacija.

# 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. Pradékite su mažesne temperatūra ir ja 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, kepart 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 padéklus, nes jie labai gerai praleidžia šilumą.

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

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

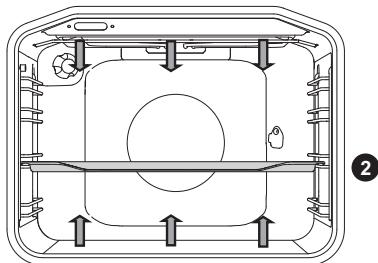
Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minucių prieš baigiant kepti, siekiant taupytį energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.

Negalima vésinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

## **Standartiniai įvairių tipų mėsos iškepimo lygiai ir rekomenduojama galutinė vidaus temperatūra**

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

# VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



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

## Mėsos kepimas:

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

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

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>MĒSA</b>				
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
<b>ŽUVIS</b>				
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 lygi ir tamsias kepimo skardas arba padéklus. Ant šviesių kepimo lakštų arba padéklų tešla apskrus prasčiau, nes tokie padéklai prastai atspindi karštį. Visada dékite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridedamą kepimo skardą, išimkite groteles. Kepimo laikas bus trumpesnis, jei orkaitę įkaitinsite.

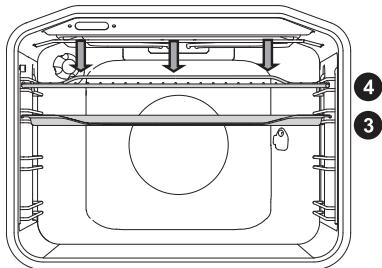
Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>KONDITERIJA</b>			
Daržovinių suflė	2	190-200	30-35
Saldi suflė	2	190-200	30-35
Bandelės*	2	190-210	20-30
Balta duona *	2	180-190	50-60
Grikių duona *	2	180-190	50-60
Pilno grūdo duona *	2	180-190	50-60
Ruginė duona *	2	180-190	50-60
Speltų duona *	2	180-190	50-60
Graikiinių 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 gretelių šildytuvas ant orkaitės skyriaus lubų.

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

Didžiausia leidžiama temperatūra: 230 °C

Penkias minutes pakaitinkite infraraudonųjų spindulių (grilio) šildytuvą.

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

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

Kepdami tiesiai ant gretelių, sutepkite jas riebalais, kad mėsa nepriliptų, ir dékite ant 4-o lygio. Idékite padéklą į 1 arba 2 lygį. Kepdami ant kepimo skardos patirkinkite, ar ant jos yra pakankamai skysčio, kad maistas neprisviltų.

Kepamą mėsą pavartykite.

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

### Kepimo ant gretelių lentelė – mažas grilis

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>MĖSA</b>				
Jautienos kepsnys, vidut.	180 g/gabolas	3	230	15-20
Kiaulienos sprandinės kepsnys	150 g/gabolas	3	230	18-22
Kotletai/gabaliukai	280 g/gabolas	3	230	20-25
Grilio dešrelės	70 g/gabolas	3	230	10-15
<b>SKRUDINTA DUONA</b>				
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.)
<b>MĒSA</b>				
Jautienos kepsnys, su krauju	180 g/gabalas	3	230	15-20
Jautienos kepsnys, gerai iškėpės	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
Mésos duona	150 g/gabalas	3	230	10-15
<b>ŽUVIS</b>				
Lašišos kepsnys / filé	200 g/gabalas	3	230	15-25
<b>SKRUDINTA DUONA</b>				
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 mésą pavartykite.

Kepant upėtakį, popieriniu rankšluosčiu nušluostykite žuvj sausai. Paskaninkite iš vidaus; Patepkite aliejumi iš išorės ir padékite ant grotelių. Neapverskite žuvies ją kepdamai.

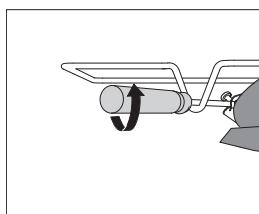
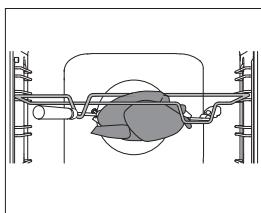
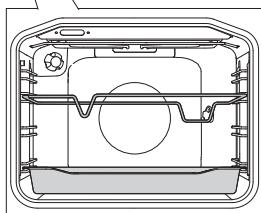
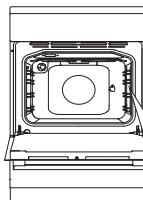


Kai naudojate grilį (infraraudonųjų spinduliu) šildytuvą, visada laikykite dureles uždarytas.  
Grilio šildytuvas, tinklelis ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirštinės ir mésos žnyplės.

## Kepimas ant iešmo (priekausomai nuo modelio)



Maksimali temperatūra naudojant grilj-barą yra 230°C.



- 1** Idėkite 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.

Uždékite 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.

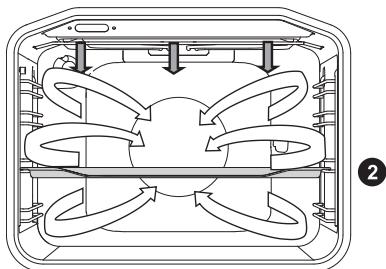
Ijunkite orkaitę („ON“), pasirinkite grilio kaitintuvą ir kepimo ant iešmo sistemą



Grilis veiks tik tada, kai durelės uždaryto.



## GRILIS SU VENTILIATORIUMI

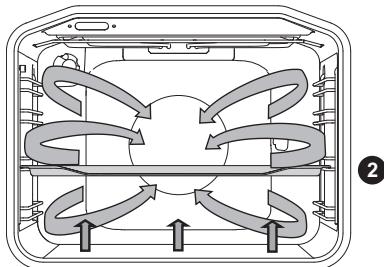


Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalamams.

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

Maisto rūšis	Svoris (g)	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>MĒSA</b>				
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
<b>ŽUVIS</b>				
Upétakis	200 g/gabalas	2	200-220	20-30

# KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS



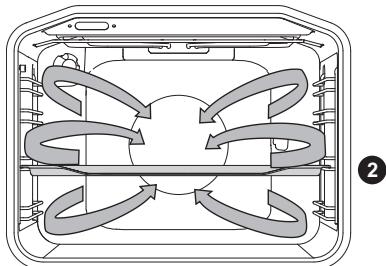
Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventilatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

(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



2

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 padéklą. Nerūdijančio plieno padéklai 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.)
<b>MĖSA</b>				
Kiaulienos kepsnys su odelė	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
Išdaryta 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, išsimkite groteles.

Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.

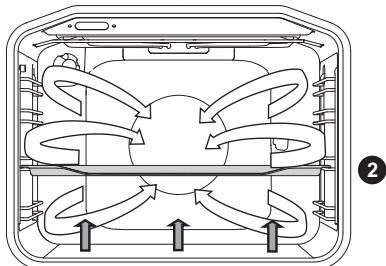
Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>KONDITERIJA</b>			
Biskvitinis pyragas	2	150-160	25-35
Trupininis pyragas	2	160-170	25-35
Vaisinis pyragas, biskvitinis	2	150-160	45-65
Biskvitinis vyniotinis*	2	160-170	15-25
Vaisinis pyragas, apskrudintas	2	160-170	50-70
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
<b>ŠALDYTAS MAISTAS</b>			
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 negilia kepimo skardą, kad šiltas oras galėtų cirkuliuoti visoje viršutinėje dalyje.

## Konservavimas:

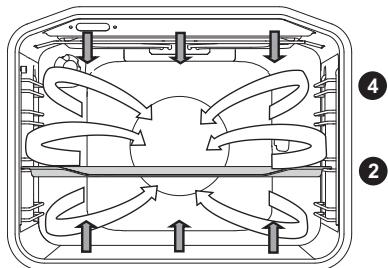
Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiai arba metalo dangteliais arba metalinių skardinių. Patikrinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio, pripildyti to paties turinio, ir sandariai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

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

Konservavimo metu stebékite ruošiamą maistą ir virkite, kol skystis stiklainiuose užvirs, kol pirmajame stiklainyje atsiras burbulukų.

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Troškinimo laikas (min)	Temperatūra ir laikas po to, kai užvirsti pradžios	Laikymo laikas orkaitėje (min)
<b>VAISIAI</b>					
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
<b>DARŽOVĖS</b>					
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 jkaitintą orkaitę, palaukite kol lemputė užges pirma kartą. Norėdami gauti geriausius rezultatus, kepkiti tik ant vienos lentynos (lygio).

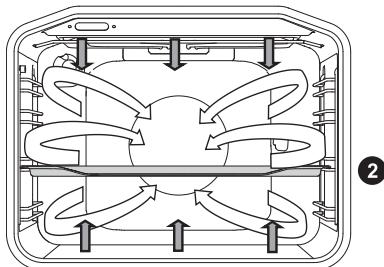
Orkaitę reikia jkaitinti. Naudokite antrą arba ketvirtą lygį, skaičiuojant nuo apačios į viršų.

## Pyragų kepimo su viršutiniu ir apatiniu kaitintuvu ir ventiliatoriumi lentelė

Maisto rūšis	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (min.)
<b>KONDITERIJA</b>			
Marmurinis keksas	2	140-150	45-55
Pyragas stačiakampėje kepimo skardoje	2	130-140	45-55
Sūrio pyragas	2	130-140	55-65
Vaisinio pyragas, trupininis	2	140-150	35-45
Biskvitinis pyragas	2	140-150	25-35
Vaisinio 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

Symbolis „\*“ reiškia, kad iš pradžių orkaitę reikia jkaitinti naudojant pasirinktą kepimo sistemą.

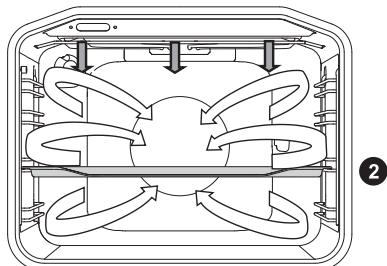
# GENTLEBAKE



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

Maistas	Kreipiklis (iš apačios)	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (minutėmis)
<b>MĖSA</b>			
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
<b>ŽUVIS</b>			
Žuvis, 200 g/vnt.	2	190	35 - 45
Žuvų file, 100 g/vnt.	2	190	25 - 35
<b>KONDITERIJA</b>			
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
Vaisinės 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.)
<b>MĒSA</b>				
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
<b>ŽUVIS</b>				
Upētakis	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.

Daugelio atvejų rekomenduojama išimti maistą iš pakuotės (nepamirškite nuimti visas metalines kabes arba susegimus).

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

## LĘKŠTĖS PAŠILDYMAS



Naudokite šią funkciją, norédami pašildyti indus (lékštės, 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

(priklasomai 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

(priklasomai nuo modelio)

Nevalykite rankenelių 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 atitinkamu gamintoju.



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 aerosoliais). 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.

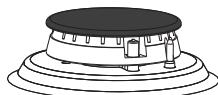
Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite standartinius orkaitės valiklius. Kruopščiai išskalaukite orkaitę švariu vandeniu, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.

Niekada nenaudokite stiprių valiklių, abrazyvinį valiklių, abrazyvinį 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



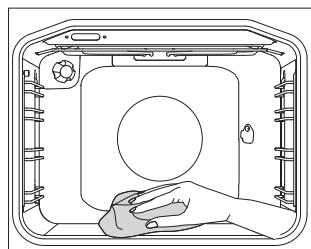
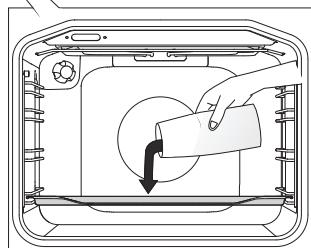
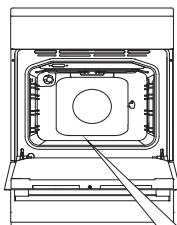
Tinklelj, kaitlentę ir degiklio dalis galima plauti karštu vandeniu su šiek tiek valiklio. Neplaukite jų indaplovéje.

Valykite termoporą ir kibirkšties mygtuką minkštu šepeteliu. Šios dalys visada turi būti labai švarios, kad prietaisas tinkamai veikty. 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 RANKENĘ 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.

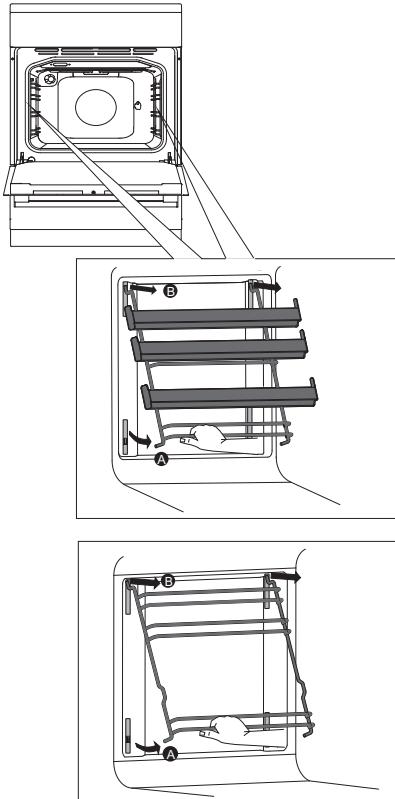
**3** Po 30 minučių maisto likučiai ant orkaitės emalio sienelių atsilups ir bus lengvai nuvalomi drėgna šluoste.



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.

Norédami pakeisti groteles, viską atlikite atvirkštine tvarka.

## DĒMESIO!

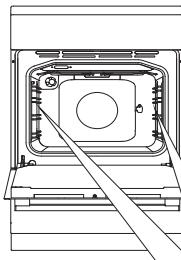
Nenuimkite orkaitėje esančių laikiklių.



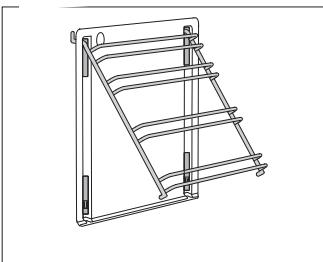
Neplaukite ištraukiamų grotelių indaplovėje.

# KATALITINIŲ INTARPU ĮDĖJIMAS IR VALYMAS

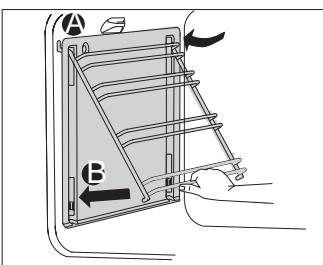
Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.



Nuimkite kreipiklius arba ištraukiamus kreipiklius.



**1** Sumontuokite kreipiamąsias ant katalitinio intarpo.



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

**A** Iđekite kreipiamuosius bēgelius į angas viršuje.

**B** Ispauskite jas į spynelę apačioje.

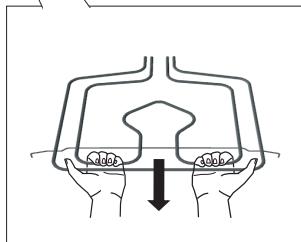
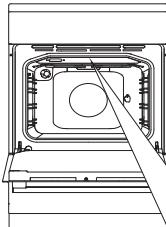


**Neplaukite katalitinių intarpų indaplovėje.**

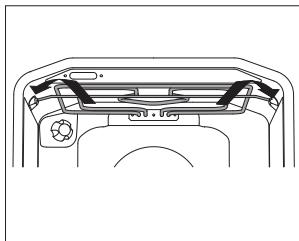
# ORKAITĖS SKYRIAUS LUBŲ VALYMAS

(priklasomai nuo modelio)

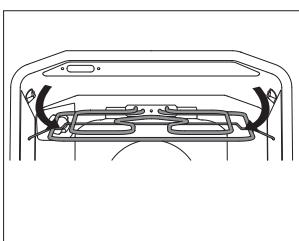
Viršutinis grilio šildytuvas yra sulankstomas, kad būtų galima lengviau valyti orkaitės skyrių. Prieš valydamis orkaitę išimkite padéklus, groteles ir kreipiklius.



Patraukite šildytuvą, kol skersinis strypas atsilaisvins iš atramų kairėje ir dešinėje orkaitės skyriaus pusėje.



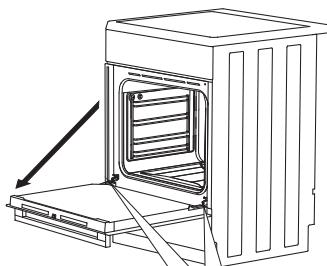
Nenaudokite šildytuvo, kai jis nuleistas / sulankstytas. Po valymo atlikite tą pačią procedūrą atvirkštine tvarka, įstumkite šildytuvą atgal, kol skersiniai strypai jšoks atgal į vietą.



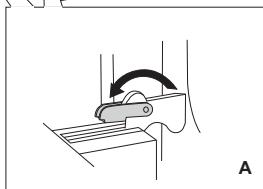
Prietaisą atjunkite nuo maitinimo lizdo.  
Šildytuvas turi būti ataušęs; kitaip yra pavojus nusideginti.

# ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS

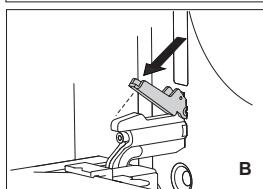
(prieklausomai nuo modelio)



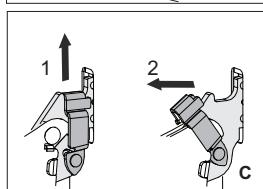
- 1** Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).



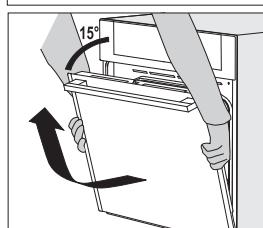
- 2 A** Pasukite stabdiklius iki galo atgal (įprastinio uždarymo atveju).



- B** Su švelnia uždarymo sistema pasukite stabdiklius atgal 90°.



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



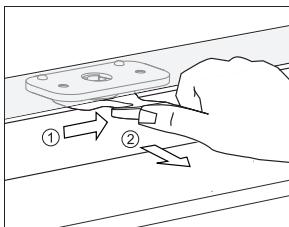
- 3** Lėtai uždarykite dureles, kol skląščiai susilygiuos su angomis. Šiek tiek dureles ir ištraukite abu vyrių tarpus ant prietaiso.

-  Norėdami jdéti dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Jei durelés 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 vyro uždarymo, nes jis yra prijungtas prie stiprios pagrindinės spyruoklės. Jei pagrindinė yra spyruoklė su kabinta, yra pavojus susižaloti.

## DURŪ SPYNELĖ (priklasomai nuo modelio)



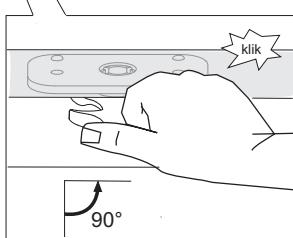
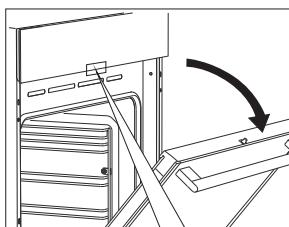
Norédami atidaryti, švelniai pastumkite nykščiu į dešinę, tuo pat metu traukdami dureles į išorę.

**Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.**

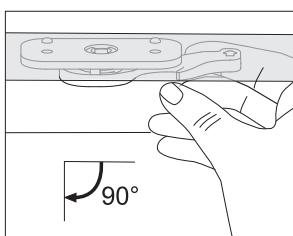
### SPYNELĖS IJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

**Orkaitė turi visiškai atvėsti.**

Pirmiausia atidarykite orkaitės dureles.



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



Norédami 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 15° kampo iki uždarytų durelių padėties) ir durelės užsidarys automatiškai ir tyliai.



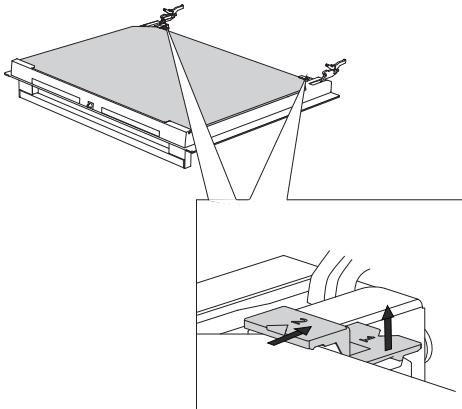
**Jei durelės uždaromos per stipria jėga, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.**

# ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĒMIMAS IR ĮDĖJIMAS

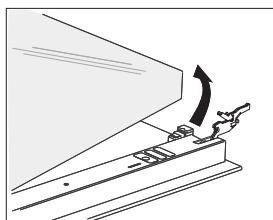
Orkaitės durelių stiklą galima valyti iš vidaus, bet jį reikia nuimti. Nuimkite orkaitės dureles (žr. skyrių "Orkaitės durelių nuémimas ir uždėjimas").

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

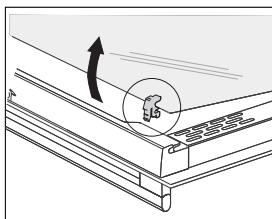
## 1 METODAS (priklausomai nuo modelio)



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



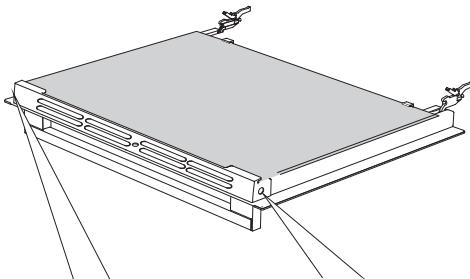
**2** Laikykite durelių stiklą už apatinio krašto; šiek tiek pakelkite jį taip, kad jis nebesiremtų į atramą; ir jį išimkite.



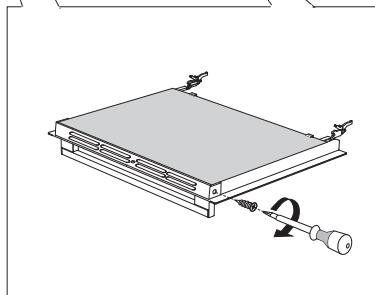
**3** Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite jį pakėlę. Taip at nuimkite guminius sandariklius nuo stiklo.

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

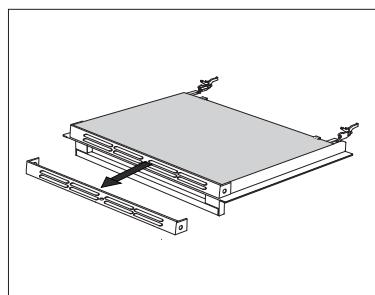
## 2 METODAS (priklasomai nuo modelio)



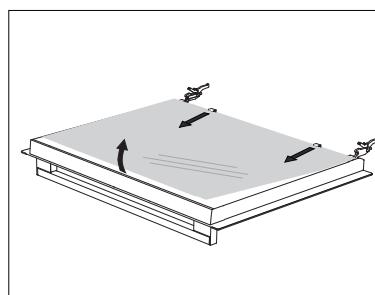
**1** Atsukite laikančiuosius varžtus abiejose durelių pusėse.



**2** Nuimkite laikiklį.



**3** Kilstelkite durelių stiklą ir išimkite ji iš sąvaržų apatinėje durelių dalyje.



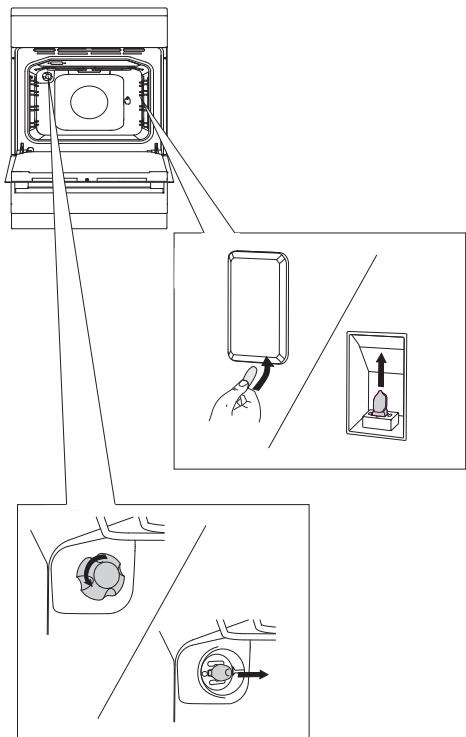
Norėdami pakeisti durelių stiklą, viską atlikite atvirkštine tvarka.

# LEMPUTĖS PAKEITIMAS

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

Naudokite „Phillips“ (kryžminij) atsuktuvą.

(Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W; paprasta lemputė E14, 25 W, 230 V)



Naudokite plokščią atsuktuvą atsukti lemputės dangtelio 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 (viryklę), gali trenkti elektros smūgis arba jvykti trumpasis jungimas, taigi, nebandykite remontuoti patys. Palikite tokias užduotis ekspertui ar įgaliotam remontininkui.

Jvykus 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 reikėtų 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.

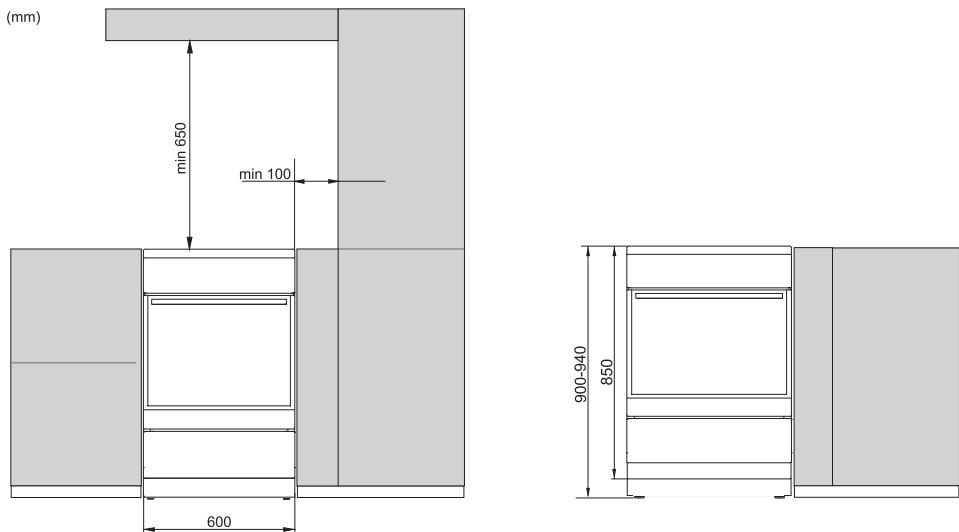
Gedimas / klaida	Priežastis
<b>Dažnai suveikia pagrindinis saugiklis.</b>	Skambinkite priežiūros meistrui.
<b>Orkaitės apšvietimas neveikia.</b>	Pakeiskite lemputę pagal aprašymą, pateiktą Techninės priežiūros skyriuje.
<b>Tešla neiškepusi.</b>	Ar parinkote tinkamą šildymo sistemos temperatūrą? Ar orkaitės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

<b>Gedimas / klaida</b>	<b>Priežastis</b>
<b>Nebeveikia degiklių elektrinis uždegimas.</b>	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 igaliotajį techninės priežiūros specialistą. Jei prieikia remonto arba pateikiamas garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negali būti taikoma. Tokiais atvejais remonto išlaidas turi apmokėti vartotojas.

# MONTAVIMO IR PRIJUNGIMO INSTRUKCIJA

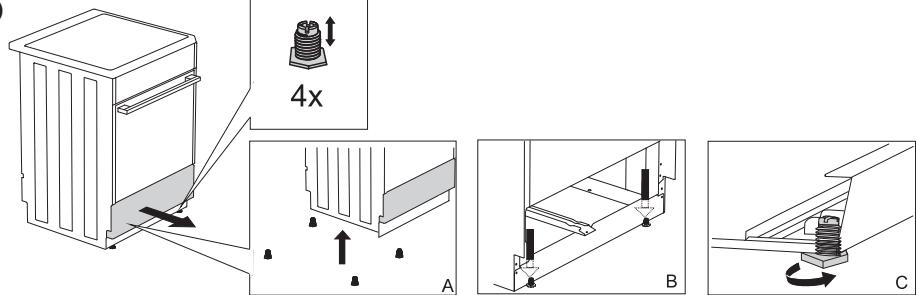
## PRIETAISO PASTATYMAS (priklausomai nuo modelio)



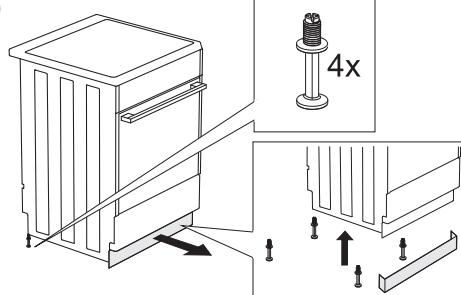
Sienos ar baldai greta prietaiso (grindys, galinė virtuvės siena, šoninės sienos) turi būti atsparios aukštai temperatūrai – bent 90°C.

## PRIETAISO IŠLYGINIMAS IR PAPILDOMA ATRAMA

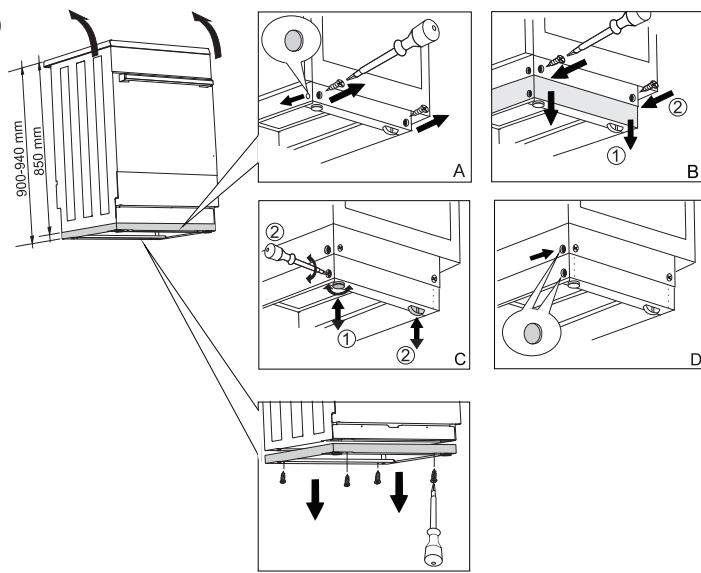
A)



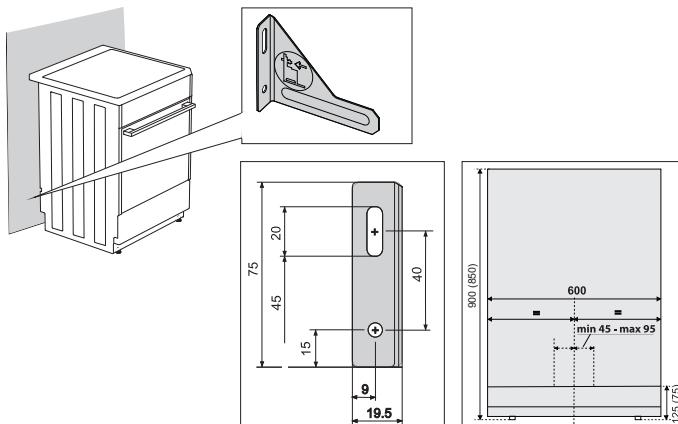
B)



C)

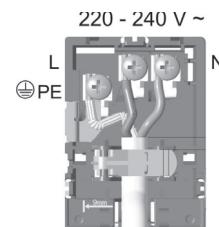
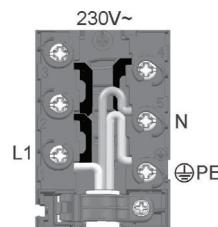
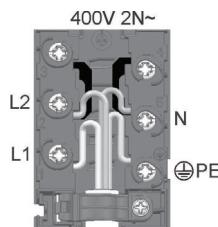
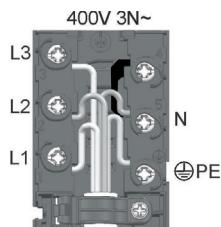
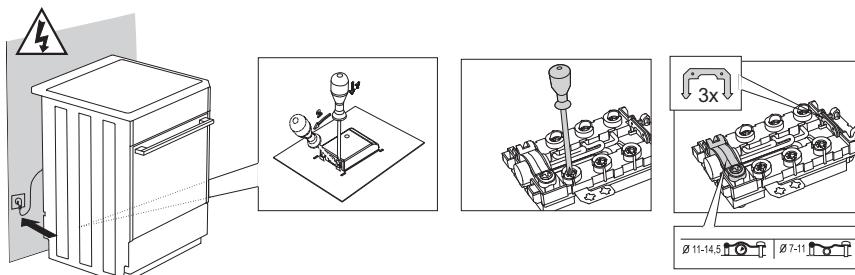


## APSAUGA NUO APVIRTIMO



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

## JUNGIMAS PRIE MAITINIMO TINKLO



Prijungimo gnybtus būtina uždengti pateiku tu gaubteliu!

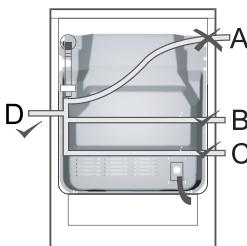
# DUJŲ JUNGTYS

## NUMATYTYIEJI 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 techniniu duomenų plokštéléje orkaités viduje yra nurodyta informacija. Ją pamatysite atidarę orkaités 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 virykłę 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. Irangą sudaro šios dalys: fiksuotas antgalis didelei liepsnai ir nustatomas reguliavimo varžtas mažai liepsnai.

## JUNGIMAS PRIE DUJŲ TINKLO

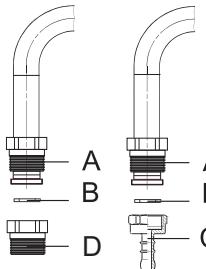
- Prietaisą prijungti prie dujų tinklo arba dujų baliono reikia pagal vietos dujų paskirstymo įmonės nurodymus.
- Dešinėje prietaiso pusėje yra dujų jungties kištukas su išoriniu sriegiu EN ISO 228-1, kurį galima perdirbti j EN ISO 10226-1 / -2 su papildomu adapteriu ir tarpine (prieklausomai nuo pajungimo tvarkos atitinkamoje šalyje).
- Taip pat pateikta suskystintų gamtinėmis dujų jungtis ir nemetalinis tarpiklis (prieklausomai 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. Plokščią nemetalo tarpiklių storis neturi deformuotis daugiau nei 25 proc.
- Norédami 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 nepriimtinis.

Jei naudojamas metalo vamzdis, „A“ raide variantas yra taip pat leistinas.



### Duju jungties kištukas

- A** Jungimas EN ISO 228-1
- B** Nemetalinė tarpinė, storis 2 mm
- C** Žarnų kištukas suskystintų gamtinį dujų (priklasomai nuo pajungimo tvarkos atitinkamoje šalyje)
- D** Žarnų kištukas EN ISO 10226-1 /-2, priklasomai 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 dujinę prietaisą, patirkinkite visų sujungimų sandarumą.

### DEGIKLIAU KEITIMAS NAUDOJIMUI SU KITO TIPO DUJOMIS

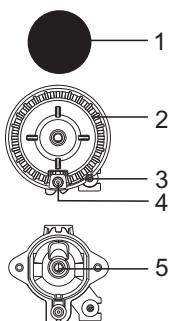
- Keičiant degiklius, kai reikia juos naudoti su kito tipo dujomis, viryklės išimti iš stalviršio nereikia.
- Prieš ką nors keičiant atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir uždarykite duju tiekimo vožtuvą.
- Pakeiskite esamus purkštukus nominaliai šiluminei apkrovai atitinkamais duju rūšies purkštukais (žr. lentelę žemiau).
- Keičiant prietaisą naudojimui su suskystintomis gamtinėmis dujomis reikia iki galo suveržti minimalios šilumos apkrovos reguliavimo varžą, kad būtų pasiekta minimalios šilumos apkrova.
- Keičiant prietaisą naudojimui su gamtinėmis dujomis pasukite atgal minimalios šilumos apkrovos reguliavimo varžą, kad būtų pasiekta 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 neišsikiša į duju srautą.

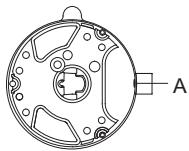
### Reguliacijos elementai

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



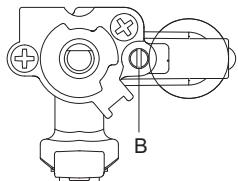
### Maisto gaminimo degiklis

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

# ANTGALIU LENTELĖ

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

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

Duju tipas, slėgis		Orkaitės degiklis		Infraraudonøø
		max	min	
<b>Gamtinés dujos H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Gamtinés dujos E,</b> <b>Gamtinés dujos E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Vardiné šiluminė apkrova (kW)	3	0,8	2,2
	Suvartojojimas (l/h)	286	76	210
	Antgalio tipas (1/100 mm)	117	33	108
	Antgalio numeris	568171		568173
<b>Suskystintos dujos</b> 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Vardiné šiluminė apkrova (kW)	3	0,8	2,2
	Suvartojojimas (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 reikiama 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 pakuotés medžiagos yra atitinkamai paženklintos.

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

Išmesdami produktą teisingai galésite 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 pasilikame teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



Cooking with passion.

K\_MULTI



lt (03-22)