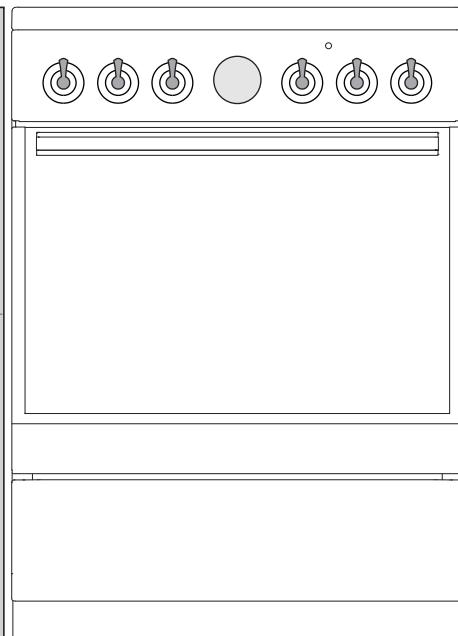


LT

# ĮŠAMAI LAISVAI PASTATOMOS KOMBINUOTOS VIRYKLĖS INSTRUKCIJA

**gorenje**

**K52CLI  
K52CLB**



## Dėkojame

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

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

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

Prietaisas turi būti prijungtas laikantis visų atitinkamų teisés aktų, ir gali būti naudojamas tik gerai védinamose patalpose. Prieš 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, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Svarbi informacija



Patarimas, pastaba

# SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



## ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS IR IŠSAUGOKITE JAS ATEIČIAI.

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

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

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

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

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

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

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

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyviniu dureliu, kad jis neperkaistų.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**ATSARGIAI:** pakrypimo galimybė.



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

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

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

Atkreipkite dėmesį į teisingą degiklio dalių pastatymą.

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

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

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

Pastebėjus dujų jungties sutrikimus arba pajutus dujų kvapą kambaryje:

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

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

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

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

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

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

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

**PASTABA!** Sudaužius įrenginio stiklą:

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

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

Prietaisas turi būti prijungtas stacionariai pagal elektrosaugos taisykles.

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

## **PRIEŠ PRIJUNGIANČIAI PRIETAISĄ**



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

## PRIETAISO DANGTIS

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

### Negalima uždarykite dangčio, kai degiklis dega!



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

## PRIETAISO STALČIUS



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

## ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI

(prilausomai nuo modelio)

### VIELINIAI BÉGELIAI

Laidų kreipkių pagalba galima gaminti maistą keturiais lygiais.

Prietaisą saugu naudoti su ir be padéklo kreipiamuuj.

### TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMI BÉGELIAI

Teleskopinius išstraukiamus bégelius galima montuoti 2, 3, ir 4 lygyje. Išstraukiami bégeliai gali būti iš dalies arba visiškai išstraukiami.

### ISPAUDAI

Orkaitė turi keturių lygių ištampuotus šoninius griovelius tinkliui ir kepimo skardoms.

### ORKAITĖS DURELIU JUNGIKLIS

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

### AUŠINIMO VENTILIATORIUS

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

Aušinimo ventilatorius veikia, kai veikia orkaitė.



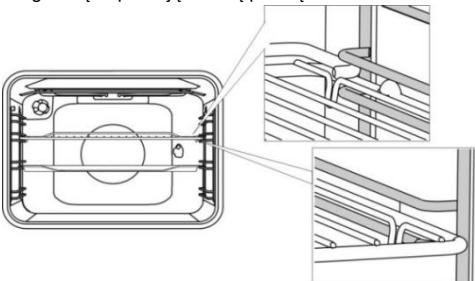
Prietaisas ir kai kurios pasiekiamos dalys, kurios yra linkusios kaistai gaminimo metu. Naudokite virykles pirštines.

## GROTELĖS



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

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



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



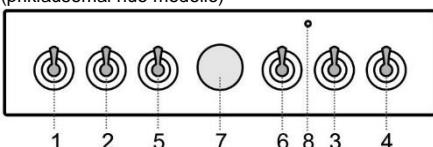
Ištraukę teleskopinius bégelius iki galio į orkaitę, uždarykite orkaitės dureles.



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

## VALDYMO ĮTAISAS

(prilausomai nuo modelio)



1. Priekinės kairiosios kaitvietės rankenėlė (dujinių degiklis)
2. Galinės kairiosios kaitvietės rankenėlė (dujinių degiklis)
3. Galinės dešiniosios kaitvietės rankenėlė (dujinių degiklis)
4. Priekinės dešiniosios kaitvietės rankenėlė (dujinių degiklis)
5. Kepimo sistemos pasirinkimo rankenėlė
6. Orkaitės temperatūros rankenėlė
7. Programuojamasis laikmatis
8. Orkaitės valdymo lempa (raudona). Lemputė dega, kai orkaitė kaista; kai pasiekiamā nustatyta temperatūra, ji išsijungia.

## 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.

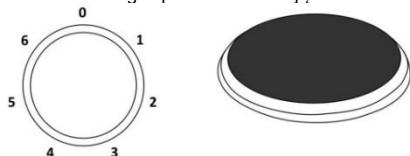
Jei virykleje yra kaitvietės, nustatykite kaitvietės rankenėles į 4 lygi ir palikite ijjungtas 30 minučių, nesatydamis ant jų indų. Kaitvietėms įkaitus, ant virykės paviršiaus gali pasirodyti šiek tiek dūmų. Taip, kaitvietės apdaila pasieka didžiausią atsparumą.

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

## VIRYKLĖS GARTRAUKIS

### TRADICINĖS KAITLENTĖS

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



Pasukite rankenelę, kad ijjungtumėte kaitvietę. Kaitvietės šildymo galia galima nustatyti žingsniais nuo 1 iki 6.



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



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

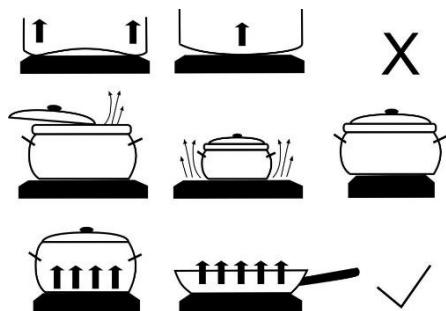


Ilgai naudojant ketaus plokštės, plokštės ir kepimo zonas kraštai gali išblukti. Tokiais atvejais priežiūros garantija netaikoma.

### PATARIMAI APIE INDUS

- Naudokite kokybiškus indus su plokščiu ir stabiliu dugnu.
- Keptuvės ir kaitvietės dugno skersmenys turi būti vienodi.

- Ant kaitvietių gali būti naudojami grūdinto stiklo indai su specialiu šlifuotu dugnu, jei jų skersmuo atitinka virimo zonas skersmenį. Didesnio skersmens indai dėl šiluminės įtampos gali ijtinki.
- Puodas ar keptuvė turi būti virimo zonas viduryje.



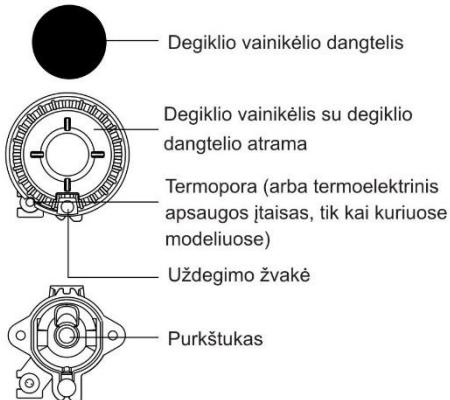
- Naudodami greitpuodį, prižiūrėkite ji, kol bus pasiekta reikiama slėgis. Pirma, nustatykite kaitvietę į didžiausią galią; tada skaitykite greitpuodžio gamintojo instrukcijas, naudokite atitinkamą jutiklį tinkamu laiku sumažinti kepimo galiai.
- Patirkinkite, ar greitpuodyje ar kitame puode ar keptuvėje yra pakankamai skyssys. Dėl perkaitimo, pastate tuščiąą puodą ant kaitvietės, galite sugadinti tiek puodą, tiek ir kaitvietę.
- Naudodami specialius indus, laikykiteis gamintojo nurodymu,

## ENERGIOS TAUPYMO PATARIMAI

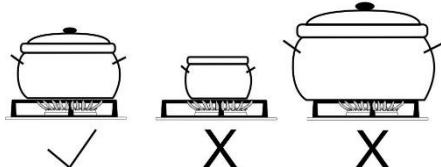
- Puodų ir keptuvų skersmuo turėtu sutapti su kaitvietės skersmeniu. Jei puodas arba keptuvė yra per mažas, prarasite daļi šilumos, o kaitvietė gali būti sugadinta.
- Jei kepimo procesas tai numato, naudokite dangtį. Indai turėtų būti tinkamo dydžio, pagal maisto kiekį.
- Gaminant nedidelį kiekį maisto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

## DUJINIAI DEGIKLIAI

- Norėdami apskrudinti maistą, nustatykite degiklį į maksimalų galingumą ir toliau virkite minimalia galia.
- Kai kurių modelių viryklos degikliai turi šiluminius saugos įtaisus. Jei degiklio liepsna užgesta (dėl garų, išbėgusio viralo ir t.t.), duju tiekimas išjungiamas automatiškai.
- Taip pašalinama duju nutekėjimo į kambarį tikimybė. Visada tiksliai uždékite degiklio dangtelį ant degiklio vainikėlio. Patirkinkite, ar degiklio vainikėlio lizdai neužblokuoti.



## PATARIMAI APIE INDUS



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

**Dujinės viryklos tinklelis mažam puodui** (tik kai kuriuose modeliuose). Naudokite duju viryklos tinklelij 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)	180-220 mm
Pagalbinė (1,0 kW)	120-180 mm

## DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR VEIKIMAS

Prieš jį pasukdami visada paspauskite rankenėlę.

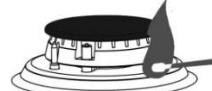
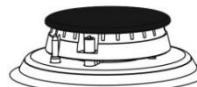


Virimo galios lygiai nurodyti ant rankenėlių didelės ir per mažos liepsnos simboliais. Pasukite rankenėlę per didelės liepsnos padėtį ( ) i mažos liepsnos padėtį ( ) ir atgal. Darbinis diapazonas yra tarp dviejų liepsnos simbolių.

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



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



### Uždegimas viena ranka

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

### Uždegimas dviem rankomis

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



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

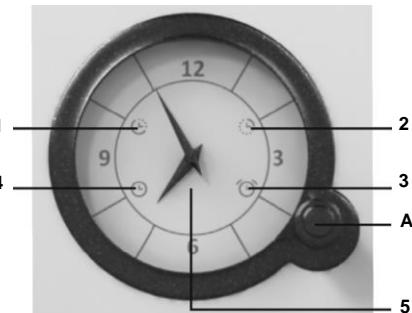
Uždegę maždaug 5 sekundžių palaikykite nuspauštą mygtuką, kol liepsna stabilizuosis.



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

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

## ELEKTRONINIS PROGRAMUOJAMAS LAIKMATIS



### A Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

- 1 Orkaitės veikimo atidėjimas
- 2 Orkaitės veikimo pabaiga
- 3 Minučių signalas
- 4 Laiko ekranas
- 5 Laikrodis

- Pasirinkite laiko nustatymus iš eilės spausdami (A) mygtuką. Ekrane mirksés pasirinktas simbolis. Sukite (A) rankenélinę ir nustatykite funkciją, tada paspauskite, kad patvirtintumėte. Laikrodžio rodyklės automatiškai pereis į laiko ekraną. Nustatyti simbolai liks degti.
- Kiekvieną kartą, kai paspaudžiate (A) mygtuką, tai patvirtinuoji trumpas garsinis signalas.
- Paspauskite ir laikykite neįspaudus (A) mygtuką 2 sekundes, norint ištrinti nustatyta funkciją.

### DIENOS LAIKO NUSTATYMAS

- Jei rodomas laiko simbolis (4) mirksi (įjungiant prietaisą pirmą kartą arba po elektros tiekimo sutrikimo), paspauskite (A) mygtuką ir palaiykite ji dvi sekundes, kol jis nustos mirkčioti.
- Tada pasirinkite laiko ekraną (4) spausdami (A) mygtuką. Laiko indikatorius mirksés, kai jis bus pasirinktas.
- Sukite (A) rankenélinę 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) mirksés.
- Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite (A) mygtuką ir palaiykite ji dvi sekundes. Laiko ekranas nustos mirksčiai.
- Orkaitė gali būti naudojama be apribojimų, jei nedaromi laikmačio nustatymai.

## ORKAITĖS VEIKIMAS SU PROGRAMUOJAMU LAIKMAČIU NUSTATYMAIS

- **Nustatant sustabdymo laiką** - orkaitė nustos veikti nustatytu laiku.
- **Atidėto paleidimo nustatymas** - orkaitė automatiškai ims veikti ir vėliau sustos nustatytu laiku.

### Sustabdymo laiko nustatymas

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

- Patirkinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.
- Pasirinkite (2) simbolį spaudydami (A) mygtuką tol, kol simbolis pradės mirksčiai.
- Sukite (A) rankenélinę nustatyti sostojimo laikui.
- Patvirtinkite vėl paspaudami (A) mygtuką. Laikrodžio rodyklės pereis į laiko ekraną. Užsidės orkaitės sustabdymo simbolis.
- Įjunkite orkaitę (naudokite orkaitės rankenélės nustatyti darbo režimui ir temperatūrai). Orkaitė pradės veikti nustatytu laiku ir sustos iš nustatyto laiku.
- 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) mirksés. Norėdami toliau virti, paspauskite (A) mygtuką ir palaiykite ji 2 sekundes, tada galima, jei reikia, nustatyti naują kepimo laiką.

### 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, priklausomai nuo esamo dienos meto. Jis daugiausia gali būti 3 valandos.

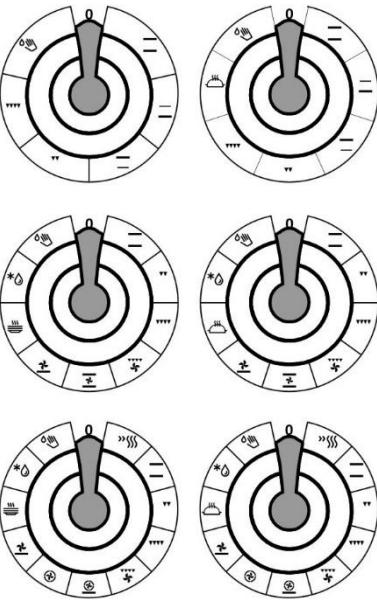
- Patirkinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką. Pradžios laiko nustatymas: Pasirinkite (1) simbolį - paspaudami (A) mygtuką. Sukite (A) rankenélinę nustatyti pradžios laikui ir patvirtinkite paspaudami (A) mygtuką. Operacijos pabaigos simbolis pradės mirksčiai (2).
- Sustabdymo laiko nustatymas: Sukite (A) rankenélinę nustatyti sostojimo laikui ir patvirtinkite paspaudami (A) mygtuką.
- Laikrodžio rodyklės pereis laikrodžio ekraną. Simboliai (1) ir (2) bus apživesti.
- Laikmatis lauki kepimo pradžios.
- Įjauktinkite orkaitę - naudokite orkaitės rankenélės 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) mirksés. Norėdami toliau virti, paspauskite (A) mygtuką ir palaiykite ji 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 praejus nustatyta laikui.

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

- Pasirinkite (3) simbolį spaudydami (A) mygtuką tol, kol simbolis pradės mirksčių.
  - Sukite (A) mygtuką norėdami nustatyti laiką, kai norite, kad skambėtų priminimo signalas ilgiausias galimas nustatymas yra 3 valandos.
  - Patvirtinkite vėl paspaudami (A) mygtuką. Laikrodžio rodyklės automatiškai užrakins ekraną ir simbolis (3) bus apšviestas.
- Kai nustatytas laikas baigiasi, ima skambėti garsinis signalas su pertrūkais. 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 ijjungta, bet kada tai galite patikrinti paspaudus (A) mygtuką. Laikrodžio rodyklės trumpai pereis prie nustatytos vertės ir tada grīš ir rodys esamą laiką.

## NUSTATYMO IŠTRYNIMAS

Ištrinkite nustatymą paspaudami (A) mygtuką ir palaikydami 2 sekundes. Ištrentos funkcijos simbolis bus išjungtas.

## ORKAITĖ

### KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS

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

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



Nustatymus taip pat galima pakeisti kepimo metu.

### ORKAITĖS VEIKIMAS

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



**Per jėgą nustatydami nulinę padėti sugadinsite termostatą!**

### ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

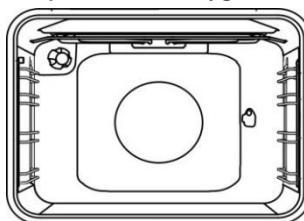
Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenėlę į padėtį "0".

Sistema	Apaščiamas
Rekomenduojama temperatūra °C	
Kepimo sistema	
	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.
50-275	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Apatiniame ir į orkaitės erme 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 įj apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas).
180	VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.
180	APATINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.

Sistema	Aprašymas	Sistema	Aprašymas
Rekomenduojama temperatūra °C		Rekomenduojama temperatūra °C	
Kepimo sistema		Kepimo sistema	
▼▼	GRILIS Veiks tik grilio šildytuvas, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kieko maisto grilio kepimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui.	180	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILATORIUMI Ijungti abu šildytuvai ir ventilatorius. Ventilatorius užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Jis naudojamas kepiniams kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves.
▼▼▼	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 kepart mažesnį kiekį maisto, sumuštinius, mėsa arba alaus dešreles, ir duonos skrudinimui.	180	APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.
230	230	60	LÉKŠTĖS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, norédami pašildyti indus (lékštės, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.
▼▼	GRILIS SU VENTILATORIUMI Veikia grilio šildytuvas ir ventilatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštieną viename aukščio lygyje. Taip pat tinka apkrepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele.	180	POČASNAPEKA * Ši funkcija leidžia kepti švelniai, lėtai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštasis ir sultingas. Idealiai tinkta kepti mėsą, žuvius ir pyragus vienoje lentynoje.
170	170	-	ATITIRPINIMAS Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventilatorius. Naudojama lėtai atšildyti šaldytiniams maisto produktams.
⊕	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventilatorius. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams keliais lygais vienu metu.	70	AQUA CLEAN Šilumą spinduliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės démes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.
200	200	* Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.	
⊕	KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvas ir ventilatorius. Ventilatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui keliais lygais vienu metu.	<b>SISTEMŲ APRASYMAI</b> Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos. Taigi, kepart kelių rūsių pyragaičius ar kelią picų porcijas, sutauypsite daug energijos, nes orkaitė jau bus įkaitinta. Naudodamai tamsias, juodas silicio sluoksnių ar emaliu dengtas kepmo skardas ir padéklus, nes jie labai gerai praleidžia šilumą. Naudodamai kepmo popierių, patikrinkite, ar jis atsparus aukštai temperatūrai. Ruošiant maistą, orkaitė susidaro daug garų, kurie išeidižiami per kaminią, esantį prietaiso gale. Garas gali kondensuoti ant prietaiso durelių ir dangčio (priklasomai nuo modelio). Tai įprastas reiškinys, kuris neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Baigus	

virti, nušluostykite ištekėjusį kondensatą audiniu. Orkaitę galima iš jungti maždaug 10 minučių prieš baigiant kepti, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį. Negalima vésinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

### Kreipikliai – virimo lygai



## KEPIMO SISTEMA

### ORKAITĖS APŠVIETIMAS

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

### GREITAS PAŠILDYMAS »»»

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

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

### VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS

Apatiniame ir į orkaitės ermę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius ir mésą galima kepti tik ant vienos lentynos.

### Mésos kepimas

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

### Kepta konditerija

Naudokite tik vieną lygi ir tamsias kepimo skardas arba padéklus. Ant šviesių kepimo lakščių arba padéklų tešla apskrus prasčiau, nes tokie padéklai prastai atspindi karštį. Visada dékite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridedamą kepimo skardą, išmikite groteles. Kepimo laikas bus trumpesnis, jei orkaitę įkaitinsite.



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

### DIDELIS GRILIS, GRILIS ▼▼▼▼ ▼▼

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

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

Penkias minutes pakaitinkite infraraudonujų spinduliu (grilio) šildytuvą.

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

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

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

Kepdami tiesiai ant grotelių, sutepkite jas riebalais, kad mésą neprisiplių, ir dékite ant 4-o lygio. Idékite padéklą į 1 arba 2 lygi. Kepdami ant kepimo skardos patirkinkite, ar ant jos yra pakankamai skyščio, kad maistas neprisipli. Kepamą mésą pavartykite.

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

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



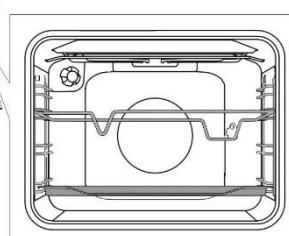
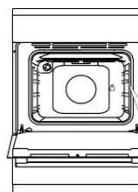
Grotelės turi būti naudojamos tik tada, kai orkaitės durelės yra uždarytos.

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

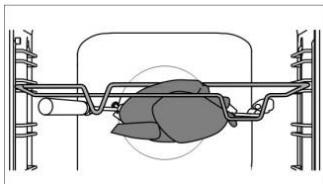
### Kepimas ant iešmo

(prieklusomai nuo modelio)

Maksimali temperatūra naudojant grili-barą yra 230 °C.



Idékite iešmo atramą į 3-ią lygį nuo apačios ir padékite negiliaj kepmo skardą į apatinį (1-ą) lygi nuvarvėjimui.



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

Nuimkite iešmo rankenėlę ir uždarykite orkaitės dureles.

Ijunkite orkaitę ir pasirinkite "DIDELIS GRILIS" sistemą.

Nenaudokite griliaus 4 padėtyje.

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

### GRILIS SU VENTILIATORIUMI

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

(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

### KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS

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

### KARŠTAS ORAS

Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliujančią 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 mėsą neprisiviltų. Kepamą mėsą vartykite. Kepsnys bus sultingesnis, jei ji uždengsite.

#### 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, išinkite grotelės.

Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.



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 cirkulioti visoje viršutinėje dalyje.

#### Išsaugojimas

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. Patirkinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio, pripildyti to paties turinio, ir sandariai uždaryti.

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

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



### VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI

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

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



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

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

## LĒKŠTÈS PAŠILDYMAS



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

## POČASNAPEKA (GENTLEBAKE)



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

## 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 atvés.

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

### Aluminio apdaila (duju degiklis)

Valykite aluminio apdailą su neabrazyviniais skystais valikliais, skirtais tokiemis paviršiams. Užlašinkite valiklio ant drėgno skudurėlio ir nuvalykite paviršių. Tada nuskalaukite paviršių vandeniu. Nelašinkite valiklio tiesiai ant aluminio apdailos. Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar kempinių.



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

### Priekinis nerūdijančio plieno korpuso lakštas (priklausomai nuo modelio)

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

### Lakuoti paviršiai ir plastikinės dalys

(priklausomai nuo modelio)

Nevalykite rankenelių ir mygtukų, durų rankenų, lipdukų ir duomenų / tipo plokštelių su abrazyviniais valikliais ar abrazyvinėmis valymo medžiagomis, alkoholio valikliais ar alkoholiu. Nedelsdami nuvalykite visas dėmes minkštą švelnią šluoste ir truputi vandens, kad būtų išvengta paviršiaus žalos. Taip pat galite naudoti valiklius ir valymo priemones, skirtus tokiemis paviršiams, kaip nurodyta atitinkamu gamintoju.

### Emalio paviršiai (orkaitė, viryklys gartraukis)

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

## Stiklo paviršiai

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

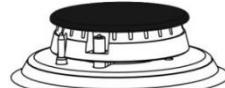
## VIRYKLËS VALYMAS



Valykite zoną aplink kaitvietes karštu vandeniu ir indų plovikliu.

Sunkiai nuvalomus nešvarumus valykite plienine kempine, sudrėkinta plovikliu; tada virykę suplaukite ir nusausinkite.

Skysčiai, kurių sudėtyje yra druskos, kaitvietėms kenkia. Visada nuvalykite kaitvietes maistui išsiliejus. Valyti kaitvietėms naudokite įprastus valiklius ir parduodamus kondicionierius. Jei kepimo zona yra šiek tiek šiltā, valiklis gali lengviau išsiskverbti į poras. Kaitvietės žiedai yra pagaminti iš nerūdijančio plieno. Dėl karščio po tam tikro naudojimo laiko jie gali pagelsti. Tai normalus reiškinys. Gelsvas dėmes galima pašalinti įprastais metalo valikliais. Agresyvūs indų plovimui priedai šių žiedų valymui netinka, nes jie gali subraizyti.



## DUJŲ DEGIKLIS

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

Valykite termorą ir kibirkšties mygtuką minkštū šepeteliu. Šios dalys visada turi būti labai švarios, kad prietaisais tinkamai veiktu. 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, degiklių uždegti bus sunkiau.



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

## ORKAITĖ

Orkaitės sieneles valykite drėgna kempine ir miliu. Norédami išvalyti išsinėjusias, pridegusias dėmes ant orkaitės sienielių, galite naudoti specialų ploviklij emaliui.

Po to kruopščiai nusausinkite orkaitę.

Valykite orkaitę tik tada, kai ji yra visiškai šalta.

Nenaudokite abrazyvinių medžiagų, nes jos subraizys emaliuotus paviršius.

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

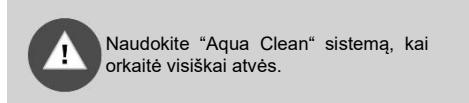


## "AQUA CLEAN" FUNKCIJOS NAUDOJIMAS VALYTI ORKAITEI

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

Ipilkite 0,6 l vandens į kepimo skardą ir jidékite ją į apatinę lentyną.

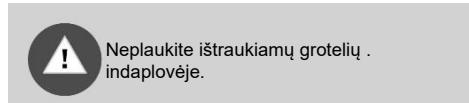
Po 30 minučių maisto likučiai ant orkaitės emalio sienelių atsilups ir bus lengvai nuvalomi drėgna šluoste.



## LAIDO IR TELESKOPINIŲ IŠTRAUKIAMŲ KREIPTUVŲ IŠĒMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

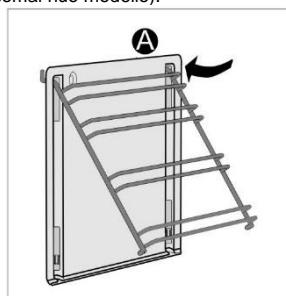
Laikykite kreipiklius už apačios ir traukite juos į orkaitės skyriaus centrą.  
Išimkite juos iš angų viršuje.



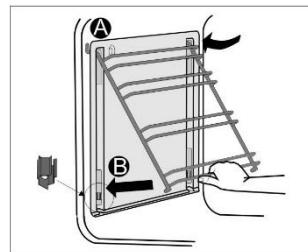
## KATALITINIŲ INTARPU IDÉJIMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

Nuimkite kreipiklius arba ištraukiamus kreipiklius (prilausomai nuo modelio).



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



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



Neplaukite katalitinių intarpu

## LEMPUTĖS PAKEITIMAS

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

**Prietaisą atjunkite nuo maitinimo lizdo.**

Atsukite lemputės dangtelį ir išimkite arba atsukite lemputę.

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



Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.

## PATOGUS DURELIŲ UŽDARYMAS

(prilausomai nuo modelio)

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



Per didele jėga uždarant dureles, gali sumažėti sistemos efektyvumas arba pablogėti sistemos sauga.

## DURŲ SPYNELĖ

(prilausomai nuo modelio)

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

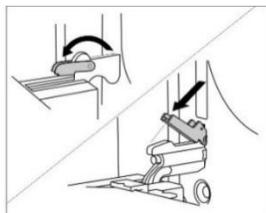


Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

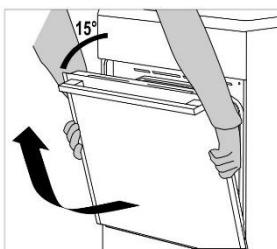
## ORKAITĖS DURELIŲ IŠÉMIMAS IR

### ĮDÉJIMAS (priklasomai nuo modelio)

1. Atidarykite orkaitės dureles (iki galinės padėties).
2. Pasukite durelių vyrių sklendes (įprastinio uždarymo metu).
3. Su COMFORT švelnia uždarymo sistema pasukite stabdičius atgal 90°.



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

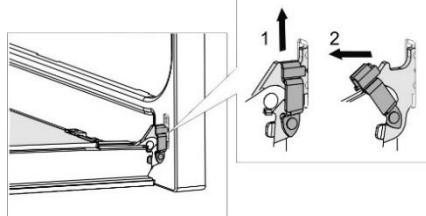


Prieš pakeiciant dureles, visada patikrinkite, ar vyrių juostos teisingai įsistato į durelių šonus. Reikia vengti staigaus vyrių uždarymo, nes jie prijungti stipria spruokle. Atleidus atvartą durelės gali sugesti ir jus sužaloti.

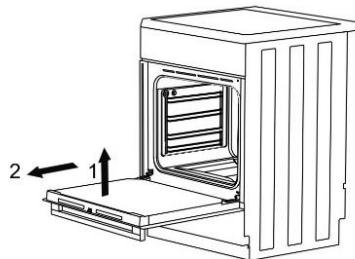
## Orkaitės durelių išémimas ir įdėjimas

(priklasomai nuo modelio)

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



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

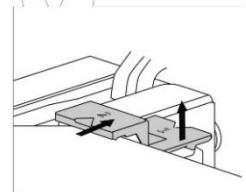


Atlikite šiuos veiksmus atvirkštine tvarka, norédami vėl sumontuoti dureles. Jei durelės neatsidaro arba netinkamai užsidaro, patikrinkite, ar grioveliai ant vyrių yra teisingai uždėti ant kabliukų.

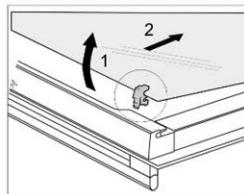
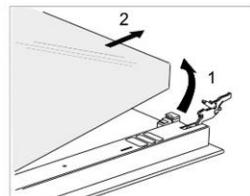
## ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠÉMIMAS IR

### ĮDÉJIMAS (priklasomai nuo modelio)

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



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



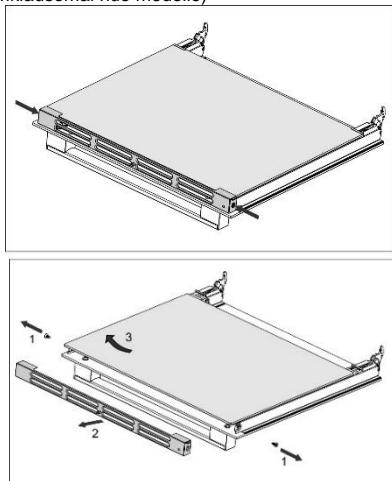
Laikykite durelių stiklą už apatinio krašto; šiek tiek pakelkite ji taip, kad jis nebesiremtų į atrama;

Trečiajį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išsimsite ji pakelę. Taip at nuimkite guminus sandariklius nuo stiklo.



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

#### Orkaitės durelių stiklo išémimas ir ijdėjimas (priklasomai nuo modelio)



Išsukite varžtus ant durelių kairėje ir dešinėje pusėse ir ištraukite viršutinį rémelį. Dabar galite ištrauktis durelių stiklą.

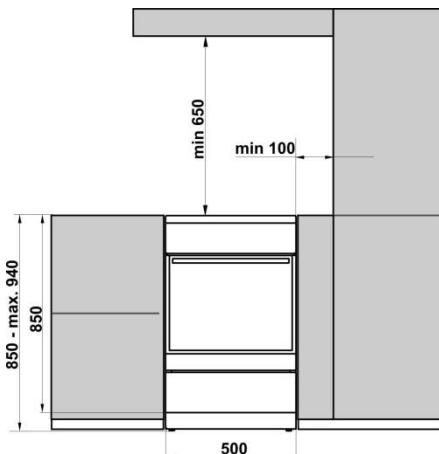


Atlikite šiuos veiksmus atvirkštine tvarka, norėdami sumontuoti stiklo plokštę.

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

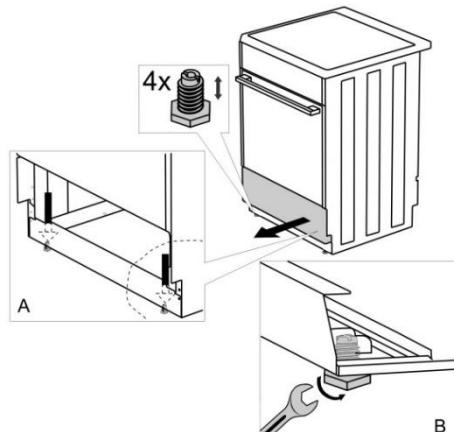
## MONTAVIMO IR PRIJUNGIMO INSTRUKCIJA

### PRIETAISO PASTATYMAS (mm)



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

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



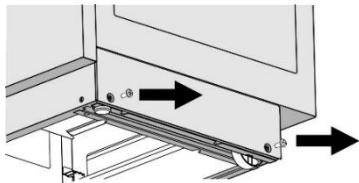
### VIRYKLĖS AUKŠČIO REGULIAVIMAS

(priklasomai nuo modelio)

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

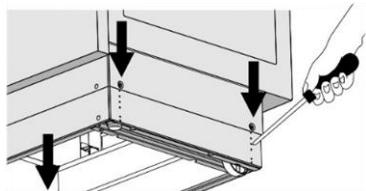
1. Paguldykite viryklę ant grindų ant užpakalinės dalies.

2. Atsukite varžtus, raskite rodykles.



Tork T20

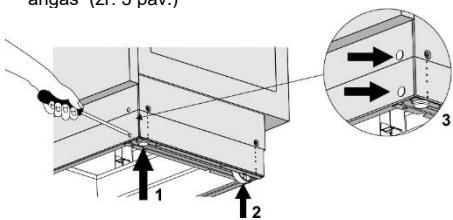
3. Nustatykite norimą aukštį.
4. Prisukite varžtus.



**Viryklė turi būti montuojama horizontaliai!**

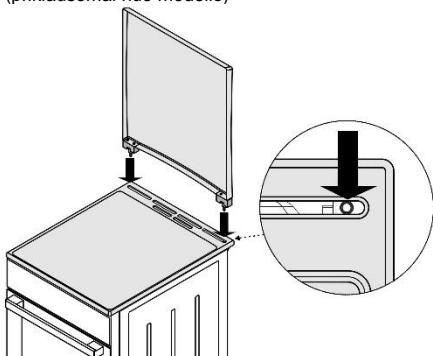
Atlikite šiuos veiksmus:

1. Sukdami aukščio reguliavimo varžtus (žr. 1 pav.), virykles aukštį sureguliuokite į reikiamą padėtį.
2. Nustatykite ratus (žr. 2 pav.), sukdami juos dviejuose lentjuostės priekyje. Patikrinkite virykles horizontaliai padėti gulsčiuiku.
3. Ikiškite kaiščius į lentjuostės priekyje esančias angas (žr. 3 pav.)

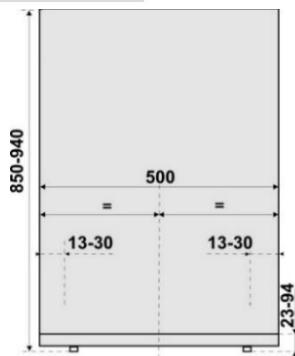
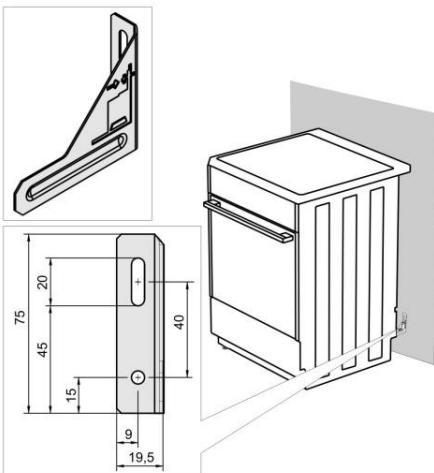


## GAUBTO MONTAVIMAS

(priklasomai nuo modelio)



## APSAUGA NUO APVIRTIMO (mm) (priklasomai nuo modelio)



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

## JUNGIMAS PRIE MAITINIMO TINKLO

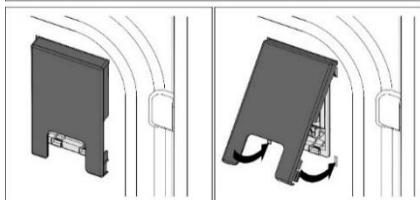
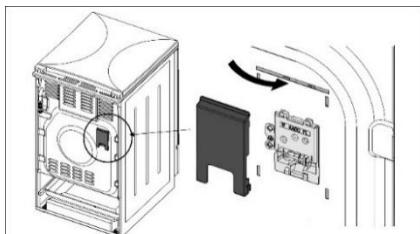
Jei kitų prietaisų, esančių šalia šio prietaiso, maitinimo laidai įstringa durelėse, jie gali būti sugadinti, o tai savo ruožtu gali sukelti trumpą jungimą. Todėl kitų prietaisų maitinimo laidus laikykite saugiu atstumu.

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



## GYVBTU APSAUGA

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



## DUJŲ JUNGTYS

### NUMATYTIEJI GAMYKLINIAI NUSTATYMAI

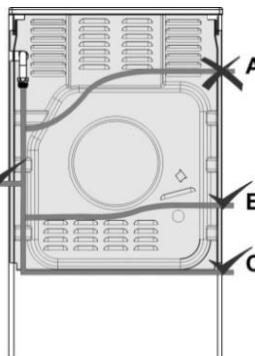
- Dujiniai prietaisai yra išbandyti ir pažymėti su CE ženklu.
- Prietaisai tiekiami su užklijuotais degikliais, pritaikytais H arba E tipo gamtinėms dujoms (20 arba 25mbar) arba suskystintoms gamtinėms dujoms (50 arba 30 mbar).
- Šis ierčes ieregulėšanas nosacijumi ir minėti markėjumų (vai technisko datu pläksnité).
- Prieš jungdamis prietaisą, išsitinkite, 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 platinotojui.
- Norint pritaikyti virykļę kito tipo dujoms, reikia pakeisti purkštukus (žr. PURKŠTUOK LENTELE).
- Remonto atveju arba jei pažeista plomba, funkcinės dalys turi būti išbandyti ir iš naujo uždarytos laikantis montavimo instrukcijos nurodymų. Įrangą sudaro šios dalys: fiksotas antgalis didelei liepsnai ir nustatomas reguliavimo varžtas mažai liepsnai.

### JUNGIMAS PRIE DUJŲ TINKLO

- Prietaisai 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 arba EN 10226-1 / -2 (prieklausomai nuo pajungimo tvarkos atitinkamoje šalyje).
- Taip pat pateikta suskystintų gamtinėj dujų jungtis ir nemetalinis tarpiklis. (prieklausomai nuo modelio).
- Jungiant prietaisą prie dujų tinklo, G 1/2 arba R 1/2 dalį reikia laikyti, kad nepasisuktų. (prieklausomai nuo modelio).

- Sujungimams sandarinti naudokite patvirtintus nemetalo tarpiklius ir patvirtintus hermetikus. Kiekvienu tarpine naudokite vieną kartą. Plokščių nemetalo tarpiklių storis neturi deformuotis daugiau nei 25 proc.

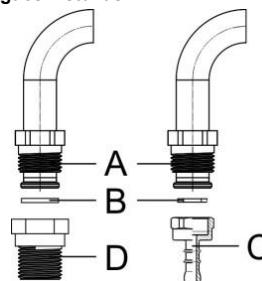
- Norėdami prijungti prietaisą prie dujų tiekimo, naudokite patikrintą ir lanksčią žarną. Žarna neturėtų liesti viršutinės prietaiso dalies.



### 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 suskystintų gamtinėj dujų  
(prieklausomai nuo pajungimo tvarkos atitinkamoje šalyje)

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

Sujungę patirkinkite, ar degikliai tinkamai veikia. Liepsna turi degti aiškiu matoma mėlyna spalva su žalia spalva viduje. Jei liepsna nestabilū, padidinkite minimalią galia. Paašalinkite vartotojui, kaip veikia degikliai, ir kartu perskaitykite instrukcijas.



Prijungę prietaisą, patirkinkite, ar sandarios jungtys.

## DEGIKLIIU KEITIMAS NAUDOJIMUI SU KITO TIPO DUJOMIS

- Keičiant degiklius, kai reikia juos naudoti su kito tipo dujomis, viryklys išimti iš stalviršio nereikia.
- Prieš ką nors keičiant atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir uždarykite dujų tiekimo vožtuvą.
- Pakeiskite esamus purkštukus nominaliai šiluminei apkrovai atitinkamais dujų rūšies purkštukais (žr. lentelę žemai).
- Keičiant prietaisą naudojimui su suskystintomis gamtinėmis dujomis reikia iki galio 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.

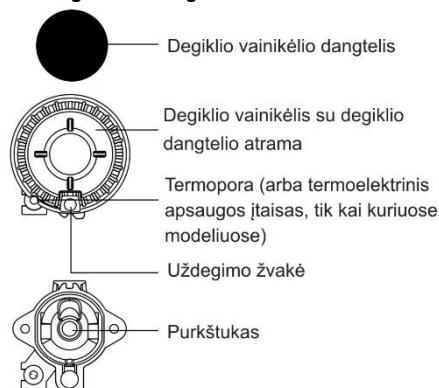
**Pakeitus prietaisa** naudojimui su kito tipo dujomis, pakeiskite seną lipduką su duju tipo informacija (ant techninių duomenų plakštelės) atitinkamu nauju lipduku, patikrinkite, kaip prietaisas veikia ir ar yra sandarus.

Patikrinkite, ar elektros laidininkai, termostato kapilarai ir kaitinimo elementai neiššikiša į dujų srautą.

### Reguliavimo elementai

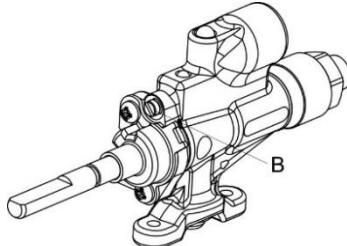
- Degiklių minimalios šilumos apkrovos reguliavimo elementus galima pasiekti per valdymo skydelio angas.
- Nuimkite valdymo rankenėles.

### Maisto gaminimo degiklis

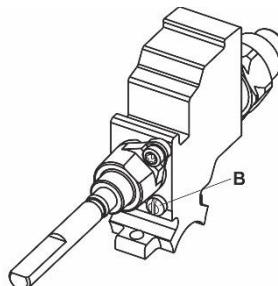


### Dujų vožtuvas su apsauginiu įtaisu

- B Minimalios šiluminės apkrovos reguliavimo varžtas**



Copreci



Sabaf

### ŠALINIMAS



Pakuotė yra pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galima būti perdibrti, 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 turėtu būti perduotas į elektros ir elektroninės įrangos atliekų perdibimo surinkimo centrą.

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

# KEPIMO TESTAS

Išbandyta laikantis EN 60350-1 standarto.

## KEPIMAS

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

\* Pakaitinkite 10 min.

## ANTGALIŲ LENTELĖ

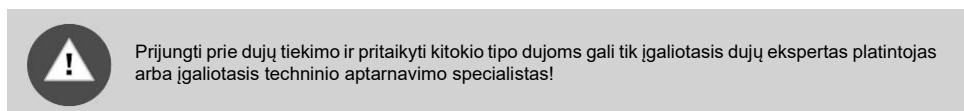
Dujų tipas, slėgis		Papildomas degiklis		Normalus degiklis	
Wobbe skaičius		Standartas			
		maks.	min.	maks.	min.
<b>Gamtinės dujos H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Gamtinės dujos E,</b> <b>Gamtinės dujos E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Vardinė šiluminė apkrova (kW)	1,0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

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

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

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

Degiklio galia nurodyta pagal viršutinę kaloringumo vertę Hs.









**GORENJE K52CLI, K52CLB**  
**IFU EPS6 KP TIMER CL LT**

2021 03 25  
**SAP 711457**