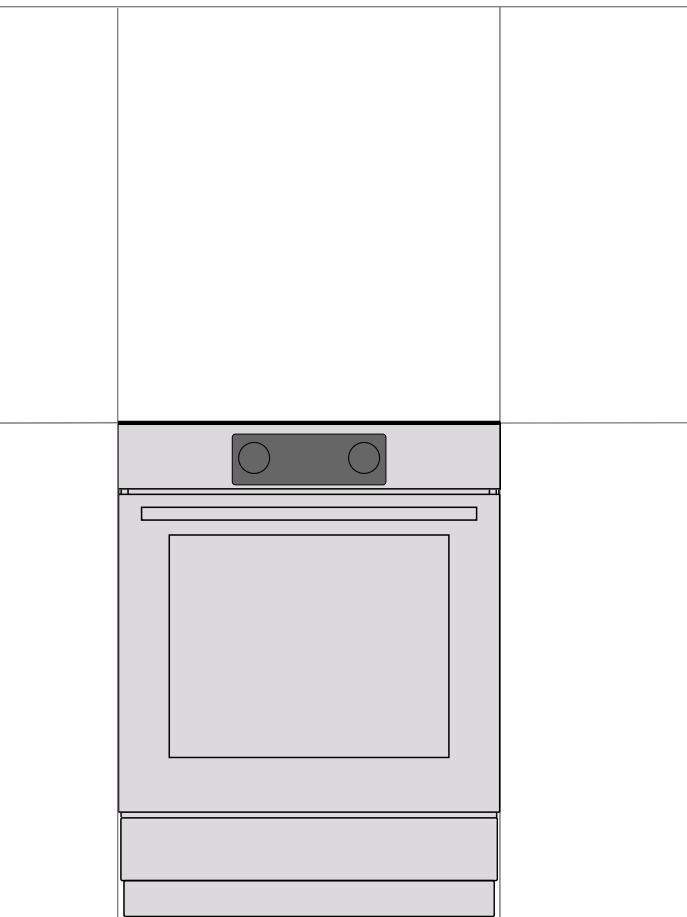


# gorenje

LT

LT

## NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS LAISVAI PASTATOMA VIRYKLĖ



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

Ši išsami instrukcija pateikta, kad būtų lengviau naudoti šį prietaisą. Perskaite 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.

Išsamesnių instrukcijų ir patarimų rasite svetainėje <http://www.gorenje.com> arba nuskaitykite QR kodą, esantį ant vardinės plokštelės.



Šie simboliai naudojami visoje instrukcijoje ir turi tokias reikšmes:



**INFORMACIJA!**

Informacija, patarimas arba rekomendacija



**ĮSPĖJIMAS!**

Įspėjimas – bendras pavojus



Svarbu atidžiai perskaityti instrukcijas.

# 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 prižiūrėti 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. Jaunesnių nei 8 metų amžiaus vaikų reikia neprileisti artyn, nebent jie būtų nuolat stebimi.

**IŠPĖJIMAS:** 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 lempuotę 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.

Viryklė su nerūdijančio plieno valdymo skydeliu ir elektrine orkaite turi aušinimo ventiliatorių. Kai orkaitė veikia, uždarius dureles, oras iš viryklės patenka į sritį po valdymo skydeliu. Jei oro srauto nėra, išjunkite prietaisą ir kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą.

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 3x4,0 mm<sup>2</sup> laidu su ženklu H05VV-F3G4 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 priemones. 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.**

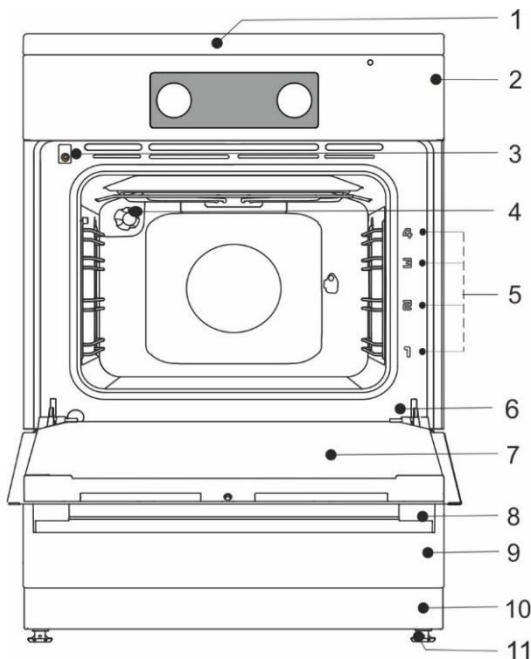
# INDUKCINĖ VIRYKLĖ

## Prietaiso aprašymas



### INFORMACIJA!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.



- 1 Viryklės gartraukis
- 2 Valdymo įtaisas
- 3 Durelių jungiklis
- 4 Apšvietimas
- 5 Kreipikliai – virimo lygiai
- 6 Techninių duomenų plokštelė
- 7 Orkaitės durelės
- 8 Durelių rankena
- 9 Stalčius / atverčiamas stalčius
- 10 Grindjuostė
- 11 Reguliuojama kojėlė

## PRIETAISO STALČIUS



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

## VIELINIAI BĖGELIAI

Laidų kreipiklių pagalba galima gaminti maistą keturiais lygiais.

Prietaisą saugu naudoti su ir be padėklo kreipiamųjų.

## TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMŲ BĖGELIAI

Teleskopinius ištraukiamuos 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 tinklius 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 atvėsiną korpusą ir prietaiso valdymo skydelį. Aušinimo ventiliatorius veikia, kai veikia orkaitė.

## ILGESNIS AUŠINIMO VENTILIATORIŲ VEIKIMAS

Išjungus orkaitę aušinimo ventiliatorius dar kurį laiką veikia, kad atvėsintų orkaitę. (Ilgesnis aušinimo ventiliatoriaus veikimo laikas priklauso nuo orkaitės temperatūros.)



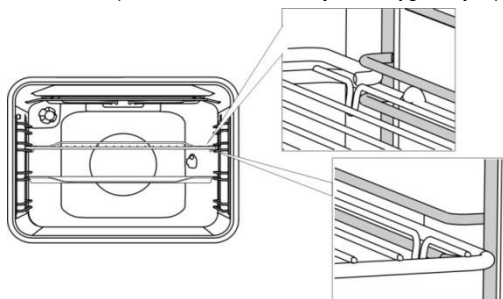
Prietaisas ir kai kurios pasiekiamos dalys, kurios yra linkusios kaisti gaminimo metu. Naudokite viryklės pirštines.

## GROTELĖS



Ant grotelių yra apsauginis užraktas. Tada šiek tiek pakelkite grotelės priekinę 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 atsisistato atvėsus.

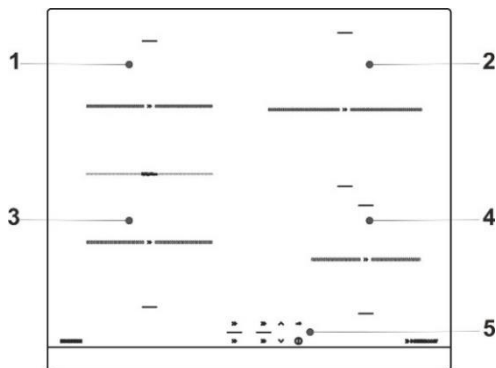
## RANKENĖLĖS (priklausomai nuo modelio)

Švelniai paspauskite rankenėlę, kad ji pakiltų iš valdymo skydelio. **Rankenėlę galima įstumti atgal į valdymo skydelį tik tada, kai ji yra nulinėje padėtyje.**

## PRIŠ 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)

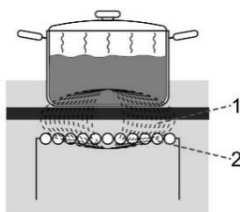


- 1 Indukcinė virimo zona, galinė kairioji
- 2 Indukcinė virimo zona, galinė dešinioji
- 3 Indukcinė virimo zona, priekinė kairioji
- 4 Indukcinė virimo zona, priekinė dešinioji
- 5 Viryklės valdymo modulis

## STIKLO KERAMIKOS KAITLENTĖS PAVIRŠIUS

- Viryklė yra atspari temperatūros pokyčiams.
- Stiklo keramikos plokštė yra labai kieta, bet dūžianti. 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 veiksmingas indukcinės kaitvietes. 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 spinduliniais šildytuvais.
- Stiklo keramikos kaitvietė nėra kaitinama tiesiogiai, o tik netiesiogiai. Karštis spinduliuojamas atgal į puodą. Kaitvietę 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 sukurines 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.





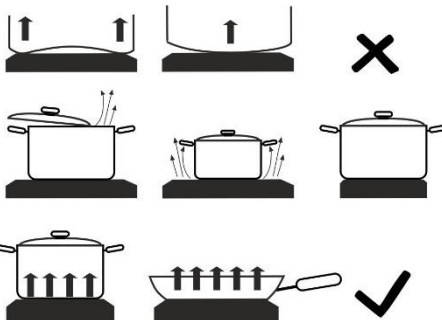
- Magneto testas: Nedideliu magnetu patikrinkite, ar keptuvės ar puodo apačia yra feromagnetinė. Jei magnetas prilimpa prie keptuvės ar puodo dugno, vadinasi, jis tinka indukciniai viryklei.

- 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 galią.
- Patikrinkite, ar greitpuodyje ar kitame puode ar keptuvėje yra pakankamai 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.



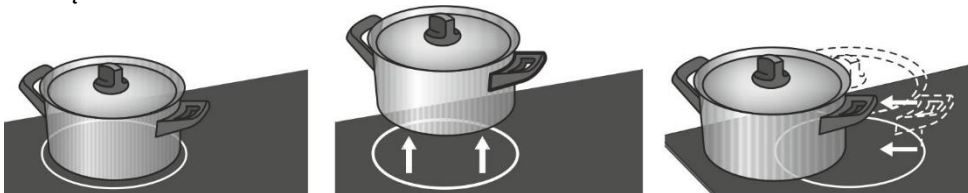
Kaitvietė	Minimalus puodo/keptuvės dugno skersmuo
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



## DĖMESIO!

Naudojant indukciją įmontuojamose kaitlentėse, nedėkite jokių 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. Tokie 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.

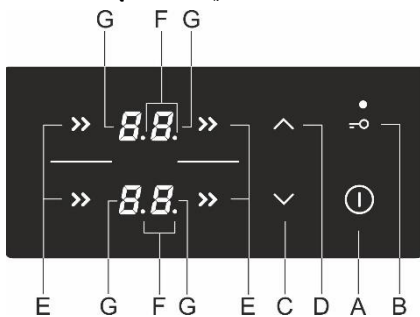
## GALIOS REGULIAVIMAS

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 (tęsiamas virimas po intensyvaus užvirinimo).
4-5	Lėtas didesnių kiekių virimas (tęsiamas), didesnių gabaliukų skrudinimas.
6	Skrudinimas, paskrudinimas.
7-8	Kepimas.
9	Valgių dideliais kiekiais paskrudinimas, kepimas, apvirimas.
P	„Galios padidinimo“ nustatymas maisto gaminimo pradžiai; Taip pat tinka labai dideliems maisto produktų kiekiui.

## VIRYKLĖS NAUDOJIMAS

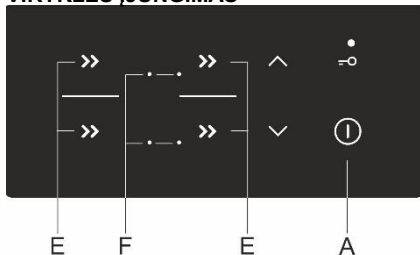
### VALDYMO ĮTAISAS (priklausomai nuo modelio)



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** Dešimtainis 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 užsideds dešimtainis taškas.

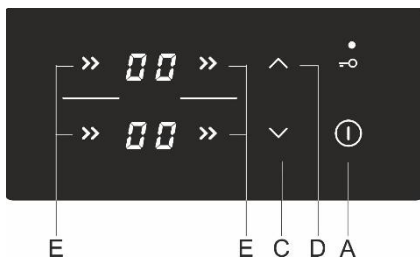


Jei kaitvietė neįjungiama per 10 sekundžių, viryklė bus išjungta. Pasigirs trumpas pyptelėjimas.




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 .

### Keisti kaitvietės zonos nustatymus

Galios lygis gali būti keičiamas bet kada, pasirinkus pageidaujamą kaitvietės zoną (E), suregulius 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".

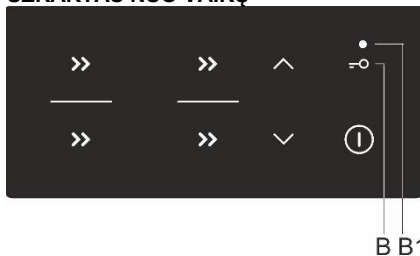
### Galios padidinimo išjungimas

Galiją 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 pokyčių veikimo metu.

### Viryklės valdiklių užrakinimas

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

Dabar viryklė yra užrakinta.

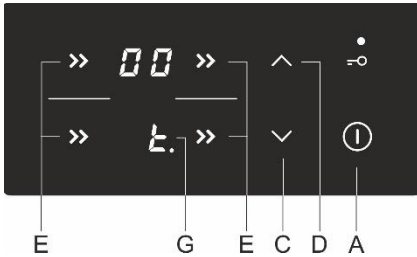
### Viryklės valdiklių arrakinimas

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 kaitvietei, kuriai jau yra nustatytas galios lygis. Kai laikas baigiasi, kaitvietė išjungiasi automatiškai.

Virimo laiką galima nustatyti nuo 1 iki 99 minučių. Programų laikmatis gali būti nustatytas visose kaitvietės zonos 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 „0“. 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, įsijungs garsinis signalas ir kaitvietė bus išjungta. Signalą galite išjungti, palietę bet kurį mygtuką; arba jis automatiškai išsijungs po 2 minučių.

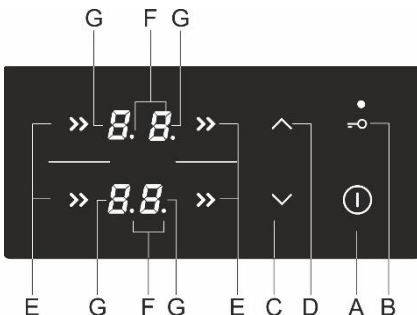
## Virimo laiko keitimas

- 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

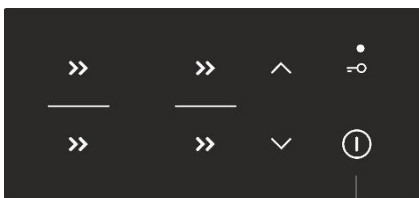
Stiklo keramikos viryklėje taip pat yra įmontuotas likutinės šilumos ekranas "H". Stiklo keramikos viryklės zona nėra kaitinama tiesiogiai, o tik netiesiogiai. Karštis spinduliuojamas atgal į indą. Kol išjungus viryklę dega simbolis "H", kaitvietėje yra likutinė šiluma, kurią galima naudoti, kad maistas 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



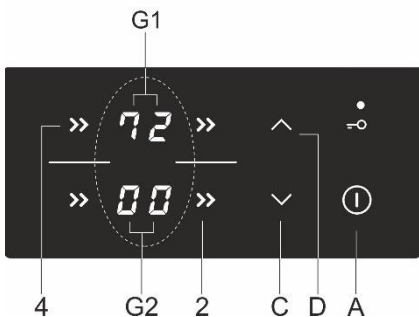
A

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 jutklio mygtukų), 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

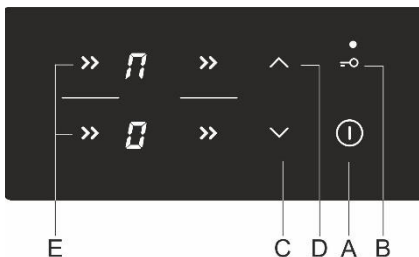


Didžiausia viryklės galia neviršija 7200 W. Šis nustatymas gali būti sumažintas iki 2800 W, 3500 W arba 6000 W. Nustatymą galima atlikti per 30 sekundžių prijungus viryklę prie maitinimo tinklo. Pirmiausia atrinkite prietaisą. Vienu metu paspauskite kaitvietės zonos parinkimo mygtukus "2" ir "4". Suveiks garsinis signalas, o ekranuose, skirtuose faktiniam zonoms (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 „–“ pasirinktos kaitvietės ekrane rodo, kad bendras galios lygis buvo apribotas.

## SUJUNGOTOS 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 keptuvė įkaista. Nenusideginkite.
- Dėdami kepimo indą ant viryklės, įsitinkinkite, kad jis neuždengia valdymo modulių.

### Sujungtų kaitviečių įjungimas

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

### Sujungtos kaitvietės išjungimas

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

## TRIUKŠMAS IR JO PRIEŽASTYS INDUKCIINIO KEPIMO METU

Triukšmai ir garsai	Priežastis	Sprendimas
Indukcinis triukšmas	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 triukšmo.	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.	Triukšmas dings arba susilpnės, kai sumažinsite galios lygį.
Indų vibracija ir skilinėjimas	Triukšmas atsiranda dėl indų (puodo ar keptuvės), pagamintų iš skirtingų medžiagų.	Jis kyla dėl gretimų paviršių įvairių ir medžiagų sluoksnių vibracijos. Šis triukšmas priklauso nuo indų rūšies. Jis gali skirtis priklausomai nuo verdamo maisto kiekio ir rūšies.
Ventiliatoriaus triukšmas	Tinkamam indukcijos elektroninių komponentų veikimui reikia reguliuoti temperatūrą. Todėl nedidelė viryklė yra su ventiliatoriumi, kuris veikia kintamu greičiu, priklausomai nuo esamos temperatūros.	Ventiliatorius gali veikti net kai viryklė išjungta, jei temperatūra ir toliau yra pernelyg aukšta.

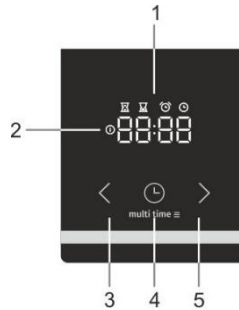
Įvykus gedimui arba jei gedimas/klaida neišnyksta, kelioms minutėms atjunkite viryklę nuo maitinimo tinklo (atsukite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada prijunkite jį prie elektros tinklo ir įjunkite pagrindinį jungiklį.

Jei problema išlieka, kreipkitės į priežiūros techniką.

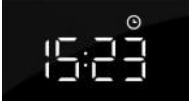
## ELEKTRONINIS LAIKMATIS

### Naudotojo sąsaja

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

Galį 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. Pro nustatytą časą pečení stisknėte tlačitko „<“ a „>“. Paspauskite daugiau „>“ arba mažiau „<“ mygtuką, norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką. Nustatymai automatiškai patvirtinami po 10 sekundžių. Nustatymus taip pat galima būti patvirtinti spaudžiant „programų nustatymo“ mygtuką. Bus rodomas praėjęs paruošimo laikas.



Įjungus 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 nenustatomą 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 išjungiamą. Orkaitė galima išjungti su orkaitės funkcijos jungikliu. Norėdami nutildyti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką ant laikmačio.



**Jei orkaitė neišjungiamą ir garso signalas nutildomas paspaudus bet kurį mygtuką, orkaitė vėl įsijungiamą ir kepimas tęsiasi.**

### 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. Pro nustatytą časą pečení stisknėte tlačitko „<“ a „>“. 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 spaudžiant „programų nustatymo“ mygtuką.

Orkaitė pradės veikti prieš planuojamą pabaigos laiką priklausomai nuo pageidaujamos kepimo trukmės. Kai orkaitė pasiekiamą nustatytą pabaigos laiką, ji išjungiamą.

**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 išsijungiamą.

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



## INFORMACIJA!

Griliui ir griliui su ventilatoriumi negalima nustatyti paruošimo laiko ir pabaigos laiko.



### "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 užsidega 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 kepanč su nustatyta programa, tokiu būdu užkertant kelią nepageidaujama orkaitės naudojimui.

Užraktas nuo vaikų aktyvuojamas paspaudus programos nustatymų mygtuką 5 sekundes. Ekrane 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 orkaitė 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 . Ekrane 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 . Ekrane 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 užsidega lemputė, kai orkaitės funkcija pasirinkama orkaitės režimo pasirinkimo jungikliu.

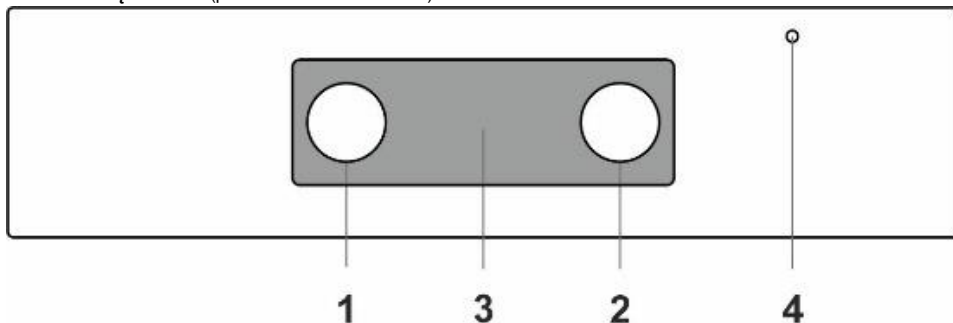
### Klaidos rodymas



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



## VALDYMO ĮTAISAS (priklausomai nuo modelio)

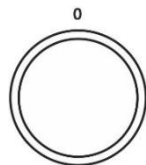


1. Kepimo sistemos pasirinkimo rankenėlė
2. Orkaitės temperatūros rankenėlė
3. Elektroninis laikmatis
4. Orkaitės valdymo lempa. Lemputė dega, kai orkaitė kaista; kai pasiekama nustatyta temperatūra, ji išsijungia.

## ORKAITĖ (priklausomai nuo modelio)

### 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.



Nustatymus taip pat galima pakeisti kepimo metu.

### ORKAITĖS VEIKIMAS

Darbinė temperatūra yra nustatyta temperatūros selektoriumi 50-275/300°C intervale. Selektorių sukant prieš laikrodžio rodyklę nustatoma aukštesnė temperatūra, ir atvirkščiai, sukant prieš laikrodžio rodyklę temperatūra sumažinama.



Per jėgą nustatydami nulinę padėtį sugadinsite termostatą!

### ORKAITĖS IŠJUNGIMAS















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

### ORKAITĖS APŠVIETIMAS

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

### KEPIMO SISTEMA

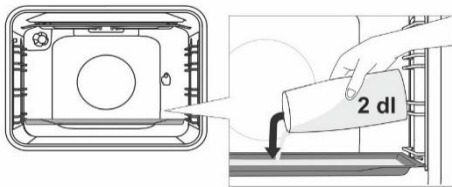
Sistema	Aprašymas
	<b>GREITAS PAŠILDYMAS</b> Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas. Rekomenduojama temperatūra 50°C – maks.
	<b>VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS</b> Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius arba mėsą galima kepti /skrudinti tik vieno aukščio lygyje. Rekomenduojama temperatūra 200°C.

Sistema	Aprašymas
	<b>VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS</b> Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvas. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas). Rekomenduojama temperatūra 180°C.
	<b>APATINIS ŠILDYTUVAS</b> Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę. Rekomenduojama temperatūra 180°C.
	<b>VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI *</b> Ijungti abu šildytuvai ir ventiliatorius. Ventiliatorius užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Jis naudojamas kepiniams kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves. Rekomenduojama temperatūra 180°C.
	<b>GRILIS</b> Veiks tik grilio šildytuvas, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui. Didžiausia leistina temperatūra yra 230°C.
	<b>DIDELIS GRILIS</b> Veikia viršutinis šildytuvas ir grilio šildytuvas. Šiluma spinduliuojama tiesiogiai iš spindulinio kaitintuvo, sumontuoto orkaitės lubose. Norint padidinti karštį, taip pat jungiamas viršutinis šildytuvas. Šis derinys naudojamas kepant mažesnę kiekį maisto, sumuštinis, mėsą arba alaus dešreles, ir duonos skrudinimui. Didžiausia leistina temperatūra yra 230°C.
	<b>GRILIS SU VENTILIATORIUMI</b> Veikia grilio šildytuvas ir ventiliatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštieną viename aukščio lygyje. Taip pat tinka apkepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele. Rekomenduojama temperatūra 170°C. Didžiausia leistina temperatūra yra 230°C.
	<b>VIRŠUTINIS RADIATORIUS IR VENTILIATORIUS</b> Veiks viršutinis šildytuvas ir ventiliatorius. Naudokite šią sistemą kepti didesnius mėsos gabalus ir paukštieną. Ji taip pat tinka paruošti užkeptiems patiekalams. Rekomenduojama temperatūra 170°C.
	<b>INTENSYVUS KEPIMAS (KEPIMAS ORE)</b> Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika greito maisto kepimo versija, kai pagamintame maiste yra mažiau kalorijų. Tinka mažesniems mėsos gabalams, žuviai, daržovėms ir šaldytiems produktams, paruoštiems kepti (prancūziškos bulvytės, vištienos gabaliukai). Rekomenduojama temperatūra 200-220°C.
	<b>KARŠTAS ORAS *</b> 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. Rekomenduojama temperatūra 180°C.
	<b>APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS</b> Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui. Rekomenduojama temperatūra 180°C.
	<b>PICŲ SISTEMA</b> Ši programa su kepimo temperatūros, siekiančios ne mažiau kaip 275°C, nustatymu, specialiai sukurta tam, kad padėtų jums iškepti tobulą picą, fokaciją, plokštainį ir panašius kepinis.
	<b>ŠALDYTO MAISTO KEPIMAS</b> Šis metodas tinka kepti šaldytam maistui per trumpesnę laiką be išankstinio įkaitinimo. Optimaliausias iš anksto apkeptiems šaldytiems produktams (kepiniams, raguoliams, lazanijai, bulvytėms, vištienos gabalėliams), mėsai ir daržovėms. Rekomenduojama temperatūra 190-200°C.
	<b>ATTIRPINIMAS</b> Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventiliatorius. Naudojama lėtai atšildyti šaldytiems maisto produktams. Rekomenduojama temperatūra 0°C.
	<b>AQUA CLEAN</b> Šilumą spinduliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės dėmes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių. Rekomenduojama temperatūra 70°C.

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

## TROŠKINIMAS GARUOSE

 Šiose sistemose galite gaminti maistą pridėdami garų. Dėl garų jie geriau apskrunda ir tampa traškesni.



Padėkite kepimo skardą ant pirmosios lentynos, kol orkaitė vis dar yra šalta. Ant kepimo skardos užpilkite ne daugiau kaip 2 dl vandens. Padėkite maistą, kurį kepsite, ant antrosios lentynos ir paleiskite sistemą.



Nedėkite giles kepimo skardos į pirmąją kreipiančiąją, dėkite ją vienu lygiu aukščiau.



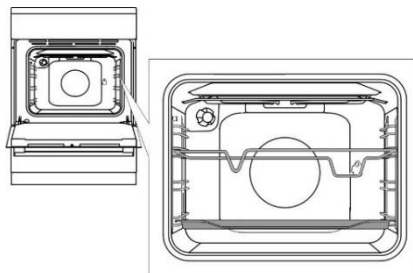
Norėdami, kad funkcija veiktų optimaliai, neatidarykite orkaitės durelių ir nepilkite vandens kepimo metu.

## SISTEMŲ APRAŠYMAI

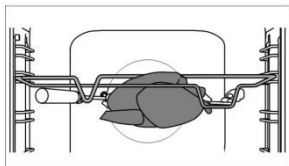
- Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos. Taigi, kepančią kelių rūšių pyragaičius ar kelias picų porcijas, sutaupysite daug energijos, nes orkaitė jau bus įkaitinta.
- Naudokite tamsias, juodas silicio sluoksniu ar emaliu dengtas kepimo skardas ir padėklus, nes jie labai gerai praleidžia šilumą.
- Naudodami kepimo popierių, patikrinkite, ar jis atsparus aukštai temperatūrai.
- Ruošiant maistą, orkaitėje susidaro daug garų, kurie išleidžiami per kaminą, 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 ištekėjusį kondensatą audiniu. Orkaitė galima išjungti maždaug 10 minučių prieš baigiant kepti, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.
- Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

### Kepimas ant iešmo (priklausomai nuo modelio)

Maksimali temperatūra naudojant grilį-barą yra 230°C.



Įdėkite iešmo atramą į 3-ią 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.**



**Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.**

## 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 (pamulėmis) 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, viryklės gartraukis)

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

**Stiklo paviršiai**

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



### INFORMACIJA!

**Niekada nenaudokite agresyvių ar abrazyvinių valiklių.**

## STIKLO KERAMIKOS PAVIRŠIŲ VALYMAS

- Po kiekvieno viryklės naudojimo palaukite, kol stiklo keramikos paviršius atvės, ir nuvalykite jį. Priešingu atveju visos likusios priemaišos 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 ją 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 agresyvus ar abrazyvinius valiklius ar indus su pažeistu dugnu galima nutrinti ženklus.
- Naudokite drėgną minkštą šluostę valyti smulkius nešvarumus. Tada sausai nuvalykite paviršių.
- Valykite vandens dėmes švelniu acto tirpalu. Tačiau nenaudokite šio tirpalo valyti rėmelius (tik kai kuriuose modeliuose), nes jis gali prarasti blizgesį. Nenaudokite agresyvių arba abrazyvinių valymo ar nukalkinimo medžiagų.
- Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite specialų stiklo keramikos purškalo. Laikykitės gamintojų nurodymų. Valiklių likučius reikia kruopščiai pašalinti, nes jie gali pažeisti stiklo keramikos viryklę, kai virimo zonos įkaista.



- Sunkiai valomus ar pridegusius nešvarumus valykite grandikliu. Su grandikliu dirbkite atsargiai, kad nesusižalotumėte.
- 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.



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.



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 išvaizdai, o ne tiesiogiai jos funkcijas. Tokiais atvejais priežiūros garantija netaikoma.


## ORKAITĖ

Orkaitės sienelės valykite drėgna kempine ir muilu. Norėdami išvalyti įsisenėjusias, pridegusias dėmes ant orkaitės sienelių, galite naudoti specialų ploviklį emaliai. Po to kruopščiai nusausinkite 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 IŠĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

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

Išimkite juos iš angų viršuje.



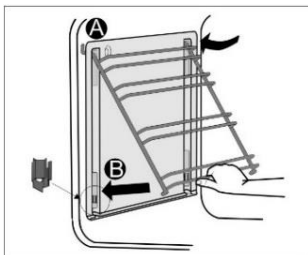
Neplaukite ištraukiamų grotelių indaplovėje.

### KATALITINIŲ INTARPŲ ĮDĖJIMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

Nuimkite kreipklus arba ištraukiamus kreipklus (priklausomai nuo modelio).

Sumontuokite katalizatoriaus įdėklus ant vielos kreipklių. Viršutinė kreipiančiųjų dalis turi būti įstatoma į viršutinę angą „A“ katalitiniuose intarpuose.



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



Neplaukite katalitinių intarpų indaplovėje.

## LEMPUTĖS PAKEITIMAS

Lemputė yra iškeičiama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lemputę, nuimkite padėklus, grotelės ir kreipklus.

Prietaisą atjunkite nuo maitinimo lizdo.

Atsukite lemputės dangtelį ir išimkite arba atsukite lemputę.

Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W. (paprasčia lempuė 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 uždarant dureles, gali sumažėti sistemos efektyvumas arba pablogėti sistemos sauga.**

### **DURŲ SPYNELĖ** (priklausomai nuo modelio)

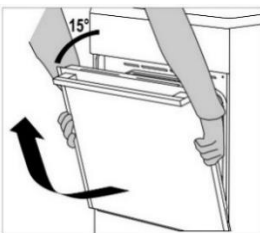
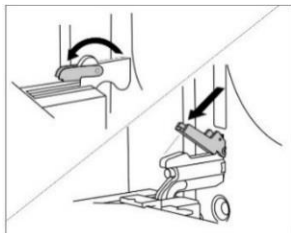
Atidarykite durelių spyną, švelniai spausdami ją į dešinę nykščiu ir tuo pat metu traukdami dureles į išorę.



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

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

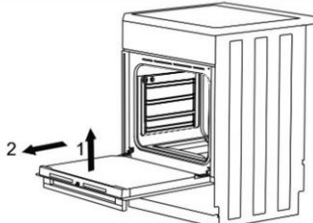
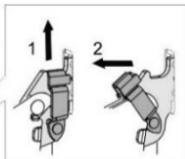
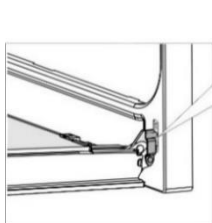
- Atidarykite orkaitės dureles (iki galinės padėties).
- Pasukite durelių vyrių sklendes (įprastinio uždarymo metu). Su COMFORT švelnia uždarymo sistema pasukite stabdikius atgal 90°.
- Lėtai uždarykite orkaitės dureles, kol juostos kartu su šoniniais durelių vyriais įsistatys į vietas. Pasiekę 15° kampą (palyginti su uždara durelių padėtimi), šiek tiek pridarykite dureles ir ištraukite jas iš abiejų prietaiso vyrių.



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

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

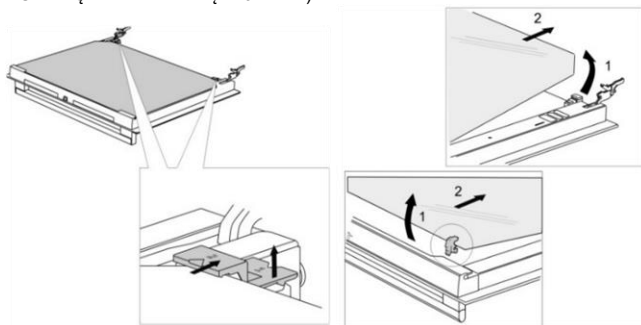
- Atidarykite orkaitės dureles (iki galinės padėties).
- Pakelkite aukštyn ir pasukite atvartus.
- Lėtai uždarykite orkaitės dureles, šiek tiek pakelkite jį ir ištraukite jas nuo abiejų vyrių.



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").

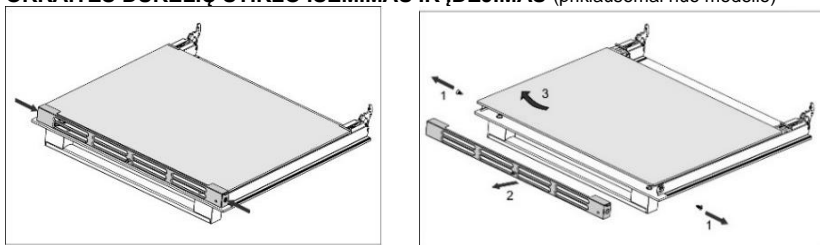


- Šiek tiek pakelkite atramos durelių kairėje ir dešinėje (žyma 1 ant atramos) ir ištraukite jas iš stiklo (žyma 2 ant atramos). Laikykite durelių stiklą už apatinio krašto; šiek tiek pakelkite jį taip, kad jis nebesiremtų į atramą;
- Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite jį pakėlę. Taip at nuimkite guminius sandariklius nuo stiklo.



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

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



Išsukite varžtus ant durelių kairėje ir dešinėje pusėse 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 įgaliojasis techninės priežiūros centras. Prieš priimanč prietaisą bet kokiam remontui, užsitikinkite, 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 užduotis ekspertui ar atgaliotam remontininkui.

Įvykus nedideliam 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. Įsitikinkite, kad visų įjungtų prietaisų galia neviršija jūsų namų elektros tinklo pajėgumų.
Orkaitės apšvietimas neveikia.	Pakeiskite lempuotę pagal aprašymą skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
Maistas neiškepeš. . .	Ar parinkote tinkamą šildymo sistemos temperatūrą? Ar orkaitės durelės uždarytos?

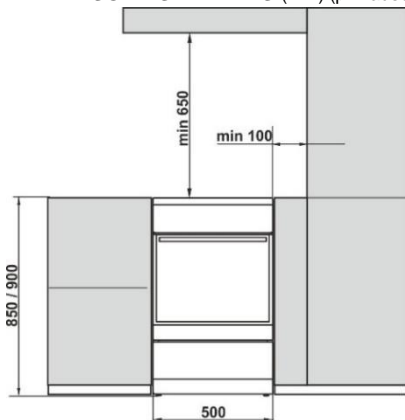
VIRYKLĖS GARTRAUKIS		
Viryklės klaidų ir gedimų indikacija	Priežastis	Sprendimas
Įjungėte kaitvietę, tačiau "u" simbolis ir toliau mirksi.	Puodas ar keptuvė netinka indukcinėi kaitintei, arba jo/jos skersmuo yra per mažas. Puodas ar keptuvė perkaito ir prarado feromagnetinės savybės.	Patikrinkite, ar indus feromagnetinės (jei magnetas traukia prie jo). Įsitikinkite, kad puodo skersmuo yra pakankamai didelis (paprastai > 12 cm). Jei ekranas mirksi po įjungimo ir išjungimo, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Palaukite 5 minutes ir vėl įjunkite.
Galios didinimo greito kaitinimo funkcija išjungiamą automatiškai.	Yra normalu, kad galios didinimo funkcija išjungiamą automatiškai po tam tikro laiko ir viryklė perjungiamą į galios lygį 9. Jei kaitvietė perkais, saugos mechanizmas išjungs papildomą 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 paviršius.
»« 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 ataus. Naudokite mažesnius galios nustatymus.

Jei problema išlieka, nors ir laikotės aukščiau pateiktų instrukcijų, reikia kreiptis į įgaliojantį 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

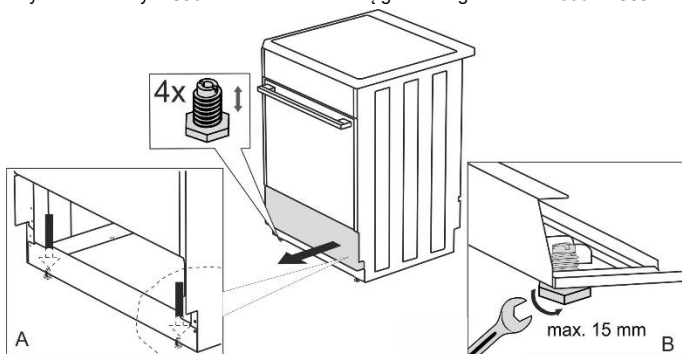
### PRIETAISO PASTATYMAS (mm) (priklausomai nuo modelio)



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

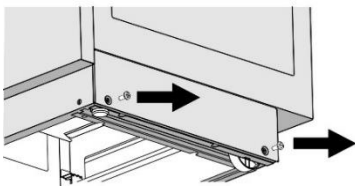
### PRIETAISO IŠLYGINIMAS IR PAPILDOMA ATRAMA (priklausomai nuo modelio)

Viryklės aukštis yra 850 mm. Prietaiso aukštį galima reguliuoti nuo 850 iki 865 mm.

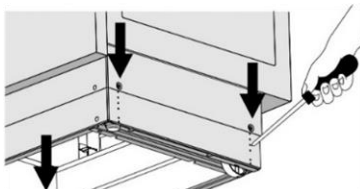


### VIRYKLĖS AUKŠČIO REGULIAVIMAS (priklausomai nuo modelio)

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

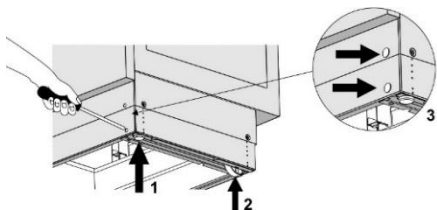


Torx T20



- Paguldysite viryklę ant grindų ant užpakalinės dalies.
- Atsukite varžtus, raskite rodykles.
- Nustatykite norimą aukštį.
- Prisukite varžtus.

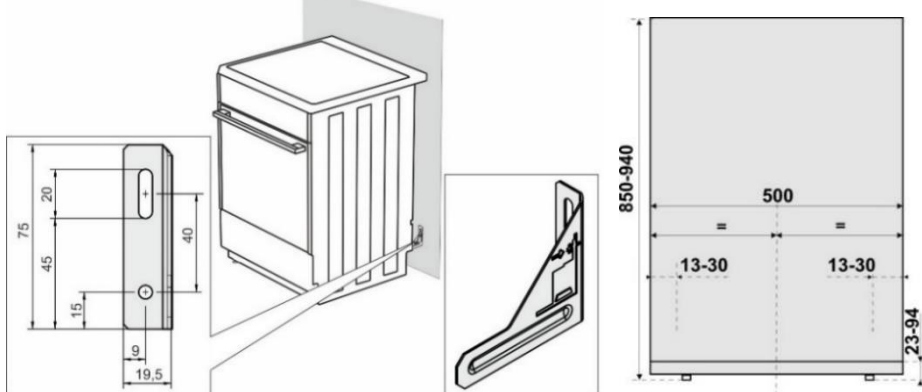
**Viryklė turi būti montuojama horizontaliai!**



Atlikite šiuos veiksmus:

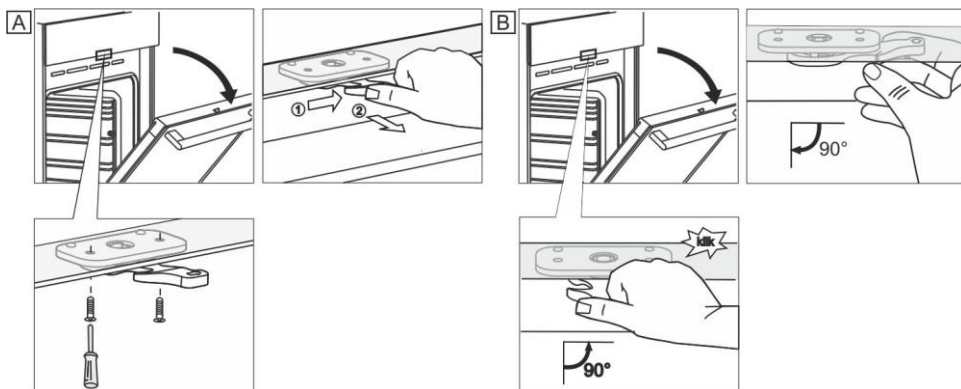
- Sukdami aukščio reguliavimo varžtus (žr. 1 pav.), viryklės aukštį sureguliuokite į reikiamą padėtį.
- Nustatykite ratukus (žr. 2 pav.), sukdami juos dviem varžtais lentjuostės priekyje. Patikrinkite viryklės horizontalią padėtį gulsčiuuku.
- Įkiškite kaiščius į lentjuostės priekyje esančias angas (žr.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

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



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

### DURŲ SPYNELĖ (priklausomai nuo modelio)

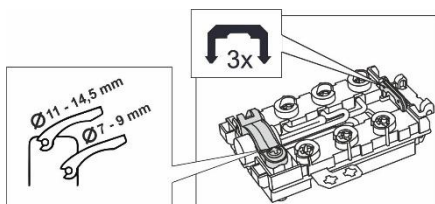


## JUNGIMAS PRIE MAITINIMO TINKLO

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

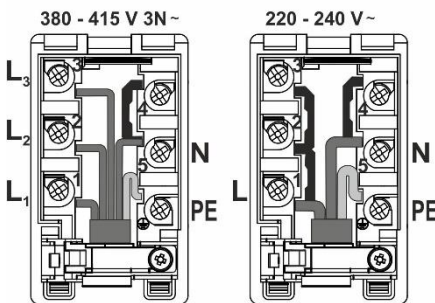


Galima prijungti tris žalvarinius tiltus. Trifaziam prijungimui (380–415 V 3N ~) reikalingas 1 tiltas. Vienfaziam prijungimui (220–240 V ~) reikalingi trys tiltai.



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.



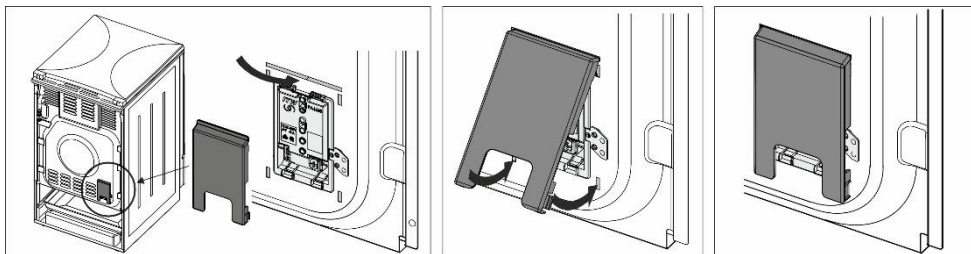
Rekomenduojama naudoti trifazį ryšį su H05VV-F5G1,5 tipo jungiamuoju laidu (ankstesnis CGLG 5Cx1,5), (jungtuvo tipas 3x16 A). Vienfazei jungčiai naudokite H05VV-F3G4 (ankstesnis GGLG 3Cx4), (jungtuvo tipas 32 - 40 A).

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

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

\* Pakaitinkite 10 min.





# **gorenje**

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

CE