

LT

# IŠSAMI INDUKČINĖS LAISVAI PASTATOMOS VIRYKLĖS INSTRUKCIJA

**gorenje**

**MEKI510I**

Dėkojame

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

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

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

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 prižiūrimi kito asmens arba jei jie yra išmokyti saugaus darbo su prietaisu ir supranta jo keliamus pavojus. Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Vaikams be priežiūros draudžiama valyti prietaisą ir imtis kitų naudotojo atliekamos priežiūros darbų.

**DĖMESIO:** Dirbant prietaisas ir gretimos dalys labai įkaista. Būkite atsargūs, nelieskite kaistančių prietaiso dalių. Jaunesniui 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 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 ar drėgnu audiniu.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

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

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



ATSARGIAI! pakrypimo galimybė.



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

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

Nedėkite ant indukcinės kaitvietės jokių daiktų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštų, dangčių, nes jie gali labai įkaisti. Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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.

Negalima iškloti orkaitės sienelių aliuminio folija. Ant orkaitės dugno nedėkite kepimo skardų ar kitų virtuvės reikmenų. Aliuminio folija trukdo oro cirkuliacijai orkaitėje, trikdo maisto ruošimo procesą ir gali sugadinti emalį.

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

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

valydami orkaitę. Niekada nelipkite ant atidarytų orkaitės durelių ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

Prietaise yra stiklo ar stiklo keramikos kepimo paviršius. Gedimų atveju:

- Išjunkite visus elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietais<sup>1</sup> nuo elektros tinklo.
- Nelieskite prietaiso pavirši.
- Nenaudokite prietaiso.

Prietaisą junkite 5x1,5 mm<sup>2</sup> laidu su ženklu H05VV-F5G1,5 arba geresniu. Laidą turi sumontuoti aptarnavimo meistras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

Prietaisas turi būti prijungtas stacionariai pagal elektros saugos taisykles.

Prietaisas turi būti prijungtas prie fiksuotų laidų, kurie turi atjungimo priemonės. Fiksuoti laidai turi būti sujungti pagal elektros saugos taisykles.

## **PRIEŠ PRIJUNGIANT PRIETAISĄ**



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

## PRIETAISO STALČIUS



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

## ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI

(priklausomai nuo modelio)

### VIELINIAI BĖGELIAI

Laidų kreipiklių pagalba galima gaminti maistą keturiais lygiais.

Prietaisą saugu naudoti su ir be padėklo kreipiamųjų.

### TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMAI BĖGELIAI

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

### ĮSPAUDAI

Orkaitė turi keturių lygių įstampuotus šoninius griovelius tinklui ir kepimo skardoms.

### ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

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

### AUŠINIMO VENTILIATORIUS

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

Aušinimo ventiliatorius veikia, kai veikia orkaitė



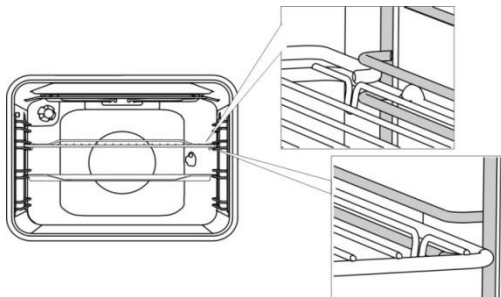
Prietaisas ir kai kurios pasiekiamos dalys, kurios yra linkusios kaisti gaminimo metu. Naudokite viryklės pirštines.

## GROTELĖS



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

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



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



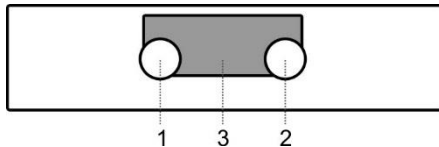
Įtraukę teleskopinius bėgelius iki galo į orkaitę, uždarykite orkaitės dureles.



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

## VALDYO ĮTAISAS

(priklausomai nuo modelio)



1. Kepimo sistemos pasirinkimo rankenėlė
2. Orkaitės temperatūros rankenėlė
3. Elektroninis laikmatis

### RANKENĖLĖS

(priklausomai nuo modelio)

Švelniai paspauskite rankenėlę, kad ji pakiltų iš valdymo skydelio.

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

## PRIETAISO NAUDOJIMAS

### PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

Gavę prietaisą, iš orkaitės išimkite visas dalis, įskaitant transportavimo įrangą.

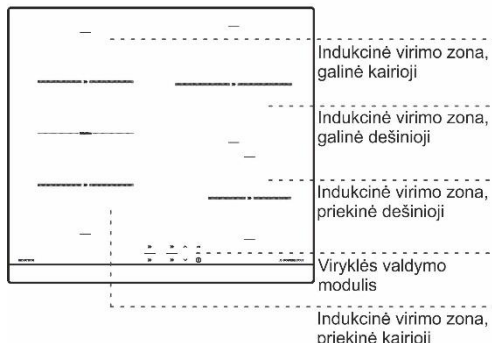
Reguliariai valykite visus priedus ir indus šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinių valiklių.

Jei viryklės paviršius yra stiklo keramikos, valykite drėgnu skudurėliu su nedideliu kiekiu ploviklio. Nenaudokite stiprių valiklių, tokių kaip abrazyvai ir abrazyvinės indų plovimo kempinės, arba dėmių valiklių, kurie gali subraižyti.

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

## INDUKCINIS KEPIMO PAVIRŠIUS

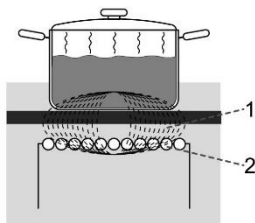
(priklausomai nuo modelio)



## STIKLO KERAMIKOS KAITLENTĖS PAVIRŠIUS

- Viryklė yra atspari temperatūros pokyčiams.
- Stiklo keramikos plokštė yra labai kietą, bet dužtanti. Plokštė gali dužti, kai ant jos krašto nukrenta kietas daiktas. Žala išryškėja iš karto arba po kurio laiko. Atjunkite sugadintą kaitlentę nuo maitinimo ir nenaudokite.
- Naudodami stiklo keramikos kaitlentę daiktų laikymui galite ją subraižyti ar kitaip pažeisti.
- Nenaudokite aliuminio ar plastiko indų ant karštų kepimo paviršių. Nedėkite folijos arba plastiko daiktų ant stiklo keramikos plokštės.
- Patikrinkite, ar kaitvietė ir virimo zonos dugnas yra švarus ir sausas. Taip bus geriau perduodama šiluma ir išvengsite šildymo paviršiaus pažeidimų. Nedėkite tuščių indų ir virtuvės reikmenų ant virimo zonų.

## INDUKCINĖS KAITVIETĖS VEIKIMO PRINCIPAS



1. magnetinis laukas
2. indukciniai vamzdžiai

- Viryklė turi labai veiksmingą indukcinę kaitvietę. Karštis generuojamas tiesiai puodo dugne, kur jo labiausiai reikia. Taip išvengiama šilumos nuostolių per stiklo keramikos paviršių. Energijos suvartojimas yra gerokai mažesnis nei įprastinių kaitviečių su spinduliniu šildytuvais.
- Stiklo keramikos kaitvietė nėra kaitinama tiesiogiai, o tik netiesiogiai. Karštis spinduliuojamas atgal į puodą. Kaitvietė išjungus, ši šiluma rodoma kaip „likutinė šiluma“.

- Indukcinėse viryklėse kaitinimas vyksta per indukcinę ritę, kuri yra įmontuota po stiklo keramikos paviršiumi. Ritė indukuoja magnetinį lauką, kuris sukuria sūkurines sroves puodo feromagnetiniame dugne (t.y. tolio puodo, prie kurio limpa magnetas), kurios savo ruožtu kaitina puodą.



Išliejus ant karštos stiklo keraminės viryklės cukraus ar maisto su dideliu cukraus kiekiu, nedelsdami nuvalykite viryklę su cukraus grandikliu, net jei virimo zona vis dar karšta. Taip nepažeisite stiklinio keraminio paviršiaus.

Nenaudokite valymo priemonių ir kitų valiklių valyti karšto stiklo keramikos viryklės, nes tai gali pažeisti jos paviršių.

## VIRIMO INDAI

### INDAI, TINKANTYS INDUKCINEI VIRYKLEI

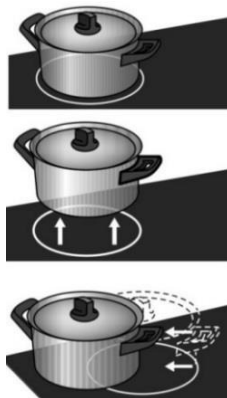
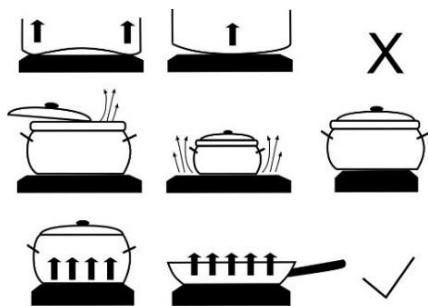
- Indukcija veiks tinkamai, jei naudosite tinkamus indus.
- Puodas ar keptuvė turi būti virimo zonos viduryje.
- Tinkami indai turi būti pagaminti iš plieno, taip pat tinka emaliu dengti plieno ar ketaus puodai ir keptuvės.
- Netinkami indai: legiruoto plieno indai su variniu arba aliuminio dugnu ir stiklo indai.
- **Magneto testas:** Nedideliu magnetu patikrinkite, ar keptuvės ar puodo apačia yra feromagnetinė. Jei magnetas prilimpa prie keptuvės ar puodo dugno, vadinasi, jis tinka indukciniai viryklei.



- Naudodami greitpuodį, prižiūrėkite jį, kol bus pasiektas reikiamas slėgis. Pirma, nustatykite kaitvietę į didžiausią galią; tada skaitykite greitpuodžio gamintojo instrukcijas, naudokite atitinkamą jutiklį tinkamu laiku sumažinti kepimo galiai.
- Patikrinkite, ar greitpuodyje ar kitame puode ar keptuvėje yra pakankamas skysčio. Dėl perkaitimo, pastatę tuščią puodą ant kaitvietės, galite sugadinti tiek puodą, tiek ir kaitvietę.
- Naudodami specialius indus, laikykitės gamintojo nurodymų.
- Naudokite tik indus su plokščiu dugnu! Įgaubtas arba išgaubtas (įspaustas arba išsipūtęs) dugnas gali sutrikdyti apsaugos nuo perkaitimo mechanizmą ir viryklė gali pernelyg įkaisti. Tai gali sukelti stiklo paviršiaus įtrūkimus ir išlydyti keptuvės dugną. Žalai, atsiradusiai dėl netinkamų indų naudojimo arba perkaitimo pastačius tuščius



indus, išgaravus skysčiams iš puodų ar keptuvių, garantija negalioja.



Naudokite elektros ir indukciniai viryklei tinkamus indus su:

- storu dugnu (ne mažiau kaip 2,25 mm)
- plokščiu dugnu.

| Kaitvietė | Minimalus puodo/keptuvės dugno skersmuo |
|-----------|-----------------------------------------|
| Ø 145 mm  | Ø 90 mm                                 |
| Ø 180 mm  | Ø 110 mm                                |
| Ø 210 mm  | Ø 130 mm                                |



## DĖMESIO!

Naudojant indukciją įmontuojamose kaitlentėse, nedėkite jokios papildomos įrangos (pavyzdžiui, taip vadinamų žiedų mažiems puodams arba indukcijos pagrindo, su kuriuo galima naudoti nemagnetinius indus ant indukcinės viryklės) tarp indo pagrindo ir stiklo keramikos viryklės paviršiaus. Tokia įranga gali sugadinti prietaisą ir yra didelė rizika nusideginti.

## PUODŲ ATPAŽINIMAS

- Net jei ant kaitvietės nėra puodo ar keptuvės, arba jei puodo skersmuo mažesnis nei kaitvietės skersmuo, energijos nuostolių nebus. Jei puodas yra daug mažesnis nei kaitvietė, pastaroji gali ir neatpažinti, kad ant jos yra puodas. Kai kaitvietė įjungta, virimo maitinimo ekrane pasirodys ženklas "u". Jei per ateinančias dešimt minučių ant zonos uždedama keptuvė, ji automatiškai aptinkama, ir prietaisas įjungia nustatytą virimo galią. Kai tik puodas nuimamas nuo kaitvietės, maitinimas išjungiamas.
- Jei virimo zonoje padedama mažesnė keptuvė a puodas, jis taip pat aptinkamas, o kaitvietė naudoja tik tiek energijos, kiek reikia kaitinti atitinkamo dydžio indui.

## ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

- Perkant indus, atkreipkite dėmesį, kad paprastai ant keptuvės ar puodo nurodomas jo viršutinio krašto arba dangčio skersmuo, kuris paprastai yra didesnis nei apačios skersmuo.
- Jei patiekalą gaminti trunka daug laiko, naudokite greitpuodį. Įsitikinkite, kad inde visada būtų pakankamai skysčio. Ant viryklės pastačius tuščią puodą, jis gali perkaisti, o tai savo ruožtu gali sugadinti puodą ir kaitvietę.
- Kai tik įmanoma, uždenkite puodą ar keptuvę tinkamo dydžio dangčiu. Naudokite indus, kuriuose telpa tik tiek maisto, kiek verdate. Verdant dideliame puode mažą kiekį maisto sunaudojama daug daugiau energijos.

## GALIOS REGULIAVIMAS

Kaitvietės šilumos galią galima nustatyti į dešimt skirtingų lygių.

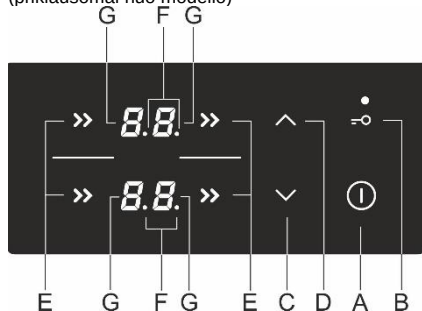
Lentelėje išvardyti kai kurie kiekvieno lygio pavyzdžiai.

| Galios nustatymas | Tikslas                                                                                                          |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                 | Išjungtas, naudoja likusią šilumą.                                                                               |
| 1-2               | Išlaikyti šiltą maistą, lėtai virinti mažesnius kiekius (žemiausias nustatymas).                                 |
| 3                 | Lėtas troškinimas (tęsimas virimas po intensyvaus užvirinimo).                                                   |
| 4-5               | Lėtas didesnių kiekių virimas (tęsimas), didesnių gabaliukų skrudinimas.                                         |
| 6                 | Skrudinimas, paskrudinimas.                                                                                      |
| 7-8               | Kepimas.                                                                                                         |
| 9                 | Valgių dideliais kiekiais paskrudinimas, apvirimas, kepimas.                                                     |
| P                 | „Galios padidinimo“ nustatymas maisto gaminimo pradžiai; Taip pat tinka labai dideliame maisto produktų kiekiui. |

## VIRYKLĖS NAUDOJIMAS

### VALDYMO ĮTAISAS

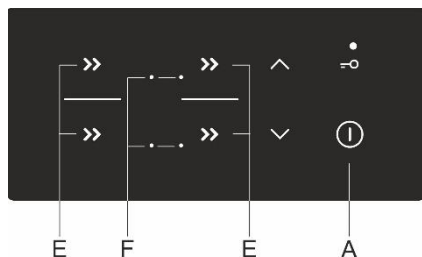
(priklausomai nuo modelio)



Jutiklio mygtukų nustatymai:

- A** Viryklės įjungimo / išjungimo mygtukas
- B** Užraktas / vaiko užrakto mygtukas
- C** Maitinimo ir laikmačio sumažinimo mygtukas (-)
- D** Maitinimo ir laikmačio didinimo mygtukas (+)
- E** Valymo zonos įjungimo mygtukas
- F** Dešimtminutis taškas, rodantis, kad yra įjungta laikmačio funkcija
- G** Galios lygio ekranai

### VIRYKLĖS ĮJUNGIMAS



Norėdami įjungti sklandę, palieskite įjungimo/išjungimo mygtuką (A) ir palaikykite 1 sekundę. Nuskambės garsinis signalas ir visuose ekranuose užsides dešimtminutis taškas.

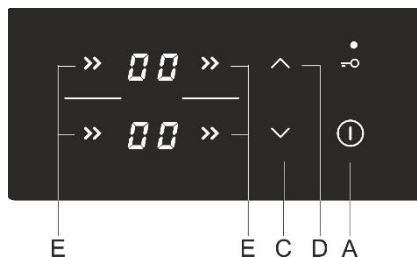


Jei kaitvietė neįjungiama per 10 sekundžių, viryklė bus išjungta. Pasigirs trumpas pyptelėjimas.



Kai prietaisas pirmą kartą prijungiamas prie maitinimo tinklo arba prijungiamas iš naujo po elektros tiekimo gedimo, prietaisas yra užrakintas (žr. Skyrių "UŽRAKTAS NUO VAIKŲ").

## VIRIMO ZONŲ ĮJUNGIMAS



Įjungus viryklę (per kitas 10 sekundžių), įjunkite norimą kaitinimo zoną (E).

Naudokite mygtukus (C) ir (D), kad pasirinktumėte norimą suaktyvintosios kaitvietės zonos nustatymą. Jei pirmą kartą paliesite mygtuką (C), galios lygis bus nustatytas į "9". Jei pirmą kartą paliesite mygtuką (D), galios lygis bus nustatytas į "1".

Jei pasirinktoje kaitvietės zonoje nėra indo, ekrane pakaitomis bus rodomi nustatytas galios lygis ir simbolis  $\omega$ .

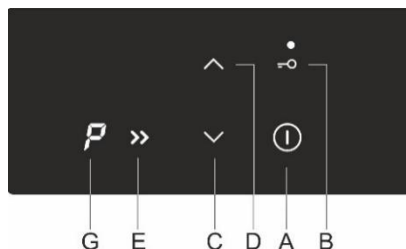
### Keisti kaitvietės zonos nustatymus

Galios lygis gali būti keičiamas bet kada, pasirinkus pageidaujamą kaitvietės zoną (E), sureguliuavus nustatymą paliečiant atitinkamą mygtuką (C) arba (D).

Jei norite greičiau padidinti arba sumažinti galios lygį, palieskite ir palaikykite mygtuką (C) arba (D).

### GALIOS ZONA SU GALIOS PADIDINIMO PARINKTIMI

Pasirinkite kaitvietės zoną. Palieskite mygtuką (C). Pasigirsta trumpas garsinis signalas ir ekrane pasirodo užrašas "9". Palieskite mygtuką (D), ir ekrane pasirodys P. Kaitvietės zona veiks 10 minučių didžiausia galia; tada pasigirs garsinis signalas ir galios lygis pereis į "9".



### Galios padidinimo išjungimas

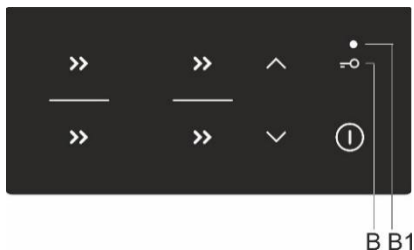
Galią galima sumažinti iki norimo lygio paspaudus (C) mygtuką.



Kaitvietės zona su įjungta galios didinimo funkcija yra labai galinga.

## UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Kaitlentėje gali būti įjungtas užraktas nuo vaikų, kad prietaisas nebūtų įjungtas lengvai ir greitai, taip išvengiant bet kokių poryčių veikimo metu.



### Viryklės valdiklių užrakinimas

Palieskite užrakto / užrakto nuo vaikų mygtuką (B) ir palaikykite 1 sekundę. Užsidegs signalinė lemputė (B1).

Dabar viryklė yra užrakinta.

### Viryklės valdiklių arrakinimas

Norėdami atrakinti viryklę, darykite taip pat, kaip ją užrakindami. Viryklė turi būti išjungta. Paspauskite (B) mygtuką ir palaikykite 1 sekundę.

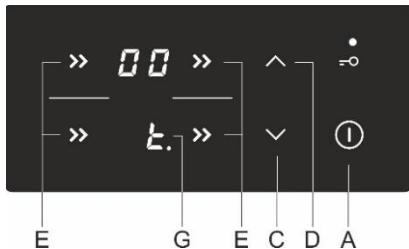


Užrakto funkciją galima įjungti, kai kaitvietės zonos yra įjungtos arba kai viryklė yra išjungta. Jei viryklė yra įjungta, užrakto funkcija užrakina visus mygtukus, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką (A) ir užrakto mygtuką. Jei viryklė yra išjungta, užrakto funkcija užrakina visus mygtukus, išskyrus užrakto mygtuką. Viryklės užraktas visada yra įjungtas, kai prietaisas yra prijungtas prie maitinimo tinklo arba kai maitinimas yra atjungiamas, prieš įjungiant.

## LAIKMAČIO FUNKCIJOS

Ši funkcija leidžia nustatyti maisto gaminimo laiką pasirinktai kaitvietai, kuriai jau yra nustatytas galios lygis. Kai laikas baigiasi, kaitvietė išjungama automatiškai.

Virimo laiką galima nustatyti nuo 1 iki 99 minučių. Programų laikmatis gali būti nustatytas visose kaitvietės zonose visais galimumo lygiais.



### LAIKMAČIO ĮJUNGIMAS

Pirmiausia pasirinkite maisto ruošimo zoną (E). Tada naudokite mygtukus (C) ir (D), kad nustatytumėte galios lygį. Programos laikmatis neveikia, jei maitinimo lygis nustatytas į „0“. Dar kartą palieskite kaitvietės zonos pasirinkimo mygtuką (E). Pasigirs garsinis signalas, o viryklės zonos ekrane (G)

pasirodys „**Ł**“ su dešimtainiu tašku. Likęs laikas bus rodomas priešais gaminimo zonos ekraną.

- Palieskite mygtukus (C) ir (D), norėdami nustatyti laiką nuo 1 iki 99 minučių.
- Kai norima vertė nustatyta, prasidės atgalinis skaičiavimas. Jei vienu metu paliesite mygtukus (C) ir (D), laikas bus atstatytas į „0“ arba bus išjungtas. Jei paliesite ir palaikysite mygtuką (C) arba (D), greitis, kuriuo keisis nustatymas, padidės.
- Po kelių sekundžių laikmačio ekranas bus išjungtas, o šalia maitinimo ekrano atsiras dešimtainis taškas.
- Pasibaigus nustatytam laikui, išjungs garsinis signalas ir kaitvietė bus išjungta. Signalą galite išjungti, palietę bet kurį mygtuką; arba jis automatiškai išjungs po 2 minučių.

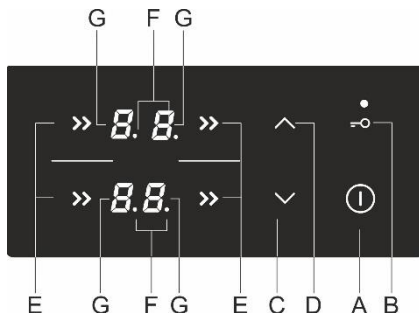
### Virimo laiko keitimas

- Likęs virimo laikas gali būti pakeistas bet kuriuo metu.
- Du kartus paspauskite norimos kaitvietės meniu mygtuką.
- Palieskite mygtuką (C) arba (D), norėdami nustatyti naują norimą kepimo laiką.

### Likusio virimo laiko parodymas

Jei yra įjungti keli laikmačio nustatymai, likęs virimo laikas gali būti rodomas palietus mygtuką (E).

## KAITVIETĖS IŠJUNGIMAS



Norėdami išjungti kaitvietės zoną (E), naudokite atitinkamą mygtuką (C), kad nustatytumėte reikšmę 0. Norėdami greitai išjungti gaminimo zoną, vienu metu palieskite atitinkamus mygtukus (C) ir (D). Pasigirs trumpas pyptelėjimas, o ekrane pasirodys „0“.

Jei kaitvietės zonų galios lygis yra nustatytas į „0“, viryklė bus išjungta automatiškai po kelių sekundžių.

### LIKUTINĖS ŠILUMOS INDIKATORIUS

Stiklo keramikos viryklėje taip pat yra įmontuotas likutinės šilumos ekranas „H“. Stiklo keramikos viryklės zona nėra kaitinama tiesiogiai, o tik netiesiogiai. Karštis spinduliuojamas atgal į indą. Kol išjungs viryklę dega simbolis „H“, kaitvietėje yra likutinė šiluma, kurią galima naudoti, kad maistas liktų šiltas, arba maistui atitirpinti. Net tada, kai simbolis

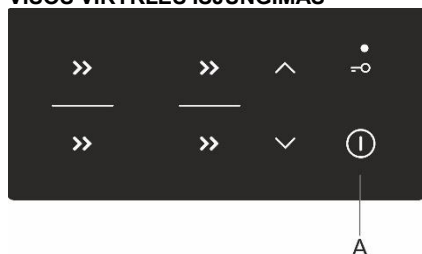
"H" dingsta, kaitvietė vis dar gali būti karšta. Būkite atsargūs, nes yra pavojus nusideginti!

## MAKSIMALUS VIRIMO LAIKAS

Dėl saugumo sumetimų virimo laikas kiekvienai kaitvietei ribojamas iki maksimalios trukmės. Veikimo trukmė priklauso nuo pasirinkto galios lygio. Jei nustatymas per nustatytą laiką nepasikeis, kaitvietės zona automatiškai išsijungs.

| Galios lygis | Ilgiausias virimo laikas (val.). |
|--------------|----------------------------------|
| 1            | 10                               |
| 2            | 10                               |
| 3            | 10                               |
| 4            | 10                               |
| 5            | 10                               |
| 6            | 10                               |
| 7            | 10                               |
| 8            | 10                               |
| 9            | 3                                |

## VISOS VIRYKLĖS IŠJUNGIMAS

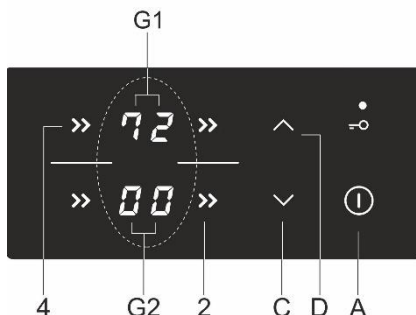


Norėdami išjungti viryklę, palieskite įjungimo/išjungimo mygtuką (A) ir palaikykite 1 sekundę. Suveiks garsinis signalas, o visos kaitinimo zonos bus išjungtos.

## AUTOMATINIS IŠSIJUNGIMAS

Jei virimo metu mygtukai yra suaktyvinti per ilgai (pvz., dėl išsiliejusio skysčio arba daikto, uždėto ant jautrio mygtuko), po 10 sekundžių viryklė bus išjungta. visuose ekranuose degs "–", ir suveiks garsinis signalas. Garsinis signalas nutils, kai pašalinsite objektą arba nuvalysite išsiliejusį skystį.

## BENDROS DIDŽIAUSIOS PRIETAISO GALIOS NUSTATYMAS



Didžiausia viryklės galia neviršija 7200 W. Šis nustatymas gali būti sumažintas iki 2800 W, 3500 W arba 6000 W. Nustatymą galima atlikti per 30 sekundžių prijungus viryklę prie maitinimo tinklo. Pirmiausia atrinkinkite prietaisą. Vienu metu paspauskite kaitvietės zonos parinkimo mygtukus "2" ir "4". Suveiks garsinis signalas, o ekranuose, skirtuose faktinis zonomis (G1) ir (G2), bus rodomas tikrasis didžiausias galios lygis. Nustatykite naują maksimalų galios lygį mygtukais (C) ir (D).

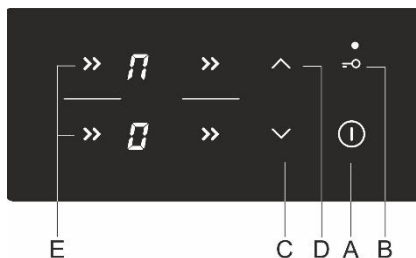
Išsaugokite naują nustatymą, dar kartą vienu metu paspausdami "2" ir "4" mygtukus.

Jei nustatyta mažesnė maksimali bendra galia, tuo pačiu metu neįmanoma nustatyti didelio galingumo lygio visose gaminimo zonose. Garsinis signalas ir „r“ pasirinktos kaitvietės ekrane rodyd, kad bendras galios lygis buvo apribotas.

## SUJUNGTOS KAITVIETĖS

(priklausomai nuo modelio)

- Kai kuriuose modeliuose galima sujungti dvi kaitvietes į vieną didelę bendrą kaitvietę. Taip šioje vietoje galima padėti didelį ovalo formos indą arba keptuvę. Indas turėtų būti pakankamai didelis, kad apimtų abu viršutinės ir apatinės kaitvietės centrus.
- Maksimalus keptuvės dydis: 40 x 25 cm. Norint vienodai paskirstyti šilumą, rekomenduojame naudoti indus storu dugnu. Kepimo metu indas arba keptuvę įkaista. Nenusideginkite.
- Dėdami kepimo indą ant viryklės, įsitinkinkite, kad jis neuždengia valdymo modulio.



### Sujungtų kaitviečių įjungimas

- Įjunkite viryklę paliesdami įjungimo / išjungimo jutiklį (A).
- Tuo pačiu metu palieskite du jutiklius ir palaikykite juos 3 sekundes (E). Ekraną gale pasirodo ženklas  $\overline{H}$ , reiškiantis, kad sujungtos dvi kaitvietės.
- Nustatykite pageidaujamą kepinimo galią sujungtose kaitvietėse.
- Vėliau prireikus pakeisti sujungtų kaitviečių galią, naudokite mygtuką (C) arba (D) žemesnei kaitvietei.
- Pastaba: Sujungtai kaitvietei negalima naudoti galios didinimo P. Didžiausias galimas galios lygis yra 9.

### Sujungtos kaitvietės išjungimas

- Sumažinkite sujungtos zonos galią iki 0. Sujungtos zonos simbolis  $\overline{H}$  išnyks ir kaitinimas bus išjungtas.
- Abi kaitvietės veiks atskirai.

## TRIUŠMAS IR JO PRIEŽASTYS INDUKCINIO KEPIMO METU

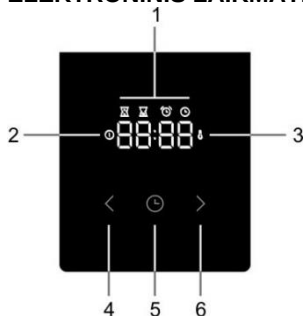
| Triušmai ir garsai                                                                                                                                                                                    | Priežastis                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indukcinis triušmas                                                                                                                                                                                   | Indukcinė technologija remiasi tam tikromis metalų elektromagnetinio poveikio savybėmis. Tai lemia vadinamąsias sūkurines sroves, kurios verčia molekules virpėti. Šie virpesiai (vibracija) yra transformuojami į šilumą. Priklausomai nuo metalo tipo, tai gali sukelti gana daug triušmo. |
| <b>Sprendimas:</b> Tai normalu ir nereiškia, kad yra gedimų.                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Į transformatoriaus užesį panašūs garsai                                                                                                                                                              | Girdisi, kai verdama aukšto galios lygiu. Priežastie yra energijos kiekis, pereinantis iš viryklės į puodą ar keptuvę.                                                                                                                                                                       |
| <b>Sprendimas:</b> Triušmas dings arba susilpnės, kai sumažinsite galios lygį.                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Indų vibracija ir skilinėjimas                                                                                                                                                                        | Triušmas atsiranda dėl indų (puodo ar keptuvės), pagamintų iš skirtingų medžiagų.                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Sprendimas:</b> Jis kyla dėl gretimų paviršių įvairių ir medžiagų sluoksnių vibracijos. Šis triušmas priklauso nuo indų rūšies. Jis gali skirtis priklausomai nuo verdamo maisto kiekio ir rūšies. |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Ventiliatoriaus triušmas                                                                                                                                                                              | Tinkamam indukcijos elektroninių komponentų veikimui reikia reguliuoti temperatūrą. Todėl nedidelė viryklė yra su ventiliatoriumi, kuris veikia kintamu greičiu, priklausomai nuo esamos temperatūros.                                                                                       |
| <b>Sprendimas:</b> Ventiliatorius gali veikti net kai viryklė išjungta, jei temperatūra ir toliau yra pernelyg aukšta.                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



Įvykus gedimui arba jei gedimas/klaida neišnyksta, kelioms minutėms atjunkite viryklę nuo maitinimo tinklo (atsukite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada prijunkite jį prie elektros tinklo ir įjunkite pagrindinį jungiklį.

Jei problema išlieka, kreipkitės į priežiūros techniką.

## ELEKTRONINIS LAIKMATIS



### Naudotojo sąsaja

1. Laikmačio funkcijos ekranas
2. Maitinimo įjungimo indikatorius
3. Temperatūros indikatorius
4. „Mažiau“ mygtukas
5. Laiko mygtukas
6. „Daugiau“ mygtukas

### Esamo laiko nustatymas



Prietaisą pirmą kartą prijungus prie maitinimo tinklo, užsidegs ekranas. Po trijų sekundžių ekrane mirksės laikrodžio simbolis ir užrašas „12:00“. Laiką galite nustatyti atgal „<“ arba pirmyn „>“ piktogramomis. Nustatymai automatiškai patvirtinami ekrane po 10 sekundžių. Prietaisai paruošti naudojimui.

Gali būti nustatytas esamas laikas:

- Kai prietaisas yra prijungiamas prie elektros tinklo pirmą kartą
- budėjimo metu, kai du kartus paspaudžiate laiko mygtuką
- nutrūkus maitinimui

### Paruošimo laiko nustatymas



Pasirinkite orkaitės funkciją „orkaitės funkcijos mygtuku“ ir nustatykite temperatūrą. Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami pasirinkti kepimo laiką. Ekrane bus rodoma „kepimo laiko“ piktograma. Kai orkaitė pasiekia nustatytą pabaigos laiką, ji išsijungia.

Pro nustatymų įvedimą bus rodoma „<“ ir „>“.

Paspauskite daugiau „>“ arba mažiau „<“ mygtuką, norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką.

Nustatymai automatiškai patvirtinami po 10 sekundžių. Nustatymus taip pat galima būti patvirtinti spausdžiant „programų nustatymo“ mygtuką.

Bus rodomas praėjęs paruošimo laikas.



Jungus orkaitę naudojant orkaitės funkcijų jungiklį, elektroninis laikmatis automatiškai (po 3 sek.) siūlo nustatyti kepimo trukmės parinktį. Ekranas mirksi ir įsideda kepimo trukmės simbolis. Jei trukmė nenustatoma per 5 sekundes, laikmatis persijungia į budėjimo režimą ir nebevaldo kepimo ciklo. Rodomas esamas laikas.

Praėjus nustatytam kepimo laikui, pasigirsta garso signalas ir orkaitė yra išsijungia. Orkaitė galima išjungti su orkaitės funkcijos jungikliu. Norėdami nutildyti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką ant laikmačio.



Jei orkaitė neišsijungia ir garso signalas nutildomas paspaudus bet kurį mygtuką, orkaitė vėl įsijungia ir kepinamas šėsi.

### Paruošimo laiko ir pabaigos laiko nustatymas



Pasirinkite orkaitės funkciją „orkaitės funkcijos mygtuku“ ir nustatykite temperatūrą. Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami pasirinkti kepimo laiką. Ekrane bus rodoma „kepimo laiko“ piktograma. Kai orkaitė pasiekia nustatytą pabaigos laiką, ji išsijungia.

Pro nustatymų įvedimą bus rodoma „<“ ir „>“.

Paspauskite daugiau „>“ arba mažiau „<“ mygtuką, norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką.

Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami išsaugoti nustatytą laiką.

Paspauskite programų nustatymo mygtuką du kartus.

Ekrane užsidegs „pabaigos laiko“ piktograma. Paspauskite daugiau „>“ arba mažiau „<“ mygtuką, norėdami nustatyti maisto ruošimo pabaigą.

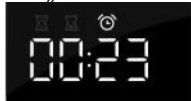
Nustatymai automatiškai patvirtinami po 10 sekundžių. Nustatymus taip pat galima būti patvirtinti spausdžiant „programų nustatymo“ mygtuką. Orkaitė pradės veikti prieš planuojamą pabaigos laiką priklausomai nuo pageidaujamos kepimo trukmės. Kai orkaitė pasiekia nustatytą pabaigos laiką, ji išsijungia.

**Pavyzdžiui:** Nustatyta trukmė kepimo yra 30 minučių. Galutinis laikas yra 12:00. Orkaitė pradės veikti 11:30 ir likęs laikas bus rodomas ekrane. 12:00 orkaitė automatiškai išsijungs.

Praėjus nustatytam kepimo laikui, pasigirsta garso signalas ir orkaitė yra išjungama. Orkaitę galima išjungti orkaitės režimo pasirinkimo jungikliu. Norėdami nutildyti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką ant laikmačio.



#### „Laikmačio žadintuvo“ funkcija



Laikmačio žadintuvo funkciją galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 23 val. 59 min. Per paskutinę minutę rodomos sekundės.

Praėjus nustatytam kepimo laikui, pasigirsta garso signalas. Norėdami nutildyti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką ant programos laikrodžio.

Programos laikrodis persijungia į budėjimo režimą, o ekranas rodo esamą laiką.

Laikmačio funkcijas galima atšaukti, nustatant laiką į „0“. Jei prietaisas keletą minučių neveikė, jis persijungs į budėjimo režimą. Pasirodo dabartinis laikas ir užsideda pasirinkta laikmačio funkcija.

## PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### Apsaugos nuo vaikų užraktas



Su apsaugos nuo vaikų funkcija galite užrakinti orkaitę, jai veikiant. Taip pat galite užrakinti programos laikrodį kepan su nustatyta programa, tokiu būdu užkertant kelią nepageidaujamam orkaitės naudojimui.

Užraktas nuo vaikų aktyvuojamas paspaudus programos nustatymų  mygtuką 5 sekundes. Ekране 5 sekundes bus rodomas užrašas „Loc“. Jis rodo, kad visos funkcijos yra užrakintos. Norint atjungti užraktą nuo vaikų, paspauskite mygtuką dar kartą kelias sekundes.



Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija neįjungta (rodomas tik laikrodis), tada orkaitė neveiks. Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija nustatyta, tada orkaitė veiks; tačiau nustatymų pakeisti negalima.

Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, orkaitės funkcijų arba papildomų funkcijų pakeisti negalima. Maisto ruošimo procesą galima nutraukti tik pasukus orkaitės funkcijų rankenėlę į „0“. Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Užraktą nuo vaikų reikia išjungti, prieš pasirenkant naują programą.

## Garso signalas



Garsinio signalo garsumą galima nustatyti, kai laikmačio funkcija neįjungta. Prietaisas veikia budėjimo režimu ir yra rodomas tik esamas laikas.

Paspauskite ir bent 5 sekundes laikykite nuspaudę mygtuką mažiau .

Ekране pasirodys užrašas „Voll“, po to kelios apšviestos juostos.

Paspauskite daugiau  arba mažiau  mygtuką, norėdami pasirinkti vieną iš trijų garsumo lygių (viena, dvi, arba trys juostos) arba be garso (išjungtas "OFF").

Nustatymai automatiškai patvirtinami po 5 sekundžių ir rodomas dabartinis laikas. Nustatymus taip pat galima būti patvirtinti spaudžiant "programų nustatymo" mygtuką .

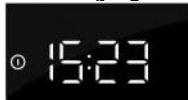
### Sumažinti ekrano kontrastą



Paspauskite ir bent 5 sekundes laikykite nuspaudę mygtuką daugiau . Ekране pasirodys užrašas „Bri“, po to kelios apšviestos juostos. Palieskite daugiau  arba mažiau  mygtuką ir nustatykite ekrano dimerį (vieną, dvi, arba tris juostas).

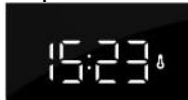
Nustatymai automatiškai patvirtinami po 5 sekundžių ir rodomas dabartinis laikas. Nustatymus taip pat galima būti patvirtinti spaudžiant "programų nustatymo" mygtuką .

### Maitinimo įjungimo indikatorius



Orkaitėje užsideda lemputė, kai orkaitės funkcija pasirinkama orkaitės režimo pasirinkimo jungikliu.

### Temperatūros indikatorius



Šviesa įsijungia, kai orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir dega tol, kol orkaitė yra išjungama arba kai baigiasi kepimo laikas.

## Klaidos rodymas



Klaidos atveju ekrane rodomas tekstas "Err" ir klaidos numeris. Kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.

## ORKAITĖ

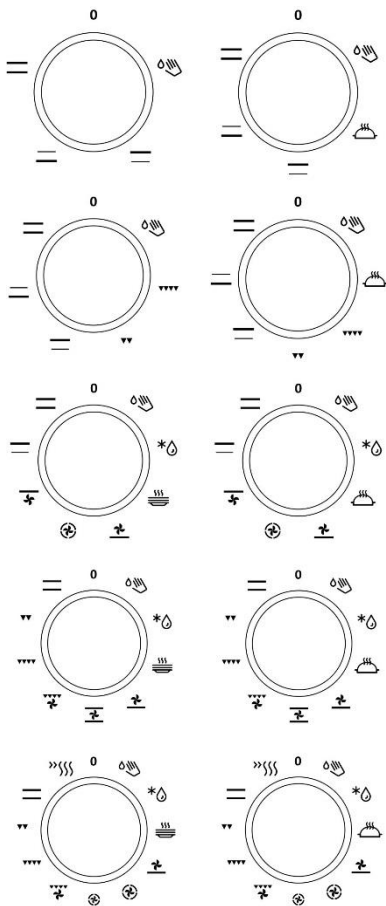
### KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS

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

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



Nustatymus taip pat galima pakeisti kepimo metu.



## ORKAITĖS VEIKIMAS

Darbinė temperatūra yra nustatyta temperatūros selektoriumi 50-300°C intervale. Selektorių sukančiant prieš laikrodžio rodyklę nustatoma aukštesnė temperatūra, ir atvirkščiai, sukančiant prieš laikrodžio rodyklę temperatūra sumažinama.



Per jėgą nustatydami nulinę padėtį sugadinsite termostatą!

## ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

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

| Sistema                       | Aprašymas                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rekomenduojama temperatūra °C |                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Kepimo sistema</b>         |                                                                                                                                                                                                                                           |
| »»»»                          | <b>GREITAS PAŠILDYMAS</b><br>Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkaiinti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas. |
| 50-300                        |                                                                                                                                                                                                                                           |
| ==                            | <b>VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS</b><br>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><br>Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvas. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas).                                                           |
| 180                           |                                                                                                                                                                                                                                           |
| ==                            | <b>APATINIS ŠILDYTUVAS</b><br>Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.                                                                                 |
| 180                           |                                                                                                                                                                                                                                           |
| ▼▼                            | <b>GRILIS</b><br>Veiks tik grilio šildytuvai, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui.                                         |
| 230                           |                                                                                                                                                                                                                                           |



| Sistema                                                                             | Aprašymas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rekomenduojama temperatūra °C                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Kepimo sistema                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | <b>DIDELIS GRILIS</b><br>Veikia viršutinis šildytuvas ir grilio šildytuvus. Šiluma spinduliuojama tiesiogiai iš spindulinio kaitintuvo, sumontuoto orkaitės lubose. Norint padidinti karštį, taip pat įjungiamas viršutinis šildytuvas. Šis derinys naudojamas kepant mažesnią kiekį maisto, sumuštinis, mėsą arba alaus dešrelės, ir duonos skrudinimui. |
| <b>230</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | <b>GRILIS SU VENTILIATORIUMI</b><br>Veikia grilio šildytuvas ir ventiliatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštinę viename aukšto lygyje. Taip pat tinka apkepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele.                                                                                       |
| <b>170</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | <b>VIRŠUTINIS RADIATORIUS IR VENTILIATORIUS</b><br>Veiks viršutinis šildytuvas ir ventiliatorius. Naudokite šią sistemą kepti didesnius mėsos gabalus ir paukštinę. Ji taip pat tinka paruošti užkeptiems patiekalams.                                                                                                                                    |
| <b>170</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|   | <b>KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS</b><br>Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams keliais lygiais vienu metu.                                                                                                     |
| <b>200</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>KARŠTAS ORAS</b><br>Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui keliais lygiais vienu metu.                                                                   |
| <b>180</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Sistema                                                                            | Aprašymas                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rekomenduojama temperatūra °C                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Kepimo sistema                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | <b>APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS</b><br>Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.                                                                                                                       |
| <b>180</b>                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | <b>VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI</b><br>Įjungti abu šildytuvai ir ventiliatorius. Ventiliatorius užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Jis naudojamas kepiniams kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves. |
| <b>180</b>                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | <b>LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS</b><br>Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.                                                                             |
| <b>60</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | <b>POČASNAPEKA *</b><br>Ši funkcija leidžia kepti švelniai, lėtai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštas ir sultingas. Idealiai tinka kepti mėsą, žuvis ir pyragus vienoje lentynoje.                                                                  |
| <b>180</b>                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | <b>ATITIRPINIMAS</b><br>Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventiliatorius. Naudojama lėtai atšildyti šaldytiems maisto produktams.                                                                                                   |
| <b>-</b>                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Šilumą spinduliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės dėmes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.                                                                                         |
| <b>70</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                        |

\* Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.

#### Svarbūs įspėjimai

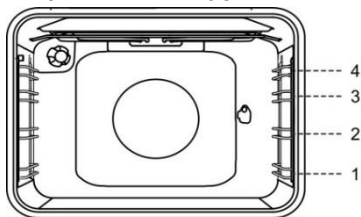
Naudokite tamsias, juodas silicio sluoksnių ar emaliu dengtas kepimo skardas ir padėklus, nes jie labai gerai praleidžia šilumą. Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos; kepdami vieną po kito kelių rūšių pyragaičius ar kelias picų porcijas, sutaupysite daug energijos, nes orkaitė jau bus įkaitusi. Ruošiant maistą, orkaitėje susidaro daug garų, kurie išleidžiami per kamina, esantį prietaiso gale. Garas gali kondensuotis ant prietaiso durelių ir dangčio (priklausomai nuo modelio). Tai įprastas reiškinys, kuris neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Baigus virti, nušluostykite ištekęsį kondensatą audiniu.

Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių prieš baigiant kepti, siekiant taupyti energiją. Tokiu būdu, galėsite sutaupyti šiek tiek energijos ir panaudosite sukaupytą karštį.



Baigus kepti, ventiliatorius nustos veikti. Jei paliksime maistą orkaitėje, iš jo gali išsiskirti drėgmė ir ant orkaitės priekinio skydelio ir durelių susidaryti kondensacija.

## Kreipikliai – virimo lygiai



## KEPIMO SISTEMA

### ORKAITĖS APŠVIETIMAS

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

### »»» GREITAS PAŠILDYMAS

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

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

## — VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS

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

### Mėsos kepimas

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

### Kepta konditerija

Naudokite tik vieną lygį ir tamsias kepimo skardas arba padėklus. Ant šviesių kepimo lakštų arba padėklų tešla apskrus prasčiau, nes tokie padėklai prastai atspindi karštį. Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate priedamą kepimo skardą, išimkite grotelės. 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 šildytuvus ant orkaitės skyriaus lubų.

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

Penkias minutes pakaitinkite infraraudonųjų spindulių (grilio) šildytuvą.

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

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

Kepimas ant grilio tinka traškus ir neriebaus maisto ruošimui ir dešroms, mėsos ir žuvies gabalams (kepsniai, eskalopai, lašišų kepsniai arba filė ir t.t.) arba skrudintai duonai.

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

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

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



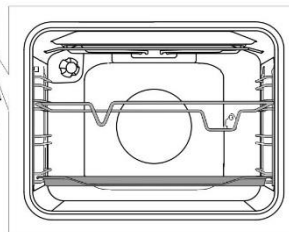
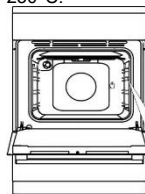
Grotelės turi būti naudojamos tik tada, kai orkaitės durelės yra uždarytos.

Grilio šildytuvus, tinklės ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirstinės ir mėsos žnyplės.

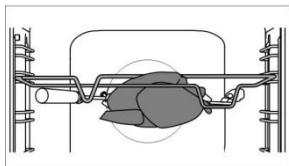
## Kepimas ant iešmo

(priklausomai nuo modelio)

Maksimali temperatūra naudojant grilį-barą yra 230°C.



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



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

Nuimkite iešmo rankenėlę ir uždarykite orkaitės dureles.

Įjunkite 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 patiekalus.

(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 cirkuliuojantį karštą orą.

### Mėsos kepimas

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

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

### 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 priedamą kepimo skardą, išimkite grotėles.

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 negilų kepimo skardą, kad šiltas oras galėtų cirkuliuoti visoje viršutinėje dalyje.

### Išsaugojimas

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

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

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



## VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI

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

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



## \* ATITIRPINIMAS

Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvas neveikia.

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

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

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



## LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS

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



## POČASNAPEKA (GENTLEBAKE)

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

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

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

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

### Lakuoti paviršiai ir plastikinės dalys (priklausomai nuo modelio)

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

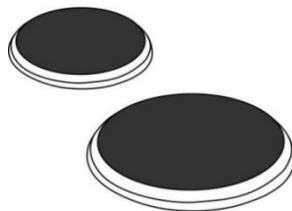
### Emalio paviršiai (orkaitė)

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

### Stiklo paviršiai

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

## VIRYKLĖS VALYMAS



Valykite zoną aplink kaitvietes karštu vandeniu ir indų plovikliu.

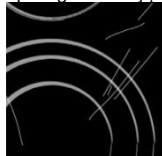
Sunkiai nuvalomus nešvarumus valykite plienine kempine, sudrėkinta plovikliu; tada viryklę nuplaukite ir nusausinkite.

Skysčiai, kurių sudėtyje yra druskos, kaitvietėms kenkia. Visada nuvalykite kaitvietes maistui išsiliejus. Valyti kaitvietėms naudokite įprastus valiklius ir parduodamus kondicionierius. Jei kepimo zona yra šiek tiek šilta, valiklis gali lengviau įsiskverbti 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 plovimo priedai šių žiedų valymui netinka, nes jie gali subraižyti.

## STIKLO KERAMIKOS PAVIRŠIŲ VALYMAS

Po kiekvieno viryklės naudojimo palaukite, kol stiklo keramikos paviršius atvės, ir nuvalykite jį. Priešingu atveju visos likusios priemašios pridės ant karšto paviršiaus, kai kitą kartą naudosite viryklę.

Stiklo keramikos paviršių reikia reguliariai valyti ir prižiūrėti, naudoti specialias valymo medžiagas, kurios sudaro apsauginį sluoksnį ant paviršiaus, apsaugodamos jį nuo nešvarumų.



Prieš kiekvieną naudojimą nuo stiklo keramikos paviršiaus nuvalykite dulkes arba kitus nešvarumus, kurie gali subraižyti paviršių – nuo viryklės ir indų apačios.

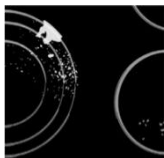


Plieno vata, šiurkščios abrazyvinės kempinės ir abrazyviniai plovikliai gali subraižyti paviršių. Paviršių gali sugadinti agresyvūs purškiami ir netinkami skysti valikliai.



Naudojant agresyvius ar abrazyvinius valiklius ar indus su pažeistu dugnu galima nutrinti ženklus.

Naudokite drėgną minkštą šluostę valyti smulkius nešvarumus. Tada sausiai nuvalykite paviršių.



Valykite vandens dėmes švelniu acto tirpalu. Tačiau nenaudokite šio tirpalo valyti rėmelui (tik kai kuriuose modeliuose), nes jis gali prarasti blizgesį. Nenaudokite agresyvių arba abrazyvinių valymo ar nukalkinimo medžiagų.

Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite specialų stiklo keramikos purškalą. Laikykitės gamintojų nurodymų. Valiklių likučius reikia kruopščiai pašalinti, nes jie gali pažeisti stiklo keramikos viryklę, kai virimo zonos įkaista.



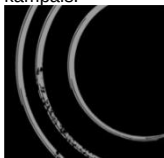
Sunkiai valomos ar pridegusios nešvarumas valykite grandikliu. Su grandikliu dirbkite atsargiai, kad nesusižalotumėte.



Grandiklį naudokite tik jei nešvarumų negalite nuvalyti šlapiu skudurėliu arba specialiomis valymo priemonėmis, skirtomis stiklo keramikai. Laikykitės grandiklį pakreipę tinkamu kampu (45–60°). Švelniai spauskite grandiklį prie stiklo ir braukite virš ženklo, valydami nešvarumus. Stenkitės, kad plastmasinė grandiklio rankenėlė (kai kuriuose modeliuose) nesiliestų su karšta virimo zona.



Nespauskite grandiklio statmenai stikliui ir nebraižykite kaitvietės paviršiaus jo ašmenimis arba kampais.



Nedelsiant grandikliu nuvalykite išbyrėjusį cukrų arba maistą su cukrumi nuo stiklo keramikos viryklės, net jei viryklė dar karšta, nes cukrus gali nepataisomai sugadinti stiklo keramikos paviršių.



Bet koks stiklo keramikos paviršiaus spalvos pasikeitimas neturi įtakos jo veikimui ar paviršiaus stabilumui. Toks spalvos pakitimas dažniausiai atsiranda dėl pridegusių maisto likučių ant paviršiaus, arba dėl kai kurių indų medžiagų (pavyzdžiui, aliuminio arba vario). Tokį spalvos pakitimą labai sunku visiškai pašalinti.

**Pastaba:** išblukimas ir panašūs defektai įtakos tik viryklės išvaizdą, o ne tiesiogiai jos funkcijas. Tokiais atvejais priežiūros garantija netaikoma.

## ORKAITĖ

Orkaitės sienelės valykite drėgna kempine ir muilu. Norėdami išvalyti įsienėjusias, pridegusias dėmes ant orkaitės sienelių, galite naudoti specialų ploviklį emaliui.

Po to kruopščiai nusauskite orkaitę.

Valykite orkaitę tik tada, kai ji yra visiškai šalta.

Nenaudokite abrazyvinių medžiagų, nes jos subraižys 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.

Įpilkite 0,6 l vandens į kepimo skardą ir įdėkite ją į apatinę lentyną.

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 IŠĖIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

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

Išimkite juos iš angų viršuje.



Neplaukite ištraukiamų grotelių indaplovėje.

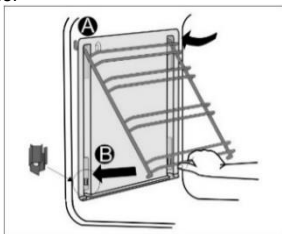
## KATALITINIŲ INTARPŲ ĮDĖJIMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

Nuimkite kreipiklius arba ištraukiamus kreipiklius (priklausomai nuo modelio).



Sumontuokite katalizatoriaus įdėklus ant vielos kreipiklių. Viršutinė kreipiančiųjų dalis turi būti įstatoma į viršutinės angas „A“ katalitiniuose intarpuose.



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



Neplaukite indaplovėje. katalitinių intarpų

## LEMPUTĖS PAKEITIMAS

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

(priklausomai nuo modelio)

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



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

## DURŲ SPYNELĖ

(priklausomai nuo modelio)

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

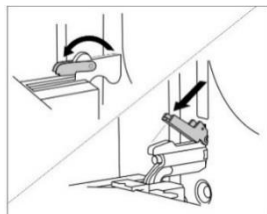


Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

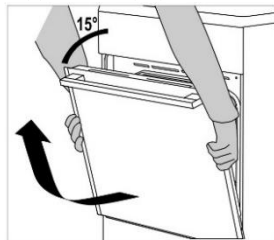
## ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS (priklausomai nuo modelio)

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

Su COMFORT švelnia uždarymo sistema pasukite stabdiklius atgal 90°.



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

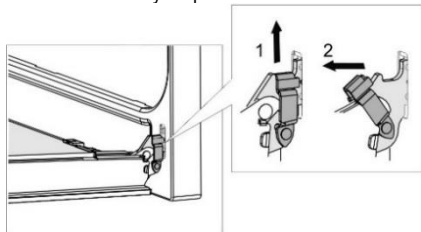


Prieš pakeičiant dureles, visada patikrinkite, ar vyrių juostos teisingai įsistato į durelių šonus. Reikia vengti staigaus vyrių uždarymo, nes jie prijungti stipriai spyruokle. Atleidus atvartą durelės gali sugesti ir jus sužaloti.

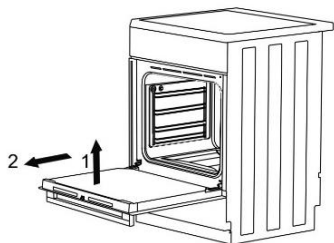
## Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas

(priklausomai nuo modelio)

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



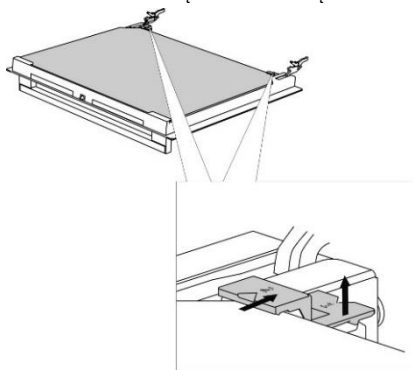
3. Lėtai uždarykite orkaitės dureles, šiek tiek pakelkite jį ir ištraukite jas nuo abiejų vyrių.



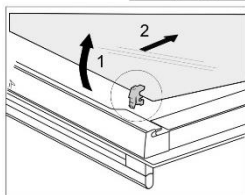
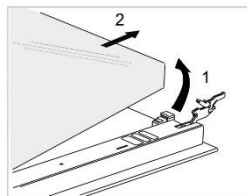
Atlikite šiuos veiksmus atvirkštine tvarka, norėdami vėl sumontuoti dureles. Jei durelės neatsidaro arba netinkamai užsidaro, patikrinkite, ar grioveliai ant vyrių yra teisingai uždėti ant kabliukų.

## ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS (priklausomai nuo modelio)

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



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



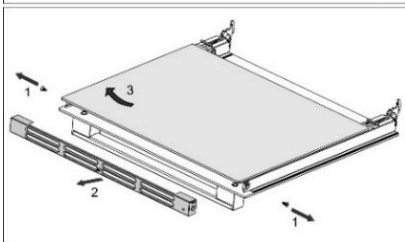
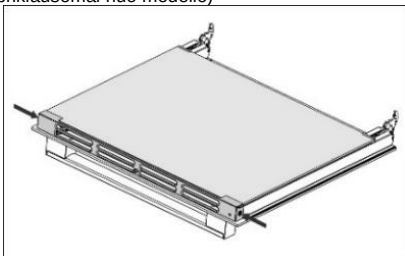
Laikykite durelių stiklą už apatinio krašto; šiek tiek pakelkite jį taip, kad jis nebesiremtų į atramą;

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. Ženkla (puslankis) ant durelių ir stiklo turėtų sutapti.

## Orkaitės durelių stiklo išėmimas ir įdėjimas (priklausomai nuo modelio)



Išsukite varžtus ant durelių kairėje ir dešinėje pusėje ir ištraukite viršutinį rėmelį. Dabar galite ištraukti durelių stiklą.



Atlikite šiuos veiksmus atvirkštine tvarka, norėdami sumontuoti stiklo plokštę.

## TRIKČIŲ LENTELĖ

Garantiniu laikotarpiu bet kokius remonto darbus gali atlikti tik gamintojo įgaliotasis techninės priežiūros centras. Priėmimą priimančiam bet kokiame remonte, asitinkite, 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 įvykti trumpasis jungimas, taigi, nebandykite remontuoti patys. Palikite tokias uždėtus ekspertui ar įgaliotam remonto inžinieriui.

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

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

| ORKAITĖ                                |                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gedimas / klaida                       | Sprendimas                                                                                                                                                              |
| Jutikliai nereaguoja; ekranas įstrigo. | Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (išimkite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada vėl prijunkite prietaisą ir jį įjunkite į tinklą. |
| Dažnai suveikia pagrindinis saugiklis. | Skambinkite priežiūros meistriui. Įsitinkite, kad visų įjungtų prietaisų galia neviršija jūsų namų elektros tinklo pajėgumų.                                            |
| Orkaitės apšvietimas neveikia.         | Pakeiskite lemputę pagal aprašymą skyriuje „Valymas ir priežiūra“.                                                                                                      |
| Maistas neiškepęs. . .                 | Ar parinkote tinkamą šildymo sistemos temperatūrą?<br>Ar orkaitės durelės uždarytos?                                                                                    |

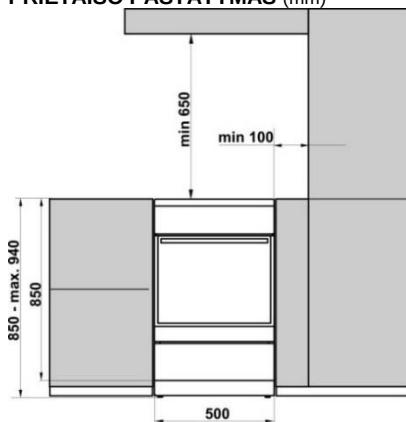
| VIRYKLĖS GARTRAUKIS                                                 |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viryklės klaidų ir gedimų indikacija                                | Priežastis                                                                                                                                                                                                    | Sprendimas                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Įjungėte kaitvietę, tačiau „u“ simbolis ir toliau mirksi.           | Puodas ar keptuvė netinka indukciniai kaitlentė, arba jo jos skersmuo yra per mažas. Puodas ar keptuvė perkaito ir prarado feromagnetinės savybės.                                                            | Patikrinkite, ar indus feromagnetinės (jei magnetas traukia prie jo). Įsitinkite, kad puodo skersmuo yra pakankamai didelis (paprastai > 12 cm).<br>Jei ekranas mirksi po įjungimo ir išjungimo, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Palaukite 5 minutes ir vėl įjunkite. |
| Galios didinimo greito kaitinimo funkcija išjungiamas automatiškai. | Yra normalu, kad galios didinimo funkcija išjungiamas automatiškai po tam tikro laiko ir viryklė perjungiamas į galios lygį 9. Jei kaitvietė perkaito, saugos mechanizmas išjungs papildomos galios funkciją! | Vėl įjunkite galios stiprinimo funkciją. Jei reikia, išjunkite ir vėl įjunkite kaitvietę. Tada įjunkite maitinimo srovės funkciją. Palaukite, kol kaitlentė atvės.                                                                                                            |
| Pasigirsta nuolatinis pypsėjimas ir ekrane mirksi »«.               | Vandens išsiliejimo jutiklio paviršiaus, arba objektas uždėtas virš jutiklių.                                                                                                                                 | Nuvalykite jutiklio paviršių.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| »r« ekrane                                                          | Rodo, kad norimo galios lygio nustatyti negalima, nes įjungta didžiausia bendra viryklės galia.                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| »F« ekrane                                                          | Rodo, kad veikimo metu įvyko klaida.                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Displėjaus ekrane rodomas klaidos pranešimas "C".                   | Viryklė perkaito.                                                                                                                                                                                             | Palaukite, kol viryklė atvės. Naudokite mažesnius galios nustatymus.                                                                                                                                                                                                          |
| Displėjaus ekrane rodomas klaidos pranešimas "E3".                  | Netinkami indai, neturintys feromagnetinių savybių.                                                                                                                                                           | Naudokite kitą puodą ar keptuvę.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rodomas kitos klaidos pranešimas "Er" arba "E + skaičius".          | Buvo elektroninės grandinės gedimas.                                                                                                                                                                          | Maždaug 5 minutėms atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, tuomet vėl prijunkite. Jei klaida vėl rodoma, skambinkite techninės priežiūros specialistui.                                                                                                                   |

Jei problema išlieka, nors ir laikotės aukščiau pateiktų instrukcijų, reikia kreiptis į įgaliotąjį techninės priežiūros specialistą. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja. Šiuo atveju naudotojas turi padengti remonto išlaidas.



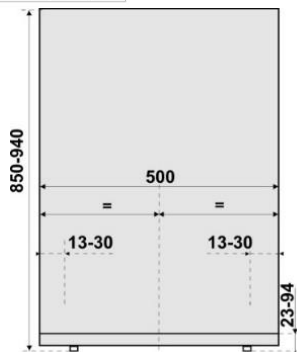
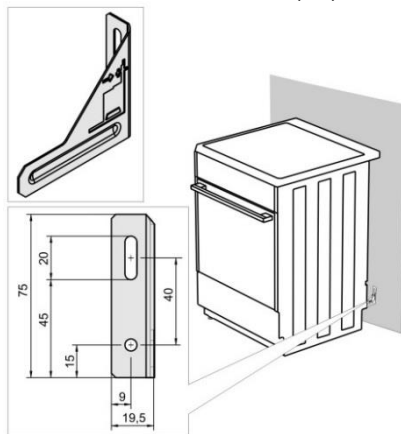
## MONTAVIMO IR PRIJUNGIMO INSTRUKCIJA

### PRIETAISO PASTATYMAS (mm)



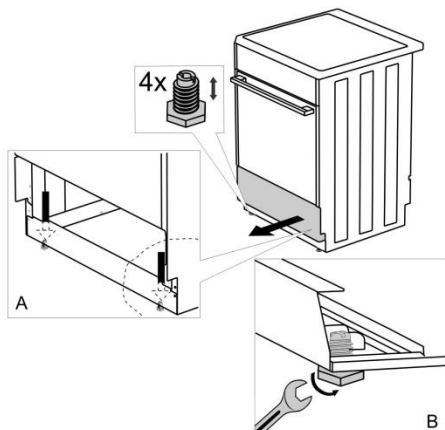
Sienos ar baldai greta prietaiso (grindys, galinė virtuvės siena, šoninės sienos) turi būti atsparios aukštai temperatūrai – bent 90°C.

### APSAUGA NUO APVIRTIMO (mm)



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.

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

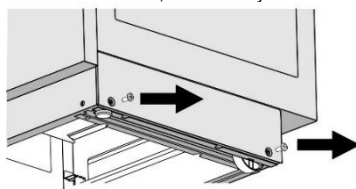


### VIRYKLĖS AUKŠČIO REGULIAVIMAS

(priklausomai nuo modelio)

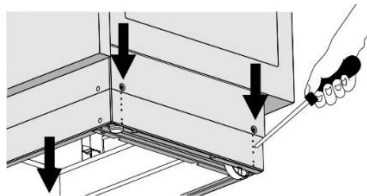
Viryklės aukštis yra 900 mm. Prietaiso aukštį galima reguliuoti nuo 850 iki 940 mm.

1. Paguldykite viryklę ant grindų ant užpakalinės dalies.
2. Atsukite varžtus, raskite rodykles.



Torx T20

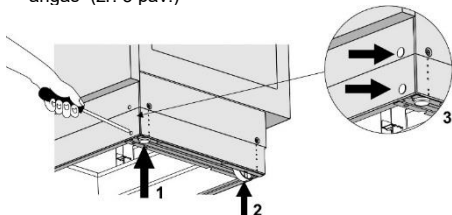
3. Nustatykite norimą aukštį.
4. Prisukite varžtus.



Viryklė turi būti montuojama horizontaliai!

Atlikite šiuos veiksmus:

1. Sukdami aukščio reguliavimo varžtus (žr. 1 pav.), viryklės aukštį sureguliuokite į reikiamą padėtį.
2. Nustatykite ratukus (žr. 2 pav.), sukdami juos dviem varžtais lentjuostės priekyje. Patikrinkite viryklės horizontalią padėtį gulsčiuuku.
3. Įkiškite kaiščius į lentjuostės priekyje esančias angas (žr. 3 pav.)

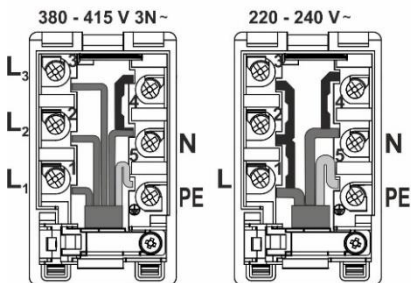
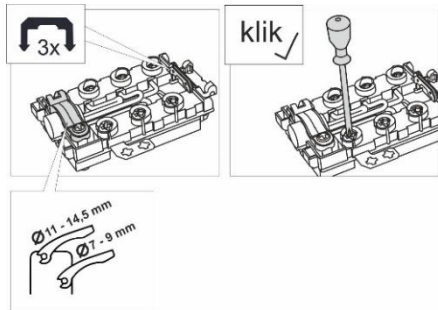


## JUNGIMAS PRIE MAITINIMO TINKLO

Elektrinė viryklė vartoja daug šilumos, todėl ją montuoti ir pajungti reikia laikantis vietos reikalavimų ir standartų.



Galima prijungti tris žalvarinius tiltus. Trifaziam prijungimui (380–415 V 3N ~) reikalingas 1 tiltas. Vienfaziam prijungimui (220–240 V ~) reikalingi trys tiltai.



Norint užtikrinti stabilų elektros energijos tiekimą į prietaisą, jo jungimo linijoje į maitinimo tinklą reikia sumontuoti atjungimo prietaisą, kurio gnybtai ir poliai yra ne arčiau kaip 3 mm.

Prietaisą gali sumontuoti tik įgaliotas, kvalifikuotas asmuo. Įgaliotas asmuo turi sumontuoti viryklę horizontalioje padėtyje, prijungti prie elektros tinklo ir patikrinti, ar ji veikia. Garantijos sertifikatas galioja tik tinkamai sumontuotam prietaisui.

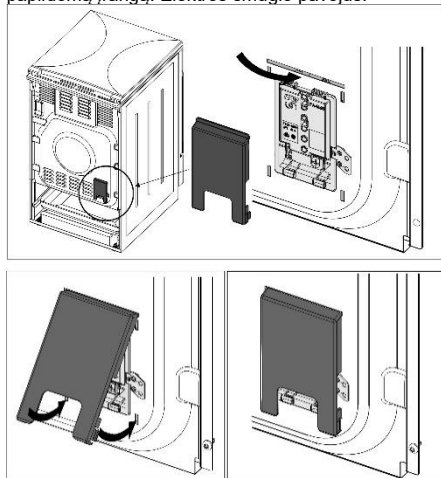
Rekomenduojama naudoti trifazį ryšį su H05VV-F5G-1,5 tipo jungiamuoju laidu (ankstesnis CGLG 5Cx1,5), (jungtuvo tipas 3x16 A). Vienfazei jungčiai naudokite H05VV-F3G-4 (ankstesnis GGLG 3Cx4), (jungtuvo tipas 32 - 40 A).

Laidininkų galus reikia užsukti, o gnybtus prispausti, kad nenudiltų.

Užsukę laidininkų galus po gnybtų plokšte, įsukite galvutes, padėkite laidą į gnybtų plokštę ir pritvirtinkite su sąvarža, kad nenuplyštų. Saugiai uždarykite kontaktų dėžutės dangtelį.

## GNYBTŲ APSAUGA

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



## SVARBI INFORMACIJA

Sumontuojant arba išmontuojant prietaisą reikia atjungti jį nuo elektros tinklo ir nenaudoti.

**Prietaisą įrengiant, reikia atlikti šiuos veiksmus:**

- Patikrinti, ar tinklo jungtys sujungtos teisingai.
- Patikrinti, ar veikia šildytuvai, kontrolės ir valdymo elementai.
- Paaiškinti klientui visas prietaiso funkcijas ir supažindinti su jo remontu ir technine priežiūra.

## PASTABA

Tai I klasės prietaisas pagal apsaugą nuo sužalojimų dėl elektros srovės. Šį prietaisą reikia jungti į elektros tinklą per apsauginį laidininką.

## ŠALINIMAS



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

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

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

# KEPIMO TESTAS

Išbandyta laikantis EN 60350-1 standarto.

## KEPIMAS

| Patiekalas                 | Įranga                                                                            | Kreipiklis<br>(iš apačios) | Sistema | Temperatūra<br>(°C) | Virimo laikas<br>(minutėmis) |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|---------------------|------------------------------|
| Sausainiai<br>vienas lygis | negili dengta emalio<br>kepimo skarda                                             | 3                          | ==      | 140-150*            | 25-40                        |
| Sausainiai<br>vienas lygis |                                                                                   | 3                          | ⊕       | 140-150*            | 25-40                        |
| Sausainiai<br>du lygiai    |                                                                                   | 2, 3                       | ⊕       | 140-150*            | 30-45                        |
| Sausainiai<br>trys lygiai  |                                                                                   | 2, 3, 4                    | ⊕       | 130-140*            | 35-55                        |
| Keksiukai<br>vienas lygis  | negili dengta emalio<br>kepimo skarda                                             | 3                          | ==      | 150-160             | 25-40                        |
| Keksiukai<br>vienas lygis  |                                                                                   | 3                          | ⊕       | 150-160             | 25-40                        |
| Keksiukai<br>du lygiai     |                                                                                   | 1,3                        | ⊕       | 140-150             | 30-45                        |
| Keksiukai<br>trys lygiai   |                                                                                   | 2, 3, 4                    | ⊕       | 140-150             | 35-50                        |
| Pyragas                    | apvali metalo forma<br>ø26/ vielos lentyna<br>(atraminis tinklelis)               | 1                          | ==      | 160-170*            | 20-35                        |
| Pyragas                    |                                                                                   | 2                          | ⊕       | 160-170*            | 20-35                        |
| Obuolių<br>pyragas         | 2x apvali metalo forma<br>ø20/ vielos lentyna<br>(atraminis tinklelis)            | 2                          | ==      | 170-180             | 55-75                        |
| Obuolių<br>pyragas         |                                                                                   | 2                          | ⊕       | 170-180             | 45-65                        |
| Skrebučiai                 | vielos lentyna / grotelės                                                         | 4                          | ▼▼▼     | 230                 | 1-4                          |
| Maltos mėsos<br>pyragaitis | vielos lentyna<br>(atraminis tinklelis) +<br>negili kepimo skarda<br>nuvarvėjimui | 4                          | ▼▼▼     | 230                 | 20-35                        |

\* Pakaitinkite 10 min.

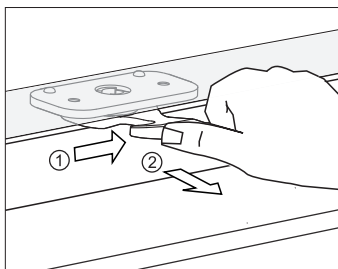
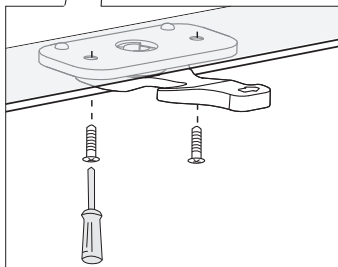
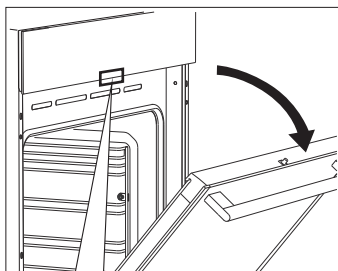
Mes pasilieame teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.







A



B

