

# beko

**Rúra**

Používateľská príručka

**Viryklė**

Vartotojo vadovas



FSM52020DW

**SK / LT**

485.3021.88/R.AB/8.12.2021/3-2

7786982116

# Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

## Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## **1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia 4**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Všeobecná bezpečnosť .....           | 4  |
| Bezpečnosť pri práci s plynom .....  | 5  |
| Elektrická bezpečnosť .....          | 6  |
| Bezpečnosť produktu .....            | 7  |
| Zamýšľané použitie.....              | 10 |
| Bezpečnosť detí.....                 | 10 |
| Likvidácia starého výrobku .....     | 11 |
| Likvidácia obalového materiálu ..... | 11 |
| Budúca preprava .....                | 11 |

## **2 Všeobecné informácie 12**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Prehľad .....            | 12 |
| Obsah balenia.....       | 13 |
| Technické parametre..... | 14 |
| Tabuľka vstrekačov.....  | 15 |

## **3 Montáž 16**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Pred montážou .....       | 16 |
| Montáž a pripojenie ..... | 18 |
| Zmena plynu.....          | 22 |

## **4 Prípravy 25**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Tipy na šetrenie energiou ..... | 25 |
| Prvé použitie .....             | 25 |
| Prvé čistenie výrobku.....      | 25 |
| Prvé zahriatie .....            | 25 |

## **5 Používanie platne 27**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 0/Všeobecné informácie o varení ..... | 27 |
| Používanie platní.....                | 27 |

## **6 Práca s rúrou 29**

|   |    |
|---|----|
| Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní..... | 29 |
| Práca s elektrickou rúrou.....                          | 30 |
| Prevádzkové režimy .....                                | 30 |
| Harmonogramy varenia.....                               | 32 |
| Prevádzka grilu.....                                    | 33 |
| Varné harmonogramy pre grilovanie .....                 | 34 |

## **7 Údržba a starostlivosť 35**

|  |    |
|--|----|
| Všeobecné informácie.....                | 35 |
| Čistenie platne.....                     | 35 |
| Čistenie ovládacieho panela .....        | 36 |
| Čistenie rúry.....                       | 36 |
| Čistenie dvierok rúry .....              | 37 |
| Odstránenie vnútorného skla dvierok..... | 38 |
| Výmena žiarovky v rúre .....             | 39 |

## **8 Riešenie problémov 41**

## **1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia**

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

### **Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli

pod dohľadom alebo preškolení.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Nikdy neumiestňujte produkt na podlahu, na ktorej je koberec. Inak, by nedostatok prúdenia vzduchu pod spotrebičom mohol spôsobiť prehriatie elektrických častí. Čo vedie k problémom s Vaším spotrebičom.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.

- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

## Bezpečnosť pri práci s plynom

- Všetky práce na plynových zariadeniach a systémoch môžu vykonávať iba autorizovanými kvalifikovanými odborníkmi.
- Pred montážou sa uistite, že podmienky miestnej distribúcie (typ a tlak plynu) sú v súlade s nastavením spotrebiča.
- Tento spotrebič nie je pripojený k prístroju na odstránenie horľavých produktov. Mal by byť namontovaný a pripojený v súlade s aktuálnymi predpismi k montáži. Zvláštnu pozornosť by ste mali venovať príslušným požiadavkám týkajúcim sa vetrania. Pozrite si časť *Pred montážou, strana 16*
- **UPOZORNENIE:** Používanie plynového spotrebiča na varenie spôsobuje tvorbu tepla a vlhkosti v miestnosti, v ktorej je nainštalovaný.

- Zaistite dostatočné vetranie kuchyne: uchovajte otvorené prirodzené vetracie otvory alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávací kryt). Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad v prípade prítomnosti zvýšenú úroveň mechanickej ventilácie.
- Plynové spotrebiče a systémy musia byť pravidelne kontrolované, či fungujú správne. Regulátor, hadicu a ich svorky musíte pravidelne kontrolovať a vymieňať v intervaloch odporúčaných výrobcom alebo v prípade potreby.
  - Pravidelne čistite plynové horáky. Plamene by mali byť modré a horieť rovnomerne.
  - Tento produkt by sa mal používať v miestnostiach s osadeným, správne nastaveným a funkčným snímačom oxidu uhoľnatého. Uistite sa, či snímač oxidu uhoľnatého správne funguje a je zabezpečená jeho pravidelná údržba. Snímač oxidu uhoľnatého musí byť

osadený maximálne 2 metre od produktu.

- V plynových spotrebičoch sa vyžaduje dobré horenie. V prípade nedokonalého horenia sa môže vytvárať oxid uhoľnatý (CO). Oxid uhoľnatý je bezfarebný plyn bez zápachu, ktorý je veľmi jedovatý a ktorý má smrtiaci účinok dokonca už aj v malých dávkach.
- Požadujte od vášho miestneho dodávateľa plynu informácie o núdzových telefónnych číslach pre prípad poruchy plynu a informácie o bezpečnostných opatreniach.

### **Čo robiť, keď cítite plyn**

- Nepoužívajte otvorení plameň a nefajčíte. Nepoužívajte žiadne elektrické tlačidlá (napr. tlačidlo svetla, zvonček na dverách atď.) Nepoužívajte pevné ani mobilné telefóny. Riziko vibuchu a otravy!
- Zatvorte všetky ventily na plynových spotrebičoch a plynomeroch.
- Otvorte dvere a okná.

- Skontrolujte všetky hadice a pripojenia, či sú tesné. Ak stále cítite plyn, opustite byt.
- Upozornite susedov.
- Zavolajte hasičov. Použite telefón mimo domu.
- Opätovne nevstupujte na pozemok, pokiaľ vám nebude oznámené, že je to bezpečné.

### **Elektrická bezpečnosť**

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
  - Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
  - Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
  - Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
  - Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny/plynu sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
  - Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
  - Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
  - V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
  - Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.
- Bezpečnosť produktu**
- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
  - Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
  - Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri

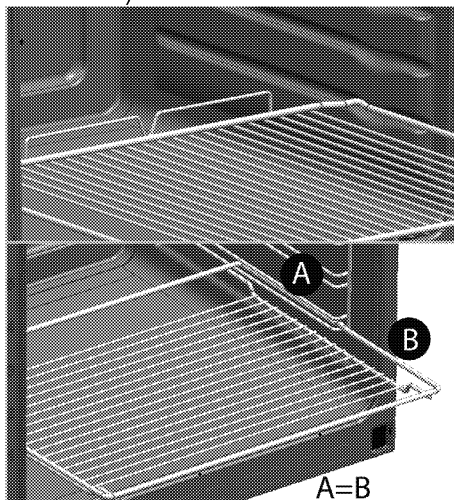
vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.

- Nekladajte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladajte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.

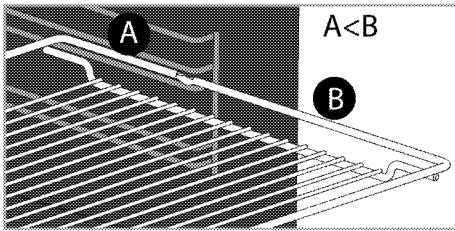
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce

Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).







- Ak je sklo na predných dverkách odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že

napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.

- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dverkami, aby sa zabránilo prehriatiu.
  - Produkt musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavec, ani na stojan.
  - **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
  - **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
  - **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
- Záruka produktu voči požiaru
- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.

- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.
- Uistite sa, že plynové pripojenie je nainštalované tak, aby nedošlo k úniku plynu.

### **Zamýšľané použitie**

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

### **Bezpečnosť detí**

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické a/alebo plynové výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nevkladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

## Likvidácia starého výrobku

### V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

### V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

## Likvidácia obalového materiálu

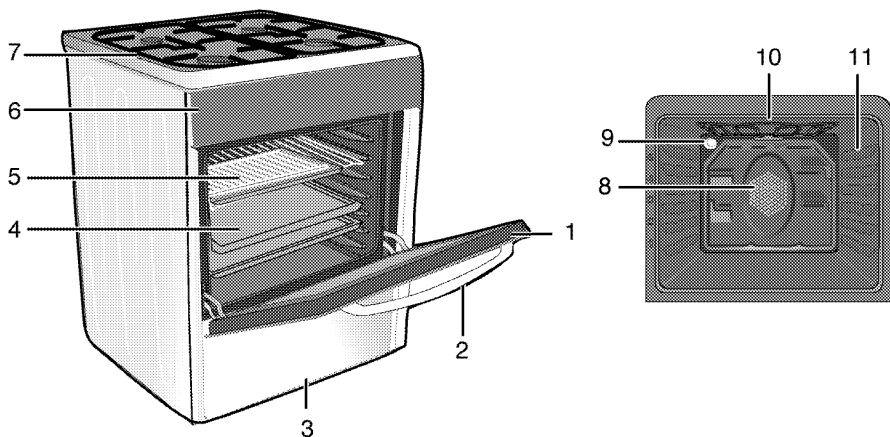
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

## Budúca preprava

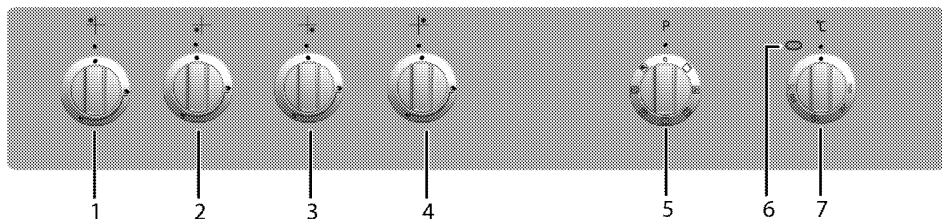
- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
  - Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.
  - Lepiacou páskou zaistíte uzávery a podpery na hrnce.
  - Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.
- i** Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.
- i** Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

## 2 Všeobecné informácie

### Prehľad



- |   |                 |    |   |
|---|-----------------|----|---|
| 1 | Predné dvierka  | 8  | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 2 | Rúčka           | 9  | Svetlo                                  |
| 3 | Dolná časť      | 10 | Ohrevný prvok grilu                     |
| 4 | Plech           | 11 | Polohy políc                            |
| 5 | Drôtená polička |    |   |
| 6 | Ovládací panel  |    |   |
| 7 | Platňa horáka   |    |   |



- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | Normálny horák Vzadu vľavo  |
| 2 | Rýchly horák Vpredu vľavo   |
| 3 | Pomocný horák Vpredu vpravo |
| 4 | Normálny horák Vzadu vpravo |
| 5 | Funkčný gombík              |
| 6 | Svetlo termostatu           |
| 7 | Gombík termostatu           |

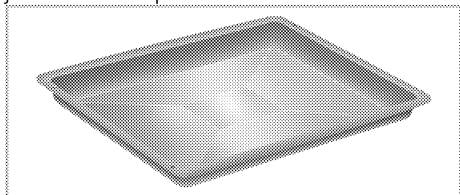
## Obsah balenia

**i** Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

### 1. Používateľská príručka

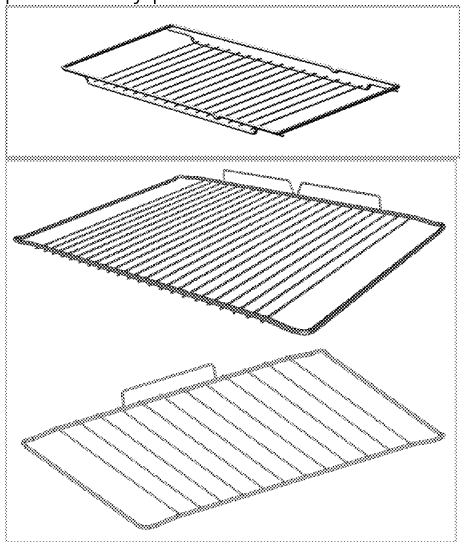
### 2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



### 3. Drôtená mriežka

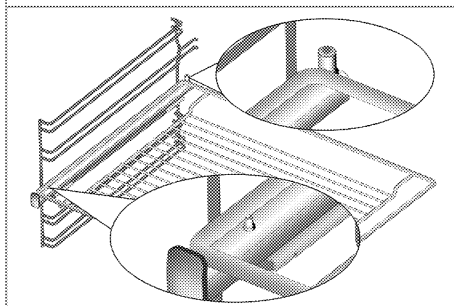
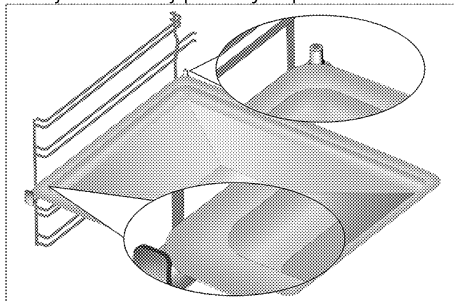
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



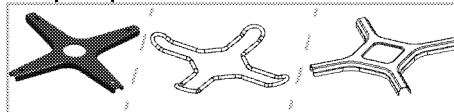
### 4. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej poličky. Pri používaní plechu a drôtenej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtenej poličky a plechu.



### 5. Adaptér pre kanvicu na kávu



Používa sa pre kanvice na kávu.

## Technické parametre

| VŠEOBECNÉ   |  |
|---|--|
| Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)                 | 850 mm/500 mm/600 mm                   |
| Napätie/frekvencia                                    | 220-240 V ~ 50 Hz                      |
| Celkový príkon  | 2,0 kW                                 |
| Typ kábla/prierez                                     | min.H05VV-FG<br>3 x 1 mm <sup>2</sup>  |
| Kategória plynového výrobku                           | Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P            |
| Typ plynu/tlak plynu                                  | NG G 20/20 mbar                        |
| Celková spotreba plynu                                | 7,9 kW                                 |
| Prepočet typu/tlaku plynu <sup>§</sup><br>– voliteľné | LPG 30/28-30 mbar<br>Propán 31/37 mbar |
| PLATŇA  |  |
| Horáky  |  |
| Vzadu vľavo   | <b>Normálny horák</b>                  |
| Výkon   | 2 kW                                   |
| Vpredu vľavo  | <b>Rýchly horák</b>                    |
| Výkon   | 2,9 kW                                 |
| Vpredu vpravo   | <b>Pomocný horák</b>                   |
| Výkon   | 1 kW                                   |
| Vzadu vpravo  | <b>Normálny horák</b>                  |
| Výkon   | 2 kW                                   |
| RÚRA/GRIL   |  |
| Hlavná rúra   | <b>Multifunkčná rúra</b>               |
| Vnútorne osvetlenie                                   | 15–25 W                                |
| Príkon grilu  | 1,6 kW                                 |

<sup>#</sup> Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorit, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

**i** Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.

**i** Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

**i** Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

### Tabuľka vstrekačov

| Umiestnenie zóny platne | 2 kW<br>Vzadu vľavo | 2,9 kW<br>Vpredu vľavo | 1 kW<br>Vpredu vpravo | 2 kW<br>Vzadu vpravo |
|-------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|----------------------|
| Typ plynu / tlak plynu  |                     |                        |                       |                      |
| G 20/20 mbar            | 103                 | 115                    | 72                    | 103                  |
| G 30/28-30 mbar         | 72                  | 87                     | 50                    | 72                   |
| G 31/ 37 mbar           | 72                  | 87                     | 50                    | 72                   |

Injektory, ktoré neboli dodané s vaším produktom, môžete získať od autorizovaného poskytovateľa služieb.

## 3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.

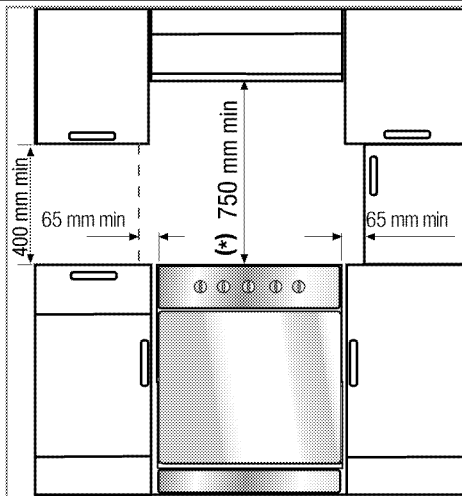
**i** Príprava miesta a montáž prívodov elektriny a plynu pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.

**!** Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.

**!** Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

### Pred montážou

Aby sa zaistilo, že pod zariadením sa zaistia kritické vzduchové medzery, odporúčame, aby ste toto zariadenie upevnili na pevný podklad a aby sa nožička neprepadávala do žiadneho koberca alebo mäkkej podlahy. Kuchynská dlážka musí zniesť hmotnosť zariadenia plus ďalšiu hmotnosť nádob na varenie a pečenie a potravín.



- Prístroj zodpovedá zariadeniu triedy 1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a **jednou** bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akýchkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na **druhej** strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.
- Môže sa používať so skrinkami na obidvoch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej dosky nechajte bočnú vôľu 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.
- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (\*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštaláčnej výšky sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka. Ak nie je v príručke kapucne definovaná žiadna veľkosť, mala by byť táto výška minimálne 650 mm.



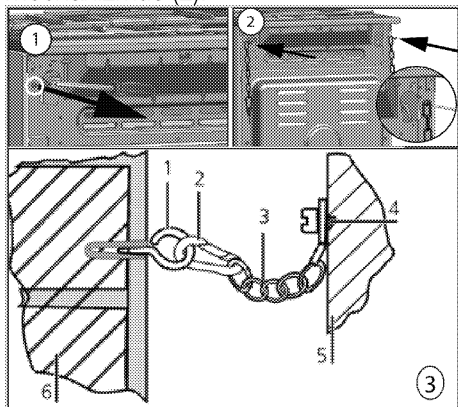
- Akýkoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne do 100 °C).

### Bezpečnostná reťaz

#### Ak má váš výrobok 2 bezpečnostné reťaze;

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti nadvyváženiu pomocou dodaných dvoch reťazí na vašej rúre.

Upevnite hák (1) použitím kuchynskej steny (6) a pripievte bezpečnostnú reťaz (3) k háku cez zamykací mechanizmus (2).

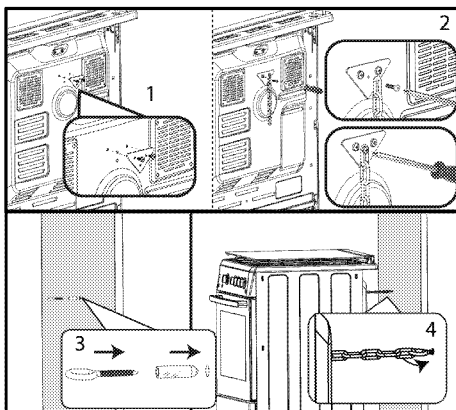


- 1 Stabilizačný hák
- 2 Zamykací mechanizmus
- 3 Bezpečnostná reťaz
- 4 Pevne upevnite reťaz k zadnej strane sporáka
- 5 Zadná strana sporáka
- 6 Kuchynská stena

#### Ak má váš výrobok 1 bezpečnostnú reťaz;

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti preváženiu pomocou reťaze, ktorá sa dodáva spolu s rúrou.

Pri montáži bezpečnostnej reťaze na výrobok sa riadte nasledujúcimi pokynmi.



- Stabilizačná reťaz má byť čo najkratšia, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry v smere dopredu a diagonálne, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry do strán.

Reťaz na stabilizáciu variča pre variče, ktoré nie sú vybavené drážkou na zaistenie konzoly.

### Vetranie miestnosti

Všetky miestnosti vyžadujú otvárateľné okno, prípadne ekvivalentný prostriedok a niektoré miestnosti vyžadujú nepretržité odvetrávanie. Vzduch na horenie sa odoberá zo vzduchu v miestnosti a spaliny sa emitujú priamo do miestnosti. Dobré vetranie je základom bezpečnej prevádzky vášho prístroja.

#### Izby s dverami a/alebo oknami, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia, musia mať úplné vetracie otvori s rozmermi špecifikovanými v tabuľke nižšie, ktorá sa určuje podľa celkového výkonu zariadenia (celková spotreba plynu prístroja je uvedená v tabuľke technickej špecifikácie tejto používateľskej príručky). Ak dvere a/alebo okná nemajú celkový vetrací otvor zodpovedajúci celkovej spotrebe plynu spotrebiča, ako je

špecifikované v nižšie uvedenej tabuľke, musí byť v miestnosti určite dodatočný pevný vetrací otvor, aby sa zabezpečilo, že budú dodržané celkové minimálne požiadavky na ventiláciu vzhľadom k celkovej spotrebe plynu prístroja. Pevný vetrací otvor môže obsahovať otvory pre existujúce vzduchové štrbiny, rozmer otvoru digestora atď.

| Celková spotreba plynu (kW) | min. vetrací otvor (cm <sup>2</sup> ) |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 0-2                         | 100                                   |
| 2-3                         | 120                                   |
| 3-4                         | 175                                   |
| 4-6                         | 300                                   |
| 6-8                         | 400                                   |
| 8-10                        | 500                                   |
| 10-11,5                     | 600                                   |
| 11,5-13                     | 700                                   |
| 13-15,5                     | 800                                   |
| 15,5-17                     | 900                                   |
| 17-19                       | 1000                                  |
| 19-24                       | 1250                                  |

### Izby, ktoré nemajú otvárateľné dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Ak miestnosť, v ktorej je prístroj inštalovaný, nemá dvere a/alebo okno, ktoré sa otvára priamo do vonkajšieho prostredia, je potrebné vyhľadávať iné výrobky, ktoré určite poskytujú pevný neprispôsobiteľný a neuzatvárateľný vetrací otvor, ktorý zodpovedá celkovým minimálnym vetracím požiadavkám na celkovú spotrebu plynu spotrebiča, ako je uvedené v tabuľke vyššie. Rovnako je potrebné dodržiavať príslušné stavebné predpisy.

Ak miestnosť alebo vnútorný priestor obsahuje viac ako jedno plynové zariadenie, musí byť nad rámec požiadaviek uvedených v tabuľke poskytnutý aj dodatočný vetrací priestor.

Veľkosť dodatočnej vetracej plochy musí zodpovedať predpisom príslušných plynových prístrojov.

V spodnej hrane dverí, ktoré sa otvárajú do vnútorného prostredia v miestnosti, kde je umiestnený výrobok, musí byť zaistená minimálna medzera 10 mm. Musíte zaistiť, aby predmety, ako sú koberce, iné podlahové krytiny atď. neovplyvňovali priechod, keď sú dvere zavreté.

Sporák sa môže nachádzať v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo obývacej izbe, ale nie v miestnosti, v ktorej sa nachádza vaňa alebo sprcha. Sporák sa nemôže inštalovať do obývacej izby, ktorá je menšia ako 20 m<sup>3</sup>.

Neinštalujte tento spotrebič do miestnosti v suteréne, pokiaľ nemá otvor k povrchu aspoň na jednej strane.

### Montáž a pripojenie

Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

**i** Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek.

Tepló, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.


- Výrobok prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Produkt musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavec, ani na stojan.


**i** Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku. Poškodia sa dvierka, rukoväť alebo závesy.

### Elektrické pripojenie


Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s


transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.


 Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

 Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Výkonnostný štítok je viditeľný buď pri otvorení dvierok, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prístroja. Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.


 Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).


 Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

 Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

### **Plynové pripojenie**

 Výrobok môže k systému prívodu plynu pripojiť len autorizovaná alebo kvalifikovaná osoba. Riziko výbuchu alebo otravy kvôli neodborným opravám! Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

 Pred začatím každej práce na inštalácii plynu odpojte prívod plynu. Hrozí riziko výbuchu!

- Na štítkoch (alebo na iónovom typovom štítku) sú uvedené podmienky a hodnoty regulácie plynu.

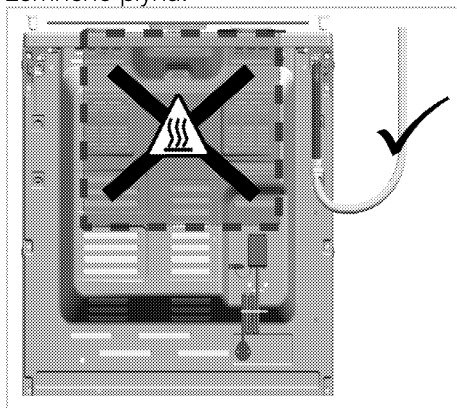
 Váš výrobok je vybavený na používanie zemného plynu (NG).

- Pred montážou produktu musí byť inštalácia zemného plynu vhodne pripravená na montáž.

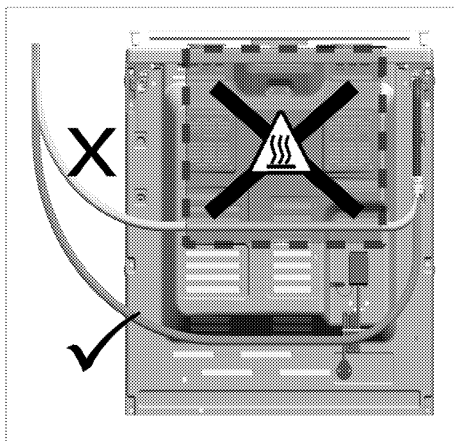
- Pripojenie plynu ku spotrebiču vykoná oprávnený technik.
- Na vývode inštalácie produktu pre pripojenie zemného plynu musí byť flexibilná hadica a špička tejto rúry musí byť utesnená záslepkou.
- Záslepka sa počas pripojenia odstráni a váš spotrebič sa pripojí pomocou rovného pripojovacieho zariadenia (objímky).
- Uistite sa, že ventil zemného plynu je ľahko prístupný.
- Ak budete neskôr potrebovať produkt používať s iným typom plynu, súvisiaci proces zmeny musíte prekonzultovať s autorizovaným servisom.

### Ak má spotrebič len jeden plynový výstup;

- Pred pripojením plynovej hadice sa presvedčte, či je výstup plynovej hadice v zadnej časti spotrebiča na rovnakej strane spotrebiča ako ventil zemného plynu.

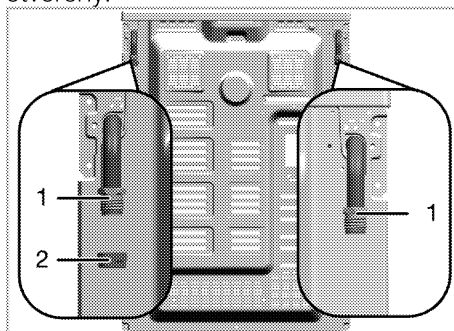


- Ak výstup plynovej hadice a ventil zemného plynu nie sú na rovnakej strane, uistite sa, že hadica neprechádza pri pripojení cez horúcu oblasť.



### Ak má váš výrobok dva plynové vývody;

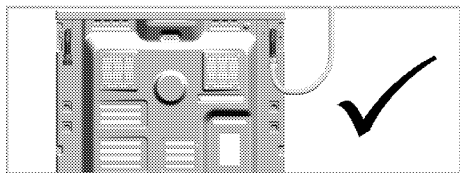
- Jeden z dvoch vývodov je utesnený záslepkou. Koniec druhého vývodu je otvorený.



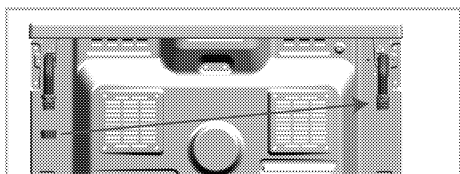
- 1 Výstup plynovej hadice
- 2 Záslepka

(Vývod, ku ktorému je pripojená záslepka, sa môže líšiť v závislosti od modelu produktu.)

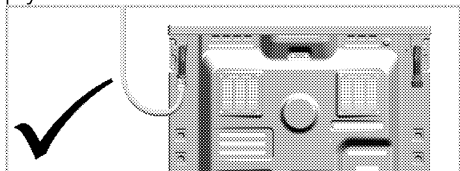
- Pred pripojením plynu sa uistite, že ventil na zemný plyn a výstup plynovej hadice výrobku, ktorý sa má pripojiť k plynu, sú na rovnakej strane.
- Ak sú ventil na zemný plyn a otvorený vývod plynovej hadice na tej istej strane, vytvorte plynové pripojenie podľa obrázku nižšie.



- Ak sú ventil na zemný plyn a výstup plynovej hadice utesnené zaslepovacou zátkou na tej istej strane, odstráňte zásepku z výstupu plynovej hadice pomocou dvoch kľúčov. Zatvorte vývod plynovej hadice pomocou tejto zásevky, kde nebude možné plynovú prípojku vytvoriť s novým (nepoužitým) tesniacim tesnením.



- Pripojenie plynu vykonajte podľa obrázku nižšie na výstupe plynovej hadice v blízkosti ventilu na zemný plyn.



#### Riziko požiaru:

Ak spojenie nevykonáte podľa uvedených pokynov, existuje riziko úniku plynu a požiaru. **Naša spoločnosť nemôže niesť zodpovednosť za týmto spôsobené škody.**

- Pripojenie plynu musí vykonávať len oprávnený servisný technik.
- Pripojenie plynu spotrebiča sa rozhodne musí vykonať pomocou výstupu plynovej hadice v blízkosti ventilu zemného plynu.
- Nepoužitý vývod plynovej hadice musí byť utesnený zásepkou.

- Pri uzatvorení zásepkou výstupu plynovej hadice, ktorý sa nebude používať, musíte bezpodmienečne použiť nové a nepoužité tesnenie.



Po zmene smeru pripojenia zásevky musí kontrolu úniku plynu vykonať autorizovaný servis.



Flexibilná plynová hadica sa musí pripojiť tak, aby neprichádzala do kontaktu s pohyblivými prvkami okolo nej a aby nezachytávala pri pohybe pohyblivých dielov (napr. zásuvky). Okrem toho by sa nemala umiestňovať v priestoroch, kde môže byť ľahko zovretá.



Plynová hadica nesmie byť stisnutá, ohnutá alebo stlačená, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Existuje tam riziko výbuchu kvôli poškodenej plynovej hadici.

#### Kontrola úniku na mieste pripojenia

- Uistite sa, že všetky gombíky na produkte sú vypnuté. Uistite sa, že je otvorený prívod plynu. Pripravte si mydlovú penu a naneste ju na miesto pripojenia hadice, aby ste tak regulovali unikanie plynu.
- Namydlená časť bude peniť, ak dochádza k úniku plynu. V takomto prípade ešte raz skontrolujte pripojenie plynu.
- **Ak má váš spotrebič dva výstupy plynovej hadice**, uistite sa, že nepoužitý plynový výstup je utesnený zásepkou. Pripravte si mydlovú penu a naneste ju na miesto pripojenia zásevky, aby ste skontrolovali unikanie plynu. Namydlená časť bude peniť, ak dochádza k úniku plynu. V

takomto prípade ešte raz skontrolujte pripojenie záslepy.

- Namiesto mydla môžete použiť spreje na kontrolu unikania plynu dostupné v obchodoch.

**i** Na vykonanie kontroly úniku plynu nikdy nepoužívajte zápalky ani zapalovač.

- Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.

### • Nastavenie nožičiek rúry

Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

### Záverečná kontrola

1. Skontrolujte elektrické funkcie.
2. Otvorte prívod plynu.
3. Skontrolujte plynové pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.
4. Zapáľte horáky a skontrolujte vzhľad plameňa.

**i** Plameň musí byť modrý a musí mať pravidelný tvar. Ak je plameň žltkastý, skontrolujte, či je uzáver horáka pevne umiestnený, prípadne horák vyčistite.

### Zmena plynu

**!** Pred začatím každej práce na inštalácii plynu odpojte prívod plynu.  
Hrozí riziko výbuchu!

Za účelom zmeny typu plynu vo vašom spotrebiči vymeňte všetky vstrekovače a vykonajte úpravu plameňa na všetkých

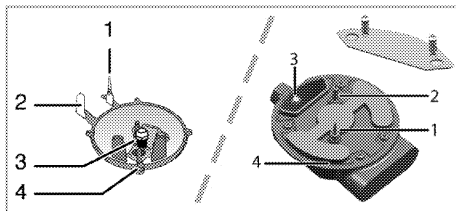
ventiloch v polohe so zníženým prietokom.

### Výmena vstrekovača horákov

1. Zložte uzáver horáku a teleso horáka.
2. Vstrekovače odskrutkujte ich otáčaním proti smeru chodu hodinových ručičiek.
3. Upevnite nové vstrekovače.
4. Skontrolujte všetky pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.

**i** Umiestnenie nových vstrekovačov je označené na ich baleniach alebo si môžete pozrieť tabuľku vstrekovačov v časti *Tabuľka vstrekovačov, strana 15*.

**i** ((Líši sa v závislosti od modelu produktu.))  
Pri niektorých horákoch sporáka je vstrekovač prekrytý kovovým dielom. Tento kovový kryt sa pri výmene vstrekovača musí odpojiť.



- 1 Zariadenie pre prípad zlyhania plameňa (závisí od modelu)
- 2 Zapalovacia sviečka
- 3 Vstrekovač
- 4 Horák

**i** Kým nedôjde k nebezpečnej situácii, nepokúšajte sa odstrániť uzávery plynu na horáku. Ak je nutné vymeniť uzávery, musíte zavolať zástupcovi autorizovaného servisu.

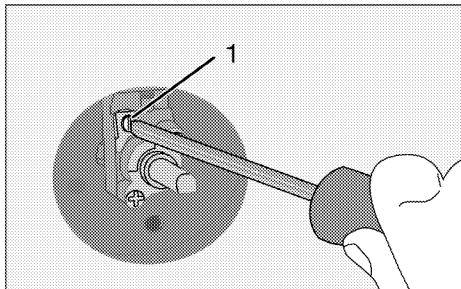
## Nastavenie zníženého prietoku plynu na uzáveroch platne

1. Zapáľte horák, ktorý sa ide nastaviť a otočte gombíkom do zníženej polohy.
2. Z uzáveru plynu odmontujte gombík.
3. Na nastavenie nastavovacej skrutky úrovne prietoku použite skrutkovač správnej veľkosti.

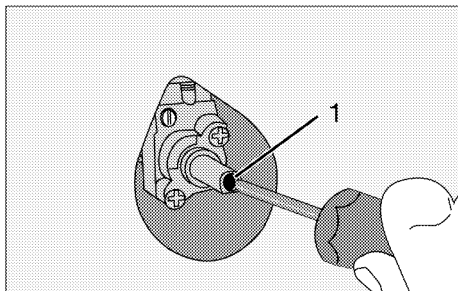
Pre LPG (bután-propán) otočte skrutku v smere chodu hodinových ručičiek. Pri zemnom plyne by ste mali skrutku raz otočiť **proti smeru hodinových ručičiek**.

» Normálna dĺžka priameho plameňa v redukovanej polohe by mala byť 6 až 7 mm.

4. Ak je plameň vyšší ako požadovaná poloha, otočte skrutku v smere hodinových ručičiek. Ak je menší, otočte proti smeru hodinových ručičiek.
5. Kvôli poslednej kontrole dajte horák do polohy s vysokým plameňom, ako aj do redukovanej polohy a skontrolujte, či plameň horí alebo nie. Poloha nastavovacej skrutky sa môže odlišovať v závislosti od typu plynového kohútika, ktorý sa používa vo vašom zariadení.



1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku



1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

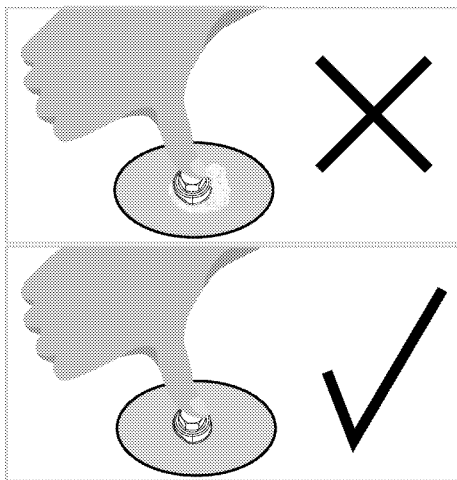
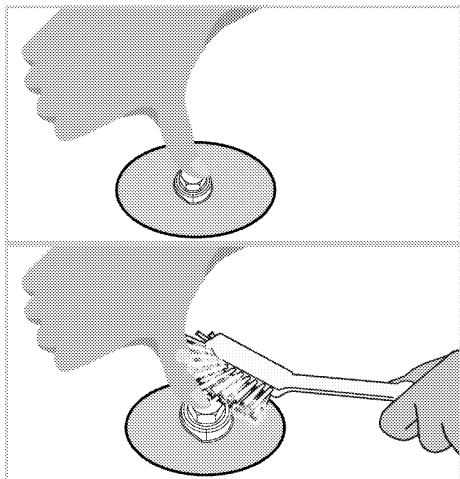
**i** Ak sa zmení typ plynu v zariadení, potom musíte zmeniť aj štítok s údajmi znázorňujúci typ plynu v zariadení.

## Kontrola netesnosti na tryskách

Pred vykonaním zmeny na produkte sa uistite, že sú všetky ovládacie gombíky vypnuté. Po správnej zmene trysiek by sa mal pre každú trysku skontrolovať únik plynu.

1. Uistite sa, že je prívod plynu do produktu zapnutý, pričom všetky ovládacie gombíky stále udržiavajte vo vypnutej polohe.
2. Každý otvor trysky blokujte prstom pôsobiacim primeranou silou, aby sa zastavil únik plynu, keď sa zapne zodpovedajúci ovládacie gombík a držte v stlačenej polohe, aby sa plyn dostal do trysky.
3. Pripravenú mydlovú vodu naneste na pripojenie trysky malou kefou, ak v prípade pripojenia trysky uniká plyn, mydlová voda začne peniť. V tomto prípade trysku dotiahnite primeranou silou a zopakujte krok 3 znova.
4. Ak pena stále pretrváva, okamžite vypnite prívod plynu do produktu a zavolajte autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou. Nepoužívajte produkt, kým do

produktu nezasiahne autorizovaný servis.





## 4 Prípravy


### Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.
- Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

### Prvé použitie

#### Prvé čistenie výrobku

-  Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety. Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

#### Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

#### Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).

4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou*, strana 30.

5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.

6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou*, strana 30.

### **Grilovacia rúra**

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.

2. Zatvorte dvierka rúry.

3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu*, strana 33.

4. Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.

5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu*, strana 33



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

## 5 Používanie platne

### 0/Všeobecné informácie o varení



Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru.

**Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

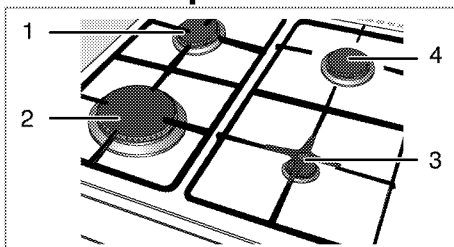
- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držiadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnú.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby. Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.

- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

### Varenie na plyne

- Veľkosť nádoby a plameň sa musia zhodovať. Plynové plamene nastavte tak, aby nepresahovali dno nádoby a nádobu vycentrujte na držiaku panvice.

### Používanie platní



- 1 Normálny horák 18-20 cm
- 2 Rýchly horák 22-24 cm
- 3 Pomocný horák 12-18 cm
- 4 Normálny horák 18-20 cm predstavuje zoznam odporúčaného priemeru hrncov, ktoré sa môžu použiť vo vzťahu k horákom.



Nepoužívajte nádoby na varenie s rozmermi prekračujúcimi vyššie uvedené limity. V dôsledku použitia väčších nádob môže prísť k otrave oxidom uhľnatým, ako aj prehriatiu príľahlých povrchov a ovládacích gombíkov. V dôsledku použitia menších nádob na varenie hrozí riziko popálenia plameňom.

Symbol veľkého plameňa označuje najvyšší výkon varenia a symbol malého plameňa označuje najnižší výkon varenia. Po otočení do vypnutej polohy (hore) sa do horákov neprívádza plyn.

### **Zapálenie plynových horákov**

1. Tlačidlo horáku držte stlačené.

2. Otočte ho proti smeru chodu hodinových ručičiek na symbol veľkého plameňa.

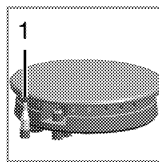
» Plyn sa zapáli pomocou vytvorenej iskry.

3. Nastavte na želaný výkon varenia.

### **Vypnutie plynových horákov**

Tlačidlo zóny uchovania teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.

## **Bezpečnostný systém vypnutia plynu (v modeloch s termickým komponentom)**



1. Bezpečné vypnutie plynu

Ako protiopatrenie proti zhasnutiu kvôli pretečeniu tekutiny na horáky sa spustí bezpečnostný mechanizmus a vypne plyn.

- Zapálenie vykonajte stlačením tlačidla smerom dnu a jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- Po zapálení plynu držte tlačidlo stlačené ďalších 3 až 5 sekúnd, aby sa bezpečnostný systém zapol.
- Ak sa plyn po stlačení a uvoľnení tlačidla nezapáli, rovnaký postup zopakujte a tlačidlo držte stlačené 15 sekúnd.



Ak sa horák nezapáli do 15 sekúnd, tlačidlo uvoľnite. Pred opätovným pokusom počkajte aspoň 1 minútu. Hrozí riziko nahromadenia plynu a výbuchu!

## 6 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.



Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže unikáť para. Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

### Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

### Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kurčaťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.

- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

### Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

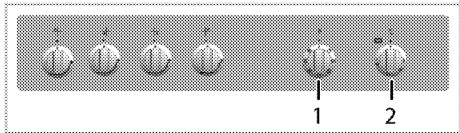
- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtovej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtovej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masti, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

## Práca s elektrickou rúrou

### Výber teploty a režimu prevádzky



1 Funkčný gombík

2 Gombík termostatu

1. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.

2. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.

» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

### Vypnutie elektrickej rúry

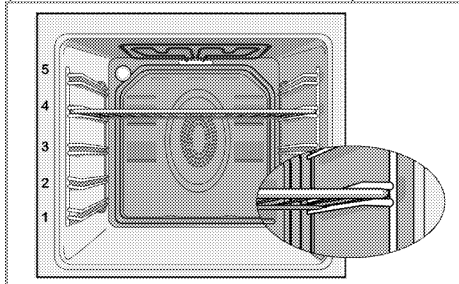
Funkčný gombík a gombík teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.

### Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



## Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

### Horné a spodné ohrievanie



Horné a spodné ohrievanie je v prevádzke. Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

### Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom



V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie plus ventilátor (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.

### Horné ohrievanie s asistenciou ventilátora



V prevádzke je horné ohrievanie a ventilátor (v zadnej stene). V porovnaní so situáciou, keď je v prevádzke len horné ohrievanie, horúci vzduch sa pomocou ventilátora rozširuje lepšie.

### Spodné ohrevanie s asistenciou ventilátora



V prevádzke je spodné ohrevanie a ventilátor (v zadnej stene). V porovnaní so situáciou, keď je v prevádzke len spodné ohrevanie, horúci vzduch sa pomocou ventilátora rozširuje lepšie. Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.

### Prevádzka s ventilátorom



Rúra sa neohreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.

### Vyhrievanie ventilátorom



V prevádzke je ohrevanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Vhodné na varenie vašich jedál na rôznych úrovniach podstavcov. Vhodné na varenie s viacerými plechmi. Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.

### Úplné grilovanie



V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

## Harmonogramy varenia

**i** Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

## Pečenie a opekanie

**i** 1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

| Jedlo                             | Počet zásobníkov | Prevádzkový režim | Pozícia stojana | Teplota (°C)                   | Čas varenia (približne v min.) |
|-----------------------------------|------------------|-------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Koláče na plechu*                 | Jeden zásobník   |                   | 3               | 175                            | 30 ... 45                      |
| Koláče vo forme*                  | Jeden zásobník   |                   | 2               | 175                            | 30 ... 50                      |
| Koláče v papieri na pečenie*      | Jeden zásobník   |                   | 3               | 160 ... 170                    | 20 ... 30                      |
| Piškótový koláč*                  | Jeden zásobník   |                   | 3               | 180 ... 200                    | 10 ... 20                      |
| Koláčiky*                         | Jeden zásobník   |                   | 3               | 160 ... 170                    | 20 ... 30                      |
| Kysnuté cesto*                    | Jeden zásobník   |                   | 3               | 200                            | 20 ... 30                      |
| Bohaté pečivo*                    | Jeden zásobník   |                   | 3               | 190                            | 20 ... 35                      |
| Droždie*                          | Jeden zásobník   |                   | 3               | 190                            | 20 ... 40                      |
| Lazane*                           | Jeden zásobník   |                   | 2               | 180                            | 25 ... 45                      |
| Pizza*                            | Jeden zásobník   |                   | 1               | 200                            | 10 ... 20                      |
| Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso | Jeden zásobník   |                   | 2               | 25 min. 220, potom 180 ... 190 | 80 ... 100                     |
| Jahňacie stehno (v kastróle)      | Jeden zásobník   |                   | 2               | 25 min. 220, potom 190         | 70 ... 90                      |
| Pečené kura                       | Jeden zásobník   |                   | 2               | 15 min. 250/max, potom 190     | 55 ... 65                      |
| Moriak (Plátky)                   | Jeden zásobník   |                   | 3               | 25 min. 220, potom 190         | 70 ... 120                     |
| Ryby                              | Jeden zásobník   |                   | 3               | 200                            | 20 ... 30                      |

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.

\* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

(\*\*) Pri procesoch varenia, ktoré vyžadujú predhrievanie, predhrievajte rúru na začiatku procesu, kým nedosiahne nastavenú teplotu.

### Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.


- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite



menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

### Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.

 Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabudúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

### Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny míňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.

- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

### Prevádzka grilu



Počas grilovania zatvorte dverka rúry.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

### Zapnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte na želaný symbol grilovania.
2. Potom vyberte želanú teplotu grilovania.
3. V prípade potreby vykonávajúce predhrievanie približne 5 minút.  
» Temperature light turns on.

### Vypnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte do vypnutej (hornej) polohy.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu.

Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

## Varné harmonogramy pre grilovanie

### Grilovanie na elektrickom grile

| Jedlo              | Potrebné príslušenstvo | Pozícia stojana | Odporúčaná teplota (°C)** | Čas grilovania (približne) |
|--------------------|------------------------|-----------------|---------------------------|----------------------------|
| Ryby               | Drôtená mriežka        | 4...5           | 250/max                   | 20...25 min. #             |
| Kuracie plátky     | Drôtená mriežka        | 4...5           | 250/max                   | 25...35 min.               |
| Jahňacie kotlety   | Drôtená mriežka        | 4...5           | 250/max                   | 20...25 min.               |
| Pečené mäso        | Drôtená mriežka        | 4...5           | 250/max                   | 25...30 min. #             |
| Tefacie kotlety    | Drôtená mriežka        | 4...5           | 250/max                   | 25...30 min. #             |
| Hriankový chlieb * | Drôtená mriežka        | 4               | 250/max                   | 1...3 min.                 |

# v závislosti od hrúbky

\*Predhrievajte po dobu 5 minút

\*\*Ak nie je možné nastaviť teplotu vášho produktu na grile, bude pracovať na odporúčanej teplote.

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú.

| Jedlo                                 | Potrebné príslušenstvo | Pozícia stojana | Teplota (°C) | Čas varenia (približne v min.) |
|---------------------------------------|------------------------|-----------------|--------------|--------------------------------|
| Hriankový chlieb                      | Drôtená mriežka        | 4               | 250/max      | 1...3 min.                     |
| Mäsové guľičky (hovädzina) - 12 kúsky | Drôtená mriežka        | 4               | 250/max      | 25...35 min.                   |

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

## 7 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlži a zníži sa množstvo častých problémov.



Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

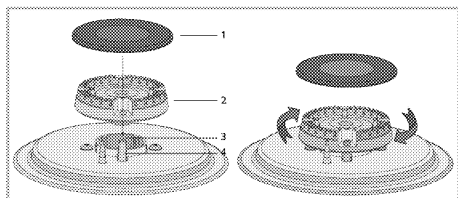
### Čistenie platne

#### Čistenie horáka

1. Od platne odpojte držiaky panvíc.
  2. Odpojte všetky odnímateľné diely horáka a čistite ich len pomocou ruky so špongiou, trochou čistiaceho prostriedku a horúcou vodou.
  3. Neodnímateľné časti horáka čistite vlhkou handričkou.
  4. Vyčistite poistku a tepelný prvok (pri modeloch so zapalovaním a tepelným prvkom) mierne navlhčenou handričkou. Následne osušte čistou handričkou. Uistite sa, že otvory pre plameň a poistka sú úplne suché.
- V opačnom prípade sa na konci zapalovania nevytvoria žiadne iskri.
5. Pri osádzaní horných roštov dávajte pozor, aby ste držiaky panvíc umiestnili tak, že horáky budú vycentrované.

#### Zloženie častí horáka

Po čistení horáku umiestnite časti, ako je uvedené nižšie.



- 1 Krytka horáka
- 2 Hlava horáka
- 3 Komora horáka
- 4 Zapaľovacia sviečka (pri produktoch so zapaľovačom)

1. Umiestnite hlavu horáka tak, aby prešla cez otvor zapaľovacej sviečky (4). Otočte hlavou horáka doprava a doľava, aby ste sa uistili, že je zasadená do komory horáka.
2. Umiestnite krytku horáka na hlavu horáka.

## Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.

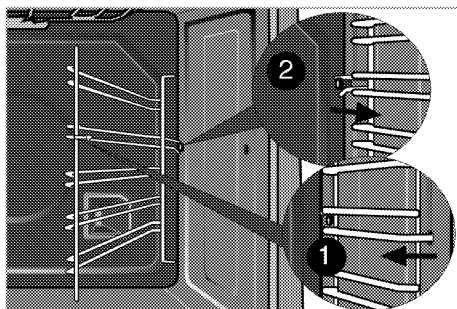
- i** Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

## Čistenie rúry

**Ak chcete vyčistiť bočnú stenu (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)**

**(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)**

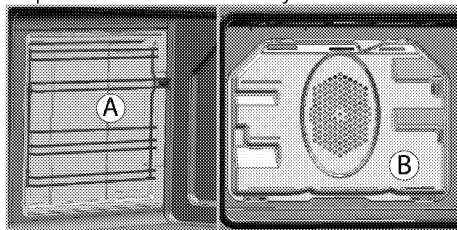
1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



## Katalytické steny

**(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)**

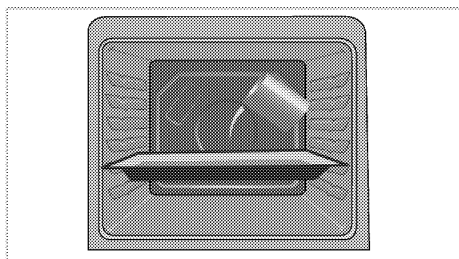
Vnúterné bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Vďaka tomu, že majú perforovanú štruktúru, katalytické povrchy absorbujú tuk, a keď je taký povrch tukom zaplnený, začína sa lesknúť. V takom prípade sa odporúča tieto súčasti vymeniť.



## Jednoduché parné čistenie

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäknú kvapôčkami pary vo vnútri rúry, vodné kvapky sa kondenzujú na vnútornom povrchu rúry.

1. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo.
2. Nalejte do plechu do rúry 300 ml vody a položte plech na druhý regál rúry.



3. Nastavte rúru na jednoduché parné čistenie režimu a spustíte na 100°C po dobu 25 minút.
4. Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.
5. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.

**i** V režime jednoduchého čistenia parou sa voda, ktorá bola naliata do zásobníka na zmäkčenie zvyškov jedla/špiny vnútri rúry, bude vyparovať a kondenzovať sa na vnútorných povrchoch rúry a skla dveriek rúry, takže pri otvorení dveriek rúry môže dochádzať ku stekaniu vody. Utrite kondenzát hneď po otvorení dveriek.

### Čistenie dveriek rúry

Ak chcete očistiť dverka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

**i** Na čistenie dveriek rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

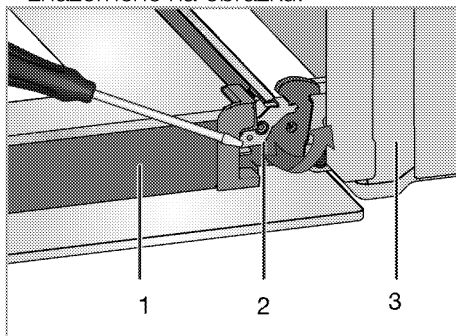
## Čistenie dveriek rúry

**i** Na čistenie sklednených dveriek rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

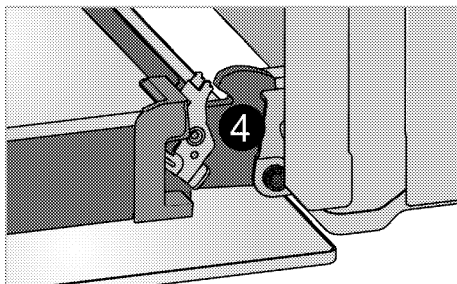
Dverka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dveriek rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dveriek ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

### Odstránenie dveriek rúry

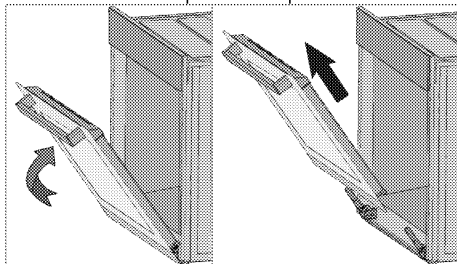
1. Otvorte predné dverka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dveriek tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Dverka
- 2 Zámok závesu(zatvorená poloha)
- 3 Rúra
- 4 Zámok závesu(otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dverka.



4. Predné dverka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

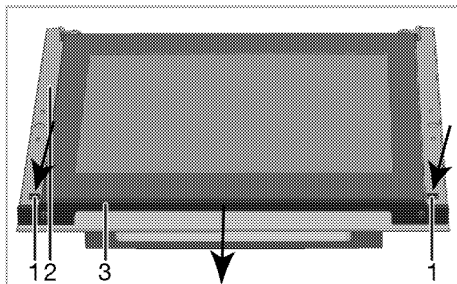
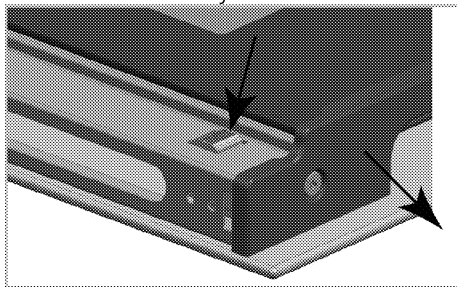
**i** Kroky vykonané počas procesu odstránenia dveriek vykonajte pri montáži dveriek v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dverka.

## Odstránenie vnútorného skla dverok

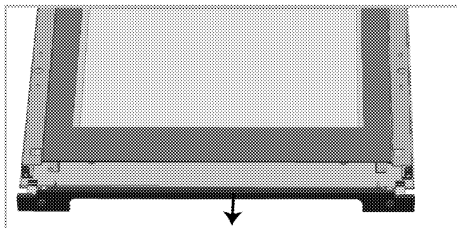
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútorného skla dverok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

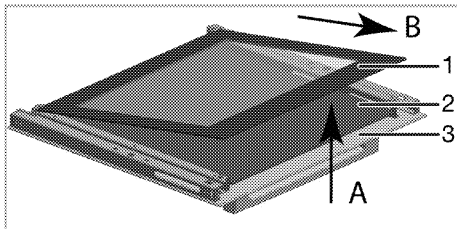
Otvorte dverka rúry.



- 1 Úchytka
- 2 Rám
- 3 Profil



Stlačte úchytky (1) a zároveň vysuňte profil (3) k sebe tak, ako je znázornené na obrázku. Tým uvoľníte profil prichytený k hornej strane predných dverok.



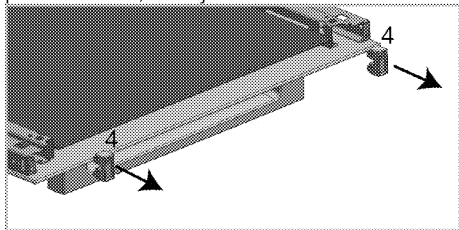
- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorň sklenený panel\*
- 3 Vonkajší sklenený panel

\* (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Mierne nadvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere „A“ a vytiahnite ho v smere „B“ tak, ako je znázornené na obrázku.

Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom,

zatiehnite za spojovací držiak, ktorý spája jednotlivé prvky uprostred, aby ste ho uvoľnili od ostatných sklenených panelov tak, ako je znázornené.



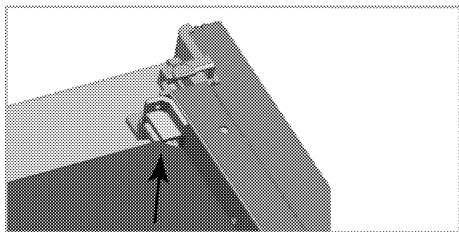
4 Spojovací držiak skiel\*

\* (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vnútrotný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu. Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2).

Umiestnite sklenený panel tak, ako je znázornené na obrázku, aby zapadol do plastovej drážky.

**i** V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.



Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu. Je dôležité, aby boli dolné rohy najvnútornejšieho skleneného panelu usadené v plastových drážkach.

**i** V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.

Nezabudnite umiestniť spojovacie diely na ich miesta.

Nakoniec stlačte úchytky na profile, aby zapadli späť na svoje miesta.

## Výmena žiarovky v rúre

**!** Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

**i** V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lamy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lamy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.

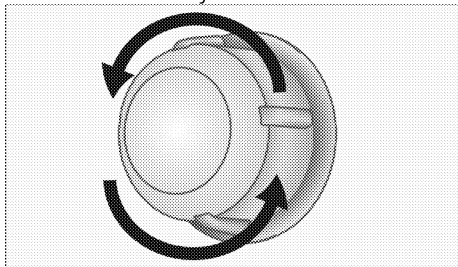
**i** Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

**i** Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.

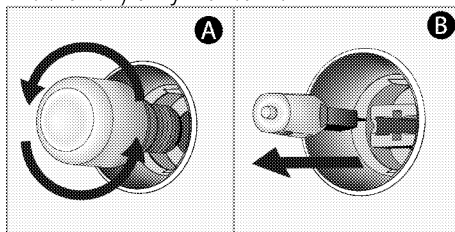
**i** Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

**Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:**

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



4. Namontujte sklený kryt.



## 8 Riešenie problémov

### Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

### Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa rozťahnuť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

### Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

### Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

### Rúra sa nezohrieva.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

### Chýba zapalovacia iskra.


- Bez prúdu. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.*

### Nie je prítomný plyn.

- Hlavný plynový ventil je zatvorený. >>> *Otvorte plynový ventil.*
- Plynové vedenie je ohnuté. >>> *Plynové vedenie namontujte správne.*

### Horáky nehoria správne alebo nehoria vôbec.

- Horáky sú znečistené. >>> *Očistite komponenty horákov.*
- Horáky sú mokré. >>> *Vysušte komponenty horákov.*
- Uzáver horáku nie je bezpečne namontovaný. >>> *Uzáver horáku namontujte správne.*
- Plynový ventil je zatvorený. >>> *Otvorte plynový ventil.*
- Plynová fľaša je prázdna (pri používaní LPG). >>> *Vymeňte plynovú fľašu.*

-  Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.



# beko

## **Viryklė** Vartotojo vadovas



LT

# Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėdamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

## Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Svarbūs nurodymai ir  
įspėjimai dėl saugos ir  
aplinkosaugos 4**

|   |    |
|---|----|
| Bendrieji saugos reikalavimai.....          | 4  |
| Sauga atliekant dujų prijungimo darbus..... | 5  |
| Elektros sauga.....                         | 6  |
| Gaminio sauga.....                          | 7  |
| Numatytoji naudojimo paskirtis.....         | 9  |
| Vaikų sauga.....                            | 10 |
| Seno gaminio išmetimas.....                 | 10 |
| Pakavimo medžiagų išmetimas.....            | 10 |
| Būsimas transportavimas.....                | 11 |

**2 Bendra informacija 12**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Apžvalga.....            | 12 |
| Komplekto turinys.....   | 13 |
| Techniniai duomenys..... | 14 |
| Purkštukų lentelė.....   | 15 |

**3 Įrengimas 16**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Prieš įrengiant.....          | 16 |
| Įrengimas ir prijungimas..... | 18 |
| Dujų konversija.....          | 22 |

**4 Paruošimo Darbai 25**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Patarimai, kaip taupyti energiją..... | 25 |
| Naudojant pirmą kartą.....            | 25 |
| Pirmasis prietaiso valymas.....       | 25 |
| Pradinis šildymas.....                | 25 |

**5 Kaip naudoti šią viryklę 27**

|  |    |
|--|----|
| Bendroji informacija apie maisto gaminimą..... | 27 |
| Kaitlenčių naudojimas.....                     | 27 |

**6 Kaip naudoti orkaitę 29**

|  |    |
|--|----|
| Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir<br>kepimą grilyje..... | 29 |
| Kaip naudoti elektrinę orkaitę.....                                  | 30 |
| Veikimo režimai.....   | 30 |
| Maisto gaminimo laiko lentelė.....                                   | 31 |
| Kaip naudoti grilį.....  | 33 |
| Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė.....                           | 34 |

**7 Techninis aptarnavimas ir  
priežiūra 35**

|   |    |
|---|----|
| Bendroji informacija.....                     | 35 |
| Kaitlentės valymas.....                       | 35 |
| Valdymo skydo valymas.....                    | 36 |
| Orkaitės valymas.....                         | 36 |
| Orkaitės durelių valymas.....                 | 37 |
| Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas..... | 38 |
| Orkaitės lemputės keitimas.....               | 39 |

**8 Triukčių nustatymas 40**

## **1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos**

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

### **Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti.

Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.

- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.
- Niekada prietaiso nestatykite ant grindų su kilimine danga. Tokiu atveju dėl nepakankamos oro tėkmės po prietaisu elektrinės dalys gali perkaisti. Tai sukels problemų naudojantis šiuo prietaisu.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalioji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegaliooti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.

- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

## **Sauga atliekant dujų prijungimo darbus**

- Darbus su bet kokiais dujiniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti asmuys.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitikinkite, ar vietos dujų tiekimo sąlygos (slėgis ir dujų rūšis) atitinka šio buitinio prietaiso nustatymą.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degimo metu susidariusius produktus. Jį reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į galiojančius prietaisų prijuntimo reglamentus. Ypač reikia atkreipti dėmesį į atitinkamus vėdinimo reikalavimus; žr.

*Prieš įrengiant, puslapis 16*

- **DĖMESIO:** Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kur ji įrengta, skleidžiama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, kai prietaisas naudojamas: natūralias vėdinimo angas laikykite atviras arba įrenkite mechaninės ventiliacijos įtaisus (mechaninį gartraukį).

Jeigu prietaisas intensyviai eksploatuojamas ilgą laiką, gali prireikti papildomos ventiliacijos, pavyzdžiui, padidinant mechaninės ventiliacijos (jeigu ji įrengta) pajėgumą.

- Dujiniai prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinami, ar jie tinkamai veikia. Privaloma reguliariai tikrinti reguliatorių, žarną bei jos spaustuką ir keisti juos kas gamintojo rekomenduojamus laikotarpius arba esant būtinybei.
- Reguliariai valykite dujinius degiklius. Liepsna turi būti mėlyna ir degti tolygiai.
- Šį gaminį reikia naudoti patalpose, kuriose yra tinkamai sureguliuotas ir veikiantis anglies monoksido jutiklis. Įsitikinkite, kad anglies monoksido jutiklis veikia tinkamai ir dažnai atliekama techninė priežiūra. Anglies monoksido jutiklį reikia įdiegti daugiausiai už 2 metrų nuo gaminio.
- Dujiniuose prietaisuose privalo būti gerai sudeginamos dujos. Nevisiškai sudegus dujoms, gali susidaryti anglies

monoksido (CO) dujų. Anglies monoksidas - bespalvės, bekvapės, nepaprastai nuodingos dujos, kurių net maža dozė gali būti mirtina.

- Teiraukitės informacijos apie dujų avarinės tarnybos telefono numerius ir saugos priemones tais atvejais, jei pajustumėte sklindantį dujų kvapą.

### **Ką daryti, jei jaučiamas dujų kvapas**

- Nenaudokite atviros ugnies ir nerūkykite. Nenaudokite jokių elektros mygtukų (pvz., lempos mygtuko, durų skambučio ir kt.). Nenaudokite laidinių ir mobiliojo ryšio telefonų. Sprogimo ir apsinuodijimo pavojus!
- Atidarykite duris ir langus.
- Uždarykite visas dujinių prietaisų ir dujų matavimo prietaisų sklendes.
- Patikrinkite visus vamzdžius ir jungtis, ar jie tvirtai prijungti. Jei vis tiek uodžiate dujas, išeikite iš buto.
- Įspėkite kaimynus.
- Iškvieskite ugniagesių komandą. Skambinkite ne iš name esančio telefono.

- Negrįžkite į patalpas, kol jums nebus leista tai padaryti.

### **Elektros sauga**

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Niekada nelieskite kištukinio lizdo šlapiomis rankomis! Išjungdami niekuomet netraukite už elektros laido, ištraukite laikydami už kištuko.



- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti dujų/elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenuitieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik

įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.

- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

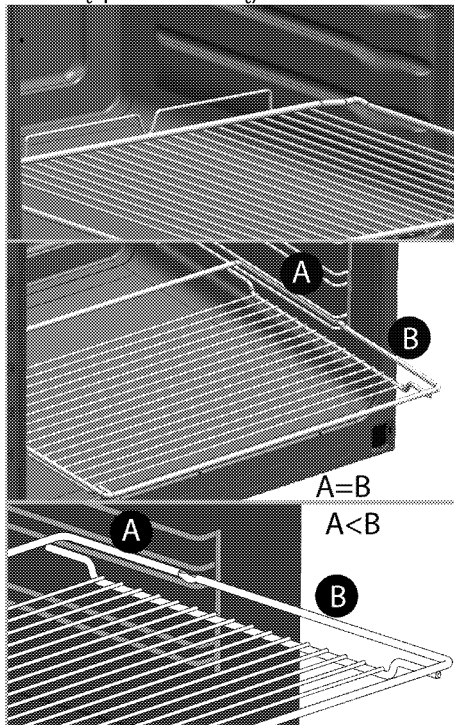
### **Gaminio sauga**

- **ĮSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių

medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.

- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršius ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)  
Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą. Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų

surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan.,

sudėkite ant jo maistą ir įdėkite viską į įkaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- **ĮSPĖJIMAS:** Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.
- **ĮSPĖJIMAS:** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu,

bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- **DĖMESIO:** Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių. Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
  - Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
  - Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
  - Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.
  - Privaloma tinkamai prijungti dujų tiekimo įrangą, kad nebūtų dujų nuotėkio.

### **Numatytoji naudojimo paskirtis**

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- **DĖMESIO:** Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti

kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

## Vaikų sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai ir (arba) dujiniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.

- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

## Seno gaminio išmetimas

**WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:**



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

## RoHS direktyvos atitiktis:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

## Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų.

Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.


## **Būsimas transportavimas**

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos

nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.

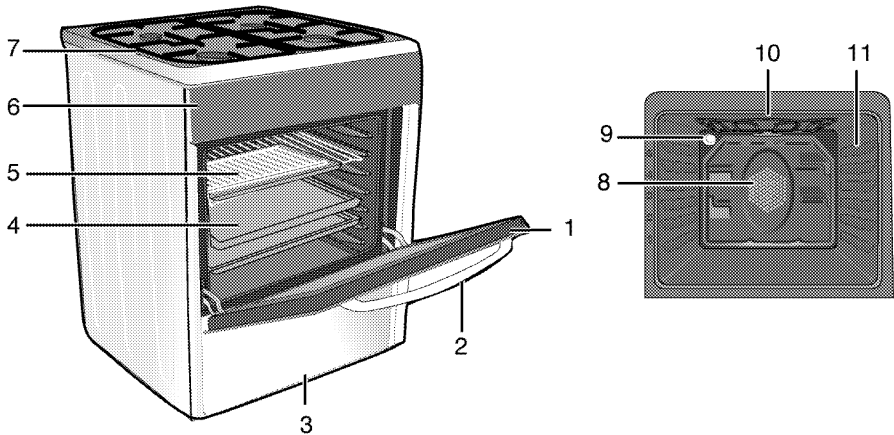
- Apsukite gaubtelius ir puodų atramas lipnia juosta.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.

 Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliajame padėtyje.

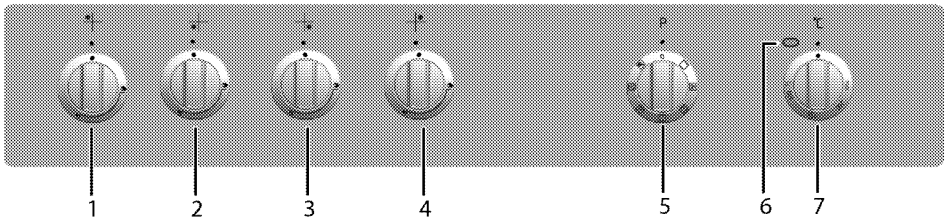
 Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

## 2 Bendra informacija

### Apžvalga



- |                     |   |
|---------------------|---|
| 1 Priekinės durelės | 8 Ventiliatoriaus variklis (už plieno plokštės) |
| 2 Rankena           | 9 Lemputė                                       |
| 3 Apatinė dalis     | 10 Grilio šildymo elementas                     |
| 4 Skarda            | 11 Lentynos padėtis                             |
| 5 Grilio grotelės   |   |
| 6 Valdymo skydelis  |   |
| 7 Degiklio plokštė  |   |



- |   |
|---|
| 1 Įprastas degiklis Galinis kairysis      |
| 2 Greitasis degiklis Priekinis kairysis   |
| 3 Atsarginis degiklis Priekinis dešinysis |
| 4 Įprastas degiklis Galinis dešinysis     |
| 5 Funkcijų parinkimo rankenėlė            |
| 6 Termostato lemputė                      |
| 7 Termostato rankenėlė                    |

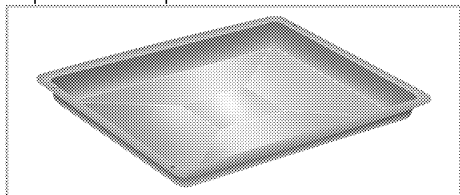
## Komplekto turinys

**i** Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

### 1. Vartotojo vadovas

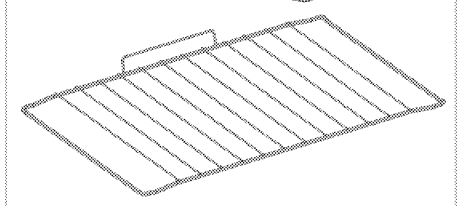
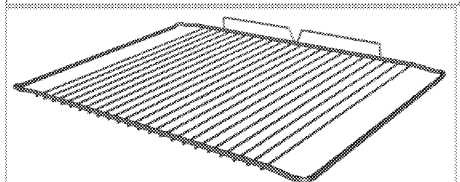
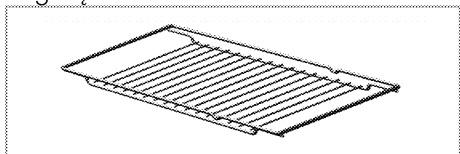
### 2. Standartinis padėklas

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



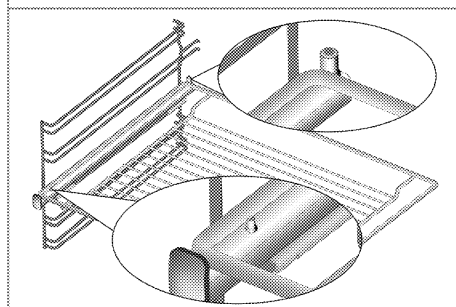
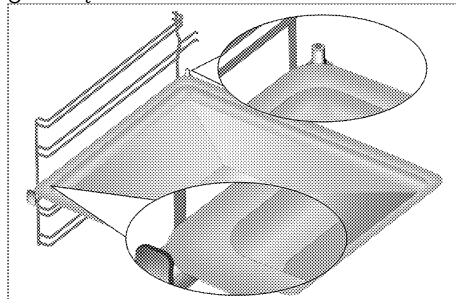
### 3. Grilio grotelės

Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepunami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujimų bėgelių.

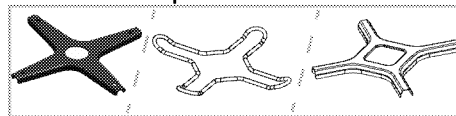


### 4. Kaip tinkamai įdėti grilio groteles ir skardą ant ištraukiamų bėgelių (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio groteles. Naudojami skardą ir grilio groteles su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



### 5. Kavinuko adapteris



Naudojamas kavinukams.

## Techniniai duomenys

| <b>BENDRA INFORMACIJA</b>                                   |  |
|---|--|
| Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)               | 850 mm/500 mm/600 mm                     |
| Įtampa/dažnis   | 220-240 V ~ 50 Hz                        |
| Bendrosios energijos sąnaudos                               | 2,0 kW                                   |
| Saugiklis   | 10 A                                     |
| Laido tipas/ skerspjūvis                                    | min.H05VV-FG<br>3 x 1 mm <sup>2</sup>    |
| Dujinio gaminio kategorija                                  | Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P              |
| Dujų rūšis/slėgis   | NG G 20/20 mbar                          |
| Bendros dujų sąnaudos                                       | 7,9 kW                                   |
| Dujų rūšies / slėgio keitimas <sup>§</sup><br>– pasirenkama | LPG 30/28-30 mbar<br>Propanas 31/37 mbar |
| <b>VIRYKLĖ</b>  |  |
| <b>Degikliai</b>  |  |
| Galinis kairysis  | <b>Įprastas degiklis</b>                 |
| Energija  | 2 kW                                     |
| Priekinis kairysis  | <b>Greitasis degiklis</b>                |
| Energija  | 2,9 kW                                   |
| Priekinis dešinysis   | <b>Atsarginis degiklis</b>               |
| Energija  | 1 kW                                     |
| Galinis dešinysis   | <b>Įprastas degiklis</b>                 |
| Energija  | 2 kW                                     |
| <b>ORKAITĖ/GRILIS</b>                                       |  |
| Pagrindinė orkaitė  | <b>Daugiafunkcė orkaitė</b>              |
| Vidaus lemputė  | 15–25 W                                  |
| Grilio energijos sąnaudos                                   | 1,6 kW                                   |

<sup>#</sup> Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms. Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.



Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.



Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.



**i** Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydiniuose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

### **Purkštukų lentelė**

| Degiklio padėtis       | 2 kW Galinis kairysis | 2,9 kW Priekinis kairysis | 1 kW Priekinis dešinysis | 2 kW Galinis dešinysis |
|------------------------|-----------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------|
| Dujų rūšis/dujų slėgis |                       |                           |                          |                        |
| G 20/20 mbar           | 103                   | 115                       | 72                       | 103                    |
| G 30/28-30 mbar        | 72                    | 87                        | 50                       | 72                     |
| G 31/ 37 mbar          | 72                    | 87                        | 50                       | 72                     |

Injektorius, kurie nebuvo pateikti su jūsų gaminiu, galite įsigyti iš įgaliotojo paslaugų teikėjo.

### 3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalio tieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.

**i** Vartotojas yra atsakingas už vietas, elektros ir dujų instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.

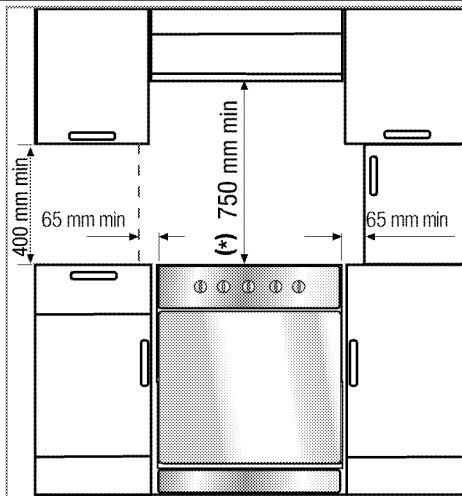
**!** Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietas dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.

**!** Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.

#### Prieš įrengiant

Siekiant užtikrinti, kad po šiuo gaminiu liktų būtinas tarpas orui cirkuliuoti, rekomenduojame statyti šį gaminį ant kieto pagrindo, kad jo kojelės nestovėtų ant jokių kilimų ar minkštos kiliminės dangos.

Virtuvės grindys turi būti pakankamai tvirtos, kad išlaikytų prietaiso svorį ir papildomą svorį: virtuvės reikmenis, kepimo indus ir maisto produktus.



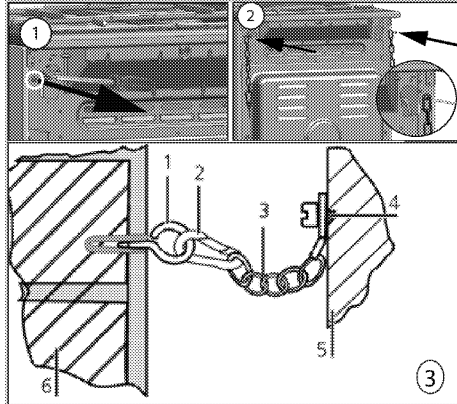
- Šis prietaisas atitinka 1 klasės prietaisų reikalavimus, t.y., jį galima statyti galine ir **viena** šonine senele prie virtuvės sienų, virtuvės baldų arba bet kokio dydžio įrenginio. Iš **kitos** pusės virtuvės baldas ar įrenginys gali būti tik tokio paties dydžio arba mažesnis.
- Šį prietaisą galima naudoti spintelėse bet kurioje pusėje, bet, kad virš kaitvietės liktų mažiausiai 400 mm tarpas, tarpas tarp prietaiso ir šoninės sienos, sienelės ar aukštos spintelės turi būti bent 65 mm.
- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (\*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio. Jei gaubto vadove nenurodytas joks dydis, šis aukštis turėtų būti bent 650 mm.
- Bet koks prie šio prietaiso esantis virtuvės baldas privalo būti atsparus šilumai (bent iki 100 °C).

## Apsauginė grandinė

Jeigu jūsų gaminyje yra 2 apsauginės grandinės;

Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirstų, pritvirtinant jį dviem su orkaite pateiktomis apsauginėmis grandinėmis.

Pritvirtinkite kabliuką (1) tinkamu varžtu prie virtuvės sienos (6) ir užkabinkite apsauginę grandinę (3) ant kabliuko, naudodami fiksavimo mechanizmą (2).

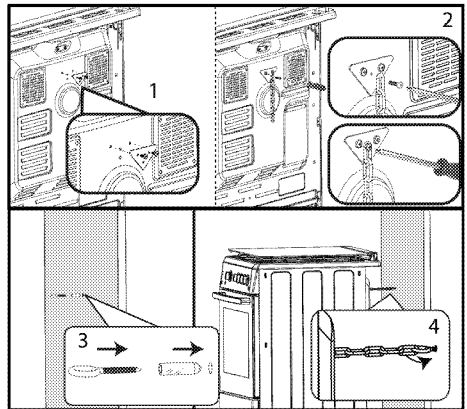


- 1 Stabilumo kabliukas
- 2 Fiksavimo mechanizmas
- 3 Apsauginė grandinė
- 4 Tvirtai pritaisykite grandinę prie viryklės galinės pusės
- 5 Viryklės galinė pusė
- 6 Virtuvės siena

Jeigu jūsų gaminyje yra 1 apsauginė grandinė;

Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirstų, pritvirtinant jį su orkaite pateikta apsaugine grandine.

Vykdykite paveikslėlyje pavaizduotus veiksmus, kad pritvirtintumėte apsauginę grandinę prie gaminio.



**i** Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad apsaugotų viryklę nuo pasvirimo į priekį, į šonus ir įstrižai.

Stabilumo grandinė viryklėms, kuriose nėra angos grandinės laikikliui įkabinti.

## Kambario vėdinimas

Visose patalpose turi būti atidaromi langai arba juos atitinkančios vėdinimo priemonės, be to, kai kuriose patalpose reikės ir nuolatinės ventilacijos angos. Oras degimo procesui palaikyti imamas iš kambario, o dujos ir garai išleidžiami tiesiai į tą patį kambarį. Todėl saugiam prietaiso veikimui užtikrinti būtinas geras vėdinimas.

## Patalpos su durimis ir (arba) langais, atsidarančiais tiesiai į lauką

Duryse ir (arba) languose, kurie atsidaro tiesiai į lauką, turi būti bendra ventilacijos anga, kurios matmenys nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje pagal bendrą prietaiso dujinę galią (bendros prietaiso dujų sąnaudos parodytos šio vartotojo vadovo techninių specifikacijų lentelėje). Jei duryse ir (arba) languose nėra bendros ventilacijos angos, atitinkančios bendras prietaiso dujų sąnaudas, nurodytas toliau pateikiamoje lentelėje, tada patalpoje privalo būti papildoma fiksuota ventilacijos anga, kad būtų užtikrinti

bendri minimalūs vėdinimo reikalavimai pagal prietaiso pasiekiamas bendras dujų sąnaudas. Fiksuota ventiliacijos anga gali apimti esamų tuščiaidurių plytų angų, garintuvo vamzdyno angos matmenis ir kt.

| Bendros dujų sąnaudos (kW) | min. ventiliacijos anga (cm <sup>2</sup> ) |
|----------------------------|--|
| 0–2                        | 100  |
| 2–3                        | 120  |
| 3–4                        | 175  |
| 4–6                        | 300  |
| 6–8                        | 400  |
| 8–10                       | 500  |
| 10–11,5                    | 600  |
| 11,5–13                    | 700  |
| 13–15,5                    | 800  |
| 15,5–17                    | 900  |
| 17–19                      | 1 000                                      |
| 19–24                      | 1 250                                      |

### **Patalpos, kuriose nėra durų ir (arba) langų, atsidarančių tiesiai į lauką**

Jei patalpoje, kurioje įrengtas prietaisas, nėra durų ir (arba) lango, kuris atsidaro tiesiai į lauką, reikia ieškoti kitų produktų, kurie suteiktų fiksuotą nereguliuojamą ir neuždaromą ventiliacijos angą, atitinkančią bendrus minimalius ventiliacijos angų reikalavimus, taikomus prietaisui pagal anksčiau pateiktoje lentelėje nurodytas bendras dujų sąnaudas. Taip pat reikia laikytis atitinkamų pastatų taisyklių rekomendacijų.

Kai patalpoje arba vidinėje erdvėje yra daugiau nei vienas dujinis prietaisas, be reikalavimų, nurodytų anksčiau pateiktoje lentelėje, reikia įrengti papildomą ventiliacijos sritį. Papildomos ventiliacijos srities dydis turi atitikti kitų dujinių prietaisų reikalavimus.

Patalpoje, kurioje įrengtas prietaisas, turi būti mažiausiai 10 mm atstumas po durimis, kurios atsidaro į vidines

patalpas. Turite užtikrinti, kad tokie daiktai, kaip kilimai ir kitos grindų dangos, neturėtų poveikio atstumui, kai durys yra uždarytos.

Viryklę galima statyti virtuvėje, virtuvėje/valgomajame arba miegamajame/svetainėje, bet ne kambaryje, kuriame yra vonia arba dušas. Viryklės negalima statyti miegamajame/svetainėje, kurios plotas yra mažesnis nei 20 m<sup>3</sup>.

Nestatykite šio buitinio prietaiso patalpoje, kuri yra žemiau žemės lygio, nebent joje būtų atviras išėjimas į žemės paviršių bent iš vienos pusės.

### **Įrengimas ir prijungimas**

Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.


**i** Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.


- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.

**i** Nekeikite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos. Apgadinamos durelės, rankenos ar vyriai.


### **Elektros įvadas**


Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūrinio grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.


 Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.

 Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Kategorijos plokštelėse pamatysite arba atidarę dureles arba apatiną dangtą, arba ji bus ant galinės prietaiso sienelės, priklausomai nuo prietaiso modelio. Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.


 Įrengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklės).


 Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitei tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

 Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!


Įjunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

### **Dujų prijungimas**

 Prietaisą prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas asmuo. Sprogimo ar apsinuodijimo rizika dėl nekvalifikuotai atliktų remonto darbų! Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.

 Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą. Kyla sprogo pavojus!

- Dujų reguliavimo sąlygos ir dydžiai pateikti duomenų lentelėse (arba duomenų plokštelėje).

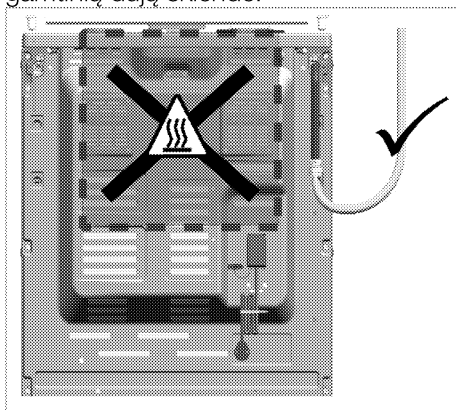
 Šis prietaisas yra pritaikytas naudoti su gamtinėmis dujomis (GD).

- Gamtinių dujų prijungimas turi būti tinkamai paruoštas prieš prijungiant prietaisą.

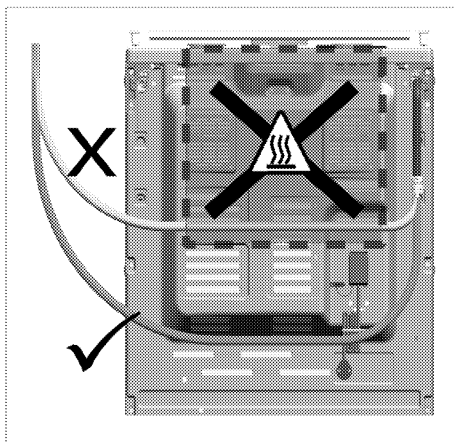
- Gamtines dujas prie gaminio prijungs įgaliotoji tarnyba.
- Prie gaminio gamtinių dujų prijungimo angos turi būti pritaisyta lanksti žarna, o šio vamzdžio galas turi būti užsandarintas aklidangčiu. Prijungiant aklidangtis bus ištrauktas ir gamtinys bus prijungtas naudojant plokščią prijungimo įtaisą (movą).
- Patikrinkite, ar įrengta gamtinių dujų sklendė.
- Jeigu vėliau jums reikės naudoti šį prietaisą su kita dujų rūšimi, privalote pasitarti su įgaliotąja technine tarnyba dėl atitinkamos pakeitimo procedūros.

#### Jeif gaminyje yra tik viena dujų anga;

- Pieš prijungdami dujų žarną, įsitikinkite, kad gaminio gale esanti žarnos anga yra toje pačioje gaminio pusėje kaip gamtinių dujų sklendė.

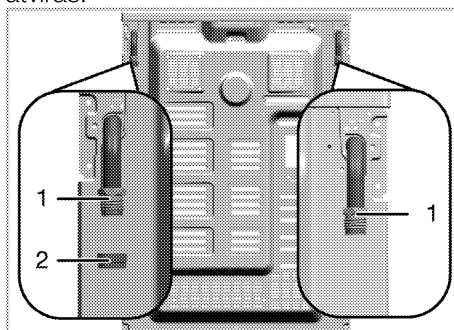


- Jei dujų žarnos anga ir gamtinių dujų sklendė nėra toje pačioje pusėje, prijungdami pasirūpinkite, kad žarna neitų per karštą sritį.



#### Jeif jūsų produktas turi du dujų lizdus;

- Vienas iš dviejų lizdų yra uždarytas akliniu kištuku. Kito lizdo galas yra atviras.

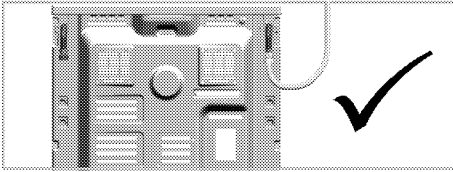


1 Dujų žarnos anga

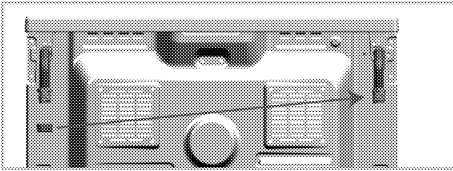
2 Aklidangtis

(Lizdas, prie kurio pritvirtintas aklinas kištukas, gali skirtis priklausomai nuo produkto modelio.)

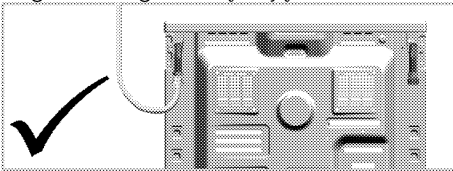
- Pieš prijungdami dujas, įsitikinkite, kad gamtinių dujų vožtuvas ir prie produkto jungiamos dujų žarnos lizdo anga yra toje pačioje pusėje.
- Jei gamtinių dujų vožtuvas ir atviro galo dujų žarnos išleidimo lizdas yra toje pačioje pusėje, padarykite dujų jungtį, kaip parodyta paveikslėlyje žemiau.



- Jei gamtinių dujų vožtuvus ir dujų žarnos išleidimo lizdas uždarytas akliniu kištuku yra toje pačioje pusėje, pašalinkite aklinę kištuką nuo dujų žarnos išleidimo lizdo naudodami du veržliarakčius. Uždarykite dujų žarnos išleidimo lizdą su šiuo akliniu kištuku, kur dujos nebus sujungiamos su nauja (nenaudota) sandarinimo tarpine.



- Prijunkite dujų jungtį, kaip parodyta paveikslėlyje, ant dujų žarnos išleidimo angos šalia gamtinių dujų vožtuvo.



### Gaisro pavojus:

Jei prijungsite nesilaikydami toliau pateiktų nurodymų, kils dujų nuotėkio ir gaisro pavojus. **Mūsų įmonė nebus atsakinga dėl žalos, padarytos dėl šios priežasties.**

- Dujas turi prijungti tik įgaliotasis paslaugos teikėjas.
- Prie gamtinio prijungiant dujas būtinai reikia naudoti dujų žarnos angą šalia gamtinių dujų sklendės.
- Nenaudojama dujų žarnos išleidimo anga turi būti užsandarinama akliniu kištuku.
- Užsandarinant nenaudojamą dujų žarnos angą aklidangčiu, būtina

naudoti naują ir nenaudotą sandarinimo tarpiklį.



Pakeitus aklino kištuko prijungimo kryptį, dujų nuotėkio kontrolę turėtų atlikti tam įgaliota tarnyba.



Lanksti dujų žarna turi būti prijungta tokiu būdu, kad nesiliestų prie aplink ją judančių dalių ir nejstrigtų, kai judančios dalys juda. (Pvz., stalčiai.) Be to, jos negalima laikyti ten, kur ji gali būti suspausta.



Dujų tiekimo žarnos negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Dėl sugadintos dujų tiekimo žarnos gali kilti sprogimo pavojus.

### Nuotėkio patikra ties prijungimo tašku

- Patikrinkite, ar išjungtos visos prietaiso rankenėlės. Patikrinkite, ar atsuktas dujų tiekimo čiaupas. Paruoškite muilo putų ir užtepkite jų ant žarnos prijungimo taško, kad patikrintumėte, ar nėra dujų nuotėkio.
- Esant dujų nuotėkiui, atsiras muilo burbulų. Tokiu atveju nedelsdami dar kartą patikrinkite žarnos prijungimą.
- **Jei gaminyje yra dvi dujų žarnos angos**, pasirūpinkite, kad nenaudojama dujų anga būtų užsandarinta aklidangčiu. Paruoškite muilo putų ir užtepkite jų ant aklidangčio prijungimo taško, kad patikrintumėte, ar nėra dujų nuotėkio. Esant dujų nuotėkiui, atsiras muilo burbulų. Tokiu atveju nedelsdami dar kartą patikrinkite aklidangčio prijungimą.

- Vietoj muilo galite naudoti parduodamus dujų nuotėkio patikros aerozolius.

**i** Dujų nuotėkio niekuomet netikrinkite degtukais ar žiebtuvėliu.

- Pristumkite prietaisą prie virtuvės sienos.
- **Orkaitės kojelių reguliavimas**  
Naudojant kylanti vibracija gali priversti prikaistuvius judėti. Šios pavojingos situacijos galima išvengti tinkamai išlyginutus ir subalansavus prietaiso aukštį.  
Savo pačių saugumui pastatykite prietaisą tiesiai, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles, sukdami jas kairėn arba dešinėn, kad prietaisas būtų sulyginintas su stalviršiu.

### Galutinis patikrinimas

1. Patikrinkite elektros veikimą.
2. Atsukite dujų čiaupą.
3. Patikrinkite visas jungtis, ar jos tvirtai įtaisytos ir prijungtos.
4. Uždegike degiklius ir patikrinkite, kaip dega liepsna.

**i** Liepsna turi būti mėlyna ir taisyklingos formos. Jei liepsna gelsva, patikrinkite, ar degiklio galvutė tvirtai uždėta arba nuvalykite degiklį.

### Dujų konversija

**!** Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą.

Kyla sprogo pavojus!

Norėdami pakeisti buitiniame prietaise naudojamų dujų rūšį, pakeiskite visus purkštukus ir pareguliuoti visus vožtuvus, kad liepsna būtų mažesnė.

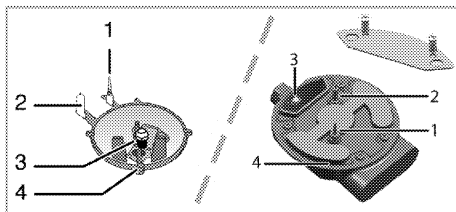
### Degiklių purkštukų pakeitimas

1. Nuimkite degiklio galvutę ir degiklio korpusą.

2. Išsukite purkštukus, sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
3. Įtaisykite naujus purkštukus.
4. Patikrinkite visas jungtis, ar jos tvirtai įtaisytos ir prijungtos.

**i** Naujų purkštukų padėtis yra pažymėta ant jų pakuotės arba ją galima rasti lentelėje *Purkštukų lentelė, puslapis 15*.

**i** ((Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.))  
Kai kurių degiklių purkštukai uždengti metaliniu gaubtu. Keičiant purkštuką šį metalinį gaubtą reikia nuimti.



- 1 Dujų išjungimo įtaisas (jeigu įrengtas)
- 2 Uždegimo žvakė
- 3 Purkštukas
- 4 Degiklis

**i** Nebandykite nuimti dujinių degiklių čiaupų, nebent tai būtų būtina susidarius neįprastoms sąlygoms. Jeigu reikia keisti čiaupus, privalote iškviešti įgaliotąją tarnybą.

### Sumažintas dujų tiekimo srauto nustatymas viryklių čiaupams

1. Uždegkite degiklį, kurį reikia pareguliuoti, pasukite rankenėlę į mažesnės liepsnos padėtį.
2. Nuimkite rankenėlę nuo dujų čiaupo.



3. Norėdami pareguliuoti dujų srauto reguliavimo varžtą, naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą.

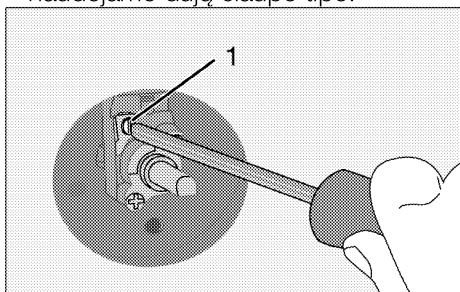
Jeigu naudojate suskystintąsias dujas, (butaną – propaną), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Naudojant natūralias dujas, varžtą reikia vieną kartą pasukti prieš laikrodžio rodyklę.

» Sumažinus dujų vartojimą, paprastai liepsna turi būti 6–7 mm aukščio.

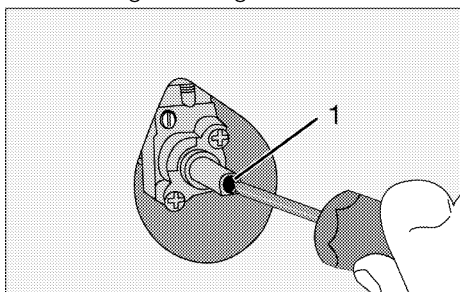
4. Jei liepsna didesnė, negu reikia, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei ji mažesnė – prieš laikrodžio rodyklę.

5. Patikrinkite, kaip dega dujos minimalioje ir maksimalioje jungiklio padėtyje.

6. Reguliavimo varžto padėtis gali skirtis, priklausomai nuo buitiniame prietaise naudojamo dujų čiaupo tipo.



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas



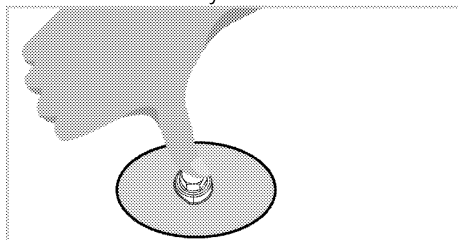
1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

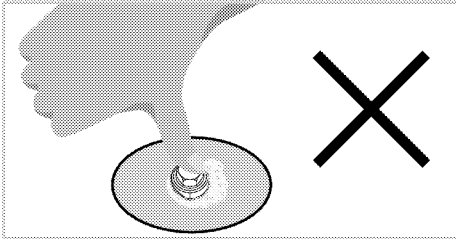
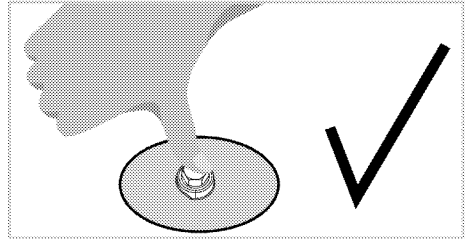
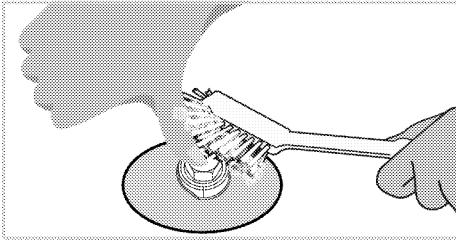
**i** Pakeitus prietaise naudojamų dujų rūšį, reikia pakeisti ir kategorijos plokštelę, kurioje nurodoma prietaise naudojamų dujų rūšis.

### Purkštukų sandarumo patikrinimas

Prieš atlikdami gaminio keitimą, įsitikinkite, kad visi valdymo mygtukai yra išjungti. Teisingai pakeitus purkštukus, kiekvienam purkštukui turėtų būti patikrintas dujų nutekėjimas.

1. Įsitikinkite, kad dujų tiekimas gaminiui įjungtas, vis dar laikydami išjungtus visus valdymo mygtukus.
2. Kiekviena purkštuko anga blokuojama pirštu, pakankamai stipriai spaudžiant, kad būtų sustabdytas dujų nutekėjimas, kai įjungtas atitinkamas valdymo mygtukas ir laikoma nuspaustoje padėtyje, kad dujos galėtų patekti į purkštuką.
3. Paruoštą muiluotą vandenį tepkite ant purkštuko jungties mažu šepetėliu: jei purkštuko jungtyje nutekėjo dujų, muiluotas vanduo pradės putoti. Tokiu atveju priveržkite purkštuką smarkiau ir dar kartą pakartokite 3 veiksmą.
4. Jei vanduo vistiek putoja, turite išjungti dujų tekėjimą į produktą ir nedelsiant paskambinti įgaliojamam techninės priežiūros agentui arba technikai, turinčiam licenciją. Nenaudokite gaminio tol, kol gaminio neapžiūrėjo autorizavęs taryba.






## 4 Paruošimo Darbai

### Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamios spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu.


### Naudojant pirmą kartą Pirmasis prietaiso valymas

-  Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršį. Valydami nenaudokite šlindinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

### Pradinis šildymas

Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį. Taip bus nudegintos ir pašalintos po gamybos likusios nuosėdos ir apsauginiai sluoksniai.

-  Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

### Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 30.*
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 30*

## **Orkaitė su griliu**

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 33*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 15 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 33*

**i** Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklįsti nemalonūs kvapas. Tai visiškai normalu Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų sklaidžiamo kvapo.

## 5 Kaip naudoti šią viryklę

### Bendroji informacija apie maisto gaminimą



Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės.

Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtina visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neiķaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet

nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs.

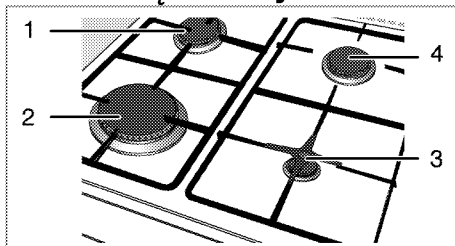
Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių.

Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

### Gaminimas naudojant dujas

- Indo dugno ir liepsnos skersmenys privalo atitikti vienas kitą. Pareguliuokite dujų liepsnas, kad jų nesimatytų iš po puodo dugno; padėkite puodą ant puodų atramos, per vidurį.

### Kaitlenčių naudojimas



- 1 Įprastas degiklis 18-20 cm
- 2 Greitasis degiklis 22-24 cm
- 3 Atsarginis degiklis 12-18 cm
- 4 Įprastas degiklis 18-20 cm yra rekomenduojamo skersmens puodų, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degiklių, sąrašas.



Nenaudokite didesnių ar mažesnių nei anksčiau nurodyta matmenų kepimo indų. Naudojant didesnius kepimo indus kyla pavojus apsinuodyti anglies monoksidu, perkaitinti gretimus paviršius ir valdymo rankenėles. Naudojant mažesnius kepimo indus kyla pavojus apsideginti liepsna.

Didelės liepsnos simbolis atitinka didžiausią virimo galingumą, mažos liepsnos simbolis - mažiausią virimo galingumą. Išjungimo padėtyje (viršutinėje), dujų tiekimas į degiklius yra išjungtas.

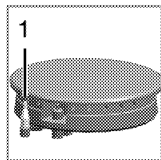
### **Dujinių degiklių uždegimas**

1. Laikykite nuspaudę degiklio rankenėlę.
  2. Sukite ją prieš laikrodžio rodyklę link didelės liepsnos simbolio.
- » Dujas uždega sukelta kibirkštis.
3. Nustatykite norimą virimo galingumą.

### **Dujinių degiklių išjungimas**

Pasukite šilumos palaikymo srities rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.

## **Dujų išjungimo saugos sistema (modeliuose su terminiu elementu)**



1. Dujų išjungimo sauga

Saugos priemonė: jeigu ant degiklių išsilieja skysčio ir liepsna užgęsta, suveikia saugos mechanizmas, kuris išjungia dujų tiekimą.

- Norėdami uždegti, įspauskite rankenėlę vidun ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę.
- Dujoms užsidegus, palaikykite rankenėlę nuspaudę dar 3–5 sekundes, kad būtų įjungta saugos sistema.
- Jeigu paspaudus ir atleidus rankenėlę dujos neuždegamos, pakartokite tą pačią procedūrą, palaikydami rankenėlę nuspaudę 15 sekundžių.



Jei degiklis neuždegamas per 15 sekundžių, atleiskite mygtuką. Prieš bandydami dar kartą, palaukite bent 1 minutę. Kyla dujų susikaupimo ir sprogo rizika!

## 6 Kaip naudoti orkaitę

### Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.

Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.



Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai.

Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

### Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininius indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš įjungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

### Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepant tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepinimo laiką: vienas mėsos

centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.

- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

### Patarimai dėl kepinimo grilyje

Kepant mėsą, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrudna, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepamą mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

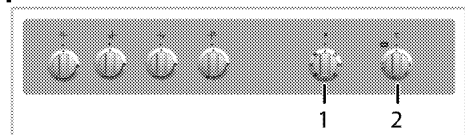
- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepinimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepinimo skardą su grotelėmis pageidaujama orkaitės lygyje. Jeigu kepage grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepinimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Įtaisoma kepinimo skarda turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepinimo grilyje sritį. Ši skarda su prietaisu gali būti nepateikta. Į kepinimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



Dėl kepinimo grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

## Kaip naudoti elektrinę orkaitę

### Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas

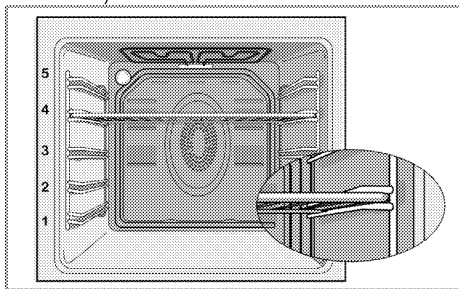


- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė
  - 2 Termostato rankenėlė
1. Funkcijų rankenėlė nustatykite norimą darbo režimą.
  2. Temperatūros rankenėlė nustatykite norimą temperatūrą.
- » Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Šildymo metu lieka degti temperatūros lemputė.

### Elektrinės orkaitės išjungimas

Pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo (viršutinę) padėtį. Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje.

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai. (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



### Veikimo režimai

Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

#### Tradicinis kepinimas



Veikia abu šildytuvai – ir viršutinis, ir apatinis. Maistas šildomas tolygiai – ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiui, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

#### Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Ventiliatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

#### Viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Veikia viršutinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Karštas oras tolygiau paskirstomas veikiant ventiliatoriui, nei naudojant tik viršutinį šildymą.



### Apatinis kaitinimas su ventilatoriumi



Veikia apatinis kaitinimo elementas ir ventilatorius (galinėje sienelėje). Karštas oras tolygiau paskirstomas veikiant ventilatoriui, nei naudojant tik apatinį šildymą.



Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.

### Veikia su ventilatoriumi



Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventilatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdytis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvėsinti. Laikas, kurio reikia atšildyti visą mėsos gabalą, yra ilgesnis negu maistas, kuriame yra grūdų.

### Vent. šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvas.



Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas.

Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.

### Stiprus grilis



Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelį mėsos kiekį.

- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

### Maisto gaminimo laiko lentelė

- i** Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsupageidaujamo kepimo būdo.

### Kepimas ir kepinimas

- i** 1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.

| Patiekalas                                    | Skardos numeris | Darbo režimas | Grotelių padėtis | Temperatūra (°C)              | Kepimo laikas (apytikslis, min.) |
|---|-----------------|---------------|------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Pyragėliai skardoje*                          | Viena skarda    |               | 3                | 175                           | 30 ... 45                        |
| Formose kepami pyragai*                       | Viena skarda    |               | 2                | 175                           | 30 ... 50                        |
| Pyragėliai popierinėse formelėse*             | Viena skarda    |               | 3                | 160 ... 170                   | 20 ... 30                        |
| Biskvitas*                                    | Viena skarda    |               | 3                | 180 ... 200                   | 10 ... 20                        |
| Sausainiai*                                   | Viena skarda    |               | 3                | 160 ... 170                   | 20 ... 30                        |
| Tešlainiai*                                   | Viena skarda    |               | 3                | 200                           | 20 ... 30                        |
| Sviestiniai pyragaičiai*                      | Viena skarda    |               | 3                | 190                           | 20 ... 35                        |
| Mielinės tešla*                               | Viena skarda    |               | 3                | 190                           | 20 ... 40                        |
| Lazanija*                                     | Viena skarda    |               | 2                | 180                           | 25 ... 45                        |
| Pica*   | Viena skarda    |               | 1                | 200                           | 10 ... 20                        |
| Jautienos žlėgtainis (nepjaustytas) / kepsnys | Viena skarda    |               | 2                | 25 min. 220, tada 180 ... 190 | 80 ... 100                       |
| Ēriuko koja (troškiny)                        | Viena skarda    |               | 2                | 25 min. 220, tada 190         | 70 ... 90                        |
| Keptas viščiukas                              | Viena skarda    |               | 2                | 15 min. 250/max, tada 190     | 55 ... 65                        |
| Kalakutas (pjaustytas)                        | Viena skarda    |               | 3                | 25 min. 220, tada 190         | 70 ... 120                       |
| Žuvis   | Viena skarda    |               | 3                | 200                           | 20 ... 30                        |

Jeigu kepage ant 2 skardų vienu metu, giliają skardą dėkite ant aukštesnio lygio grotelių, o negiliają skardą - ant žemesnio lygio grotelių.

\* Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanč bet kokius patiekalus.

(\*\*)Kepimo procesams, kuriems reikalingas išankstinis pakaitinimas, pakeitinkite orkaitę proceso pradžioje, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra.

### Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 °C.
- Jeigu tortas per smarkiai apkepęs viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

• Jeigu jis gerai iškepęs viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

### Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinys yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite,

kad kremas, kurį naudojate kepiniai, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.

**i** Kepkite tešlos gaminius atsižvelgdami į kepinio lentelėje rekomenduojamą kepinio režimą ir temperatūrą. Jeigu kepinio apačia vis tiek nepakankamai iškepa, kitą kartą kepinį dėkite ant žemesnės lentynos.

### Patarimai dėl daržovių kepinimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

## Kaip naudoti grilį



Naudodami grilį, uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!

### Grilio įjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę ties norimu grilio simboliu.
  2. Tuomet pasirinkite norimą kepinio grilyje temperatūrą.
  3. Jeigu reikia, iš anksto pašildykite orkaitę 5–7 minutes.
- » Užsidega temperatūros lemputė

### Grilio išjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.



Dėl kepiniai grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

## Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

### Kepimas elektriniame grilyje

| Maisto produktas     | Priedas, skirtas naudoti | Grotelių padėtis | Rekomenduojama temperatūra (°C)** | Kepimo grilyje laikas (maždaug) |
|----------------------|--------------------------|------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Žuvis                | Grilio grotelės          | 4...5            | 250/max                           | 20...25 min. #                  |
| Pjaustytas viščiukas | Grilio grotelės          | 4...5            | 250/max                           | 25...35 min.                    |
| Ėrienos žlėgtainiai  | Grilio grotelės          | 4...5            | 250/max                           | 20...25 min.                    |
| Rostbifas            | Grilio grotelės          | 4...5            | 250/max                           | 25...30 min. #                  |
| Veršienos kotletai   | Grilio grotelės          | 4...5            | 250/max                           | 25...30 min. #                  |
| Duonos skrebučiai *  | Grilio grotelės          | 4                | 250/max                           | 1...3 min.                      |

# priklausomai nuo storio

\*Pakaitinimas 5 minutes

\*\*Jei jūsų gaminio grotelių temperatūros negalima sureguliuoti, grotelės veiks rekomenduojamoje temperatūroje.

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams.

| Maisto produktas                          | Priedas, skirtas naudoti | Grotelių padėtis | Temperatūra (°C) | Kepimo laikas (apytikslis, min.) |
|---|--------------------------|------------------|------------------|----------------------------------|
| Duonos skrebučiai                         | Grilio grotelės          | 4                | 250/max          | 1...3 min.                       |
| Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai | Grilio grotelės          | 4                | 250/max          | 25...35 min.                     |

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

Prieš kepant maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.

## 7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja triukščių atvejų.

**!** Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

**!** Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.

**i** Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius. Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

**i** Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

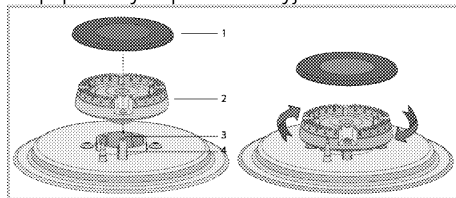
### Kaitlentės valymas

#### Degiklio valymas

1. Nuimkite puodų laikiklius nuo kaitlentės.
  2. Nuimkite visas nuimamas degiklio dalis ir išplaukite rankomis karštame vandenyje, naudodami kempinę ir šiek tiek indų.
  3. Nuvalykite nenuimamas degiklio dalis šlapia šluoste.
  4. Drėgna šluoste nuvalykite žvakę ir kaitinimo elementą (modeliuose su uždegikliu ir kaitinimo elementu). Po to nusausinkite sausa šluoste. Užtikrinkite, kad angos liepsnoms ir žvakė būtų visiškai sausos.
- Antraip bandant uždegti nekils kibirkštis.
5. Montuodami viršutines groteles, puodų laikiklius būtinai dėkite taip, kad degikliai būtų centruose.

#### Degiklio dalių montavimas

Išvalius degiklį, montuokite dalis taip, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Degiklio dangtelis
- 2 Degiklio galvutė
- 3 Degiklio lizdas
- 4 Žvakė (gaminuose su uždegikliu)

1. Degiklio galvutę dėkite ant degiklio lizdo taip, kad ji pralįstų pro žvakės (4) angą. Pasukite degiklio galvutę į dešinę ir į kairę bei įsitinkite, ar tinkamai įsistatė į degiklio lizdą.

2. Ant degiklio uždėkite dangtelį.

## Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.

**i** Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

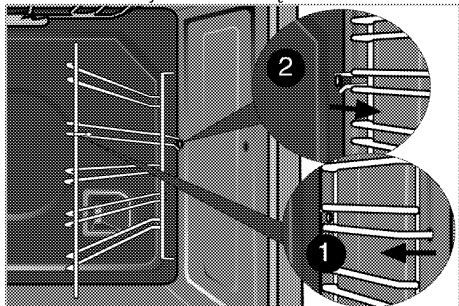
Galite sugadinti valdymo skydelį!

## Orkaitės valymas

**Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)**

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

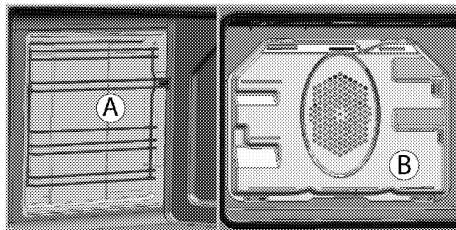
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šoninę groteles, traukdami jas link savęs.



## Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

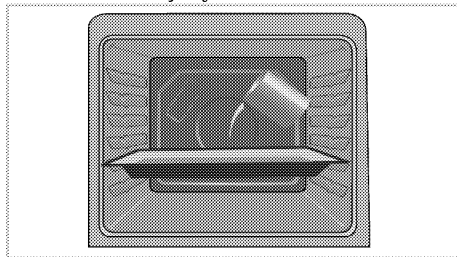
Vidinės šoninės (A) ir (arba) galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir aktyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai absorbuoja riebalus, o paviršiui užsipildžius riebalais, jie pradeda blizgėti. Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.



## Lengvas valymas garais

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (įsisenėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje esantys garai ir nuo jų orkaitėje susidaręs vandens lašelių kondensatas.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Pripilkite į orkaitės kepimo skardą 300 ml vandens, ir įstatykite skardą į 2-ą orkaitės lentyną.



3. Pasirinkite valymas garais režimą ir leiskite jai paveikti 25 minutes, nustatę 100°C temperatūrą.
4. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nušluostykite vidinius orkaitės paviršius.
5. Įsisenėjusius nešvarumus valykite minkštu drėgnu skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, o paskui iššluostykite sausu skudurėliu.

**i** Naudojant lengvo valymo garais režimą, vanduo, esantis ant skardos, kuris skirtas šiek tiek suminkštinti orkaitės ertmėje susidariusiems likučiams ir (arba) nešvarumams, išgaruos ir kaip kondensatas susikaups ant orkaitės durelių stiklo vidinės pusės, todėl atidarant orkaitės dureles, vanduo gali lašėti. Nušluostykite kondensatą iš karto, kai atidarysite dureles.

### Orkaitės durų valymas

Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

**i** Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandiklių. Kitaip galite subraižyti paviršių ir sugadinti stiklą.

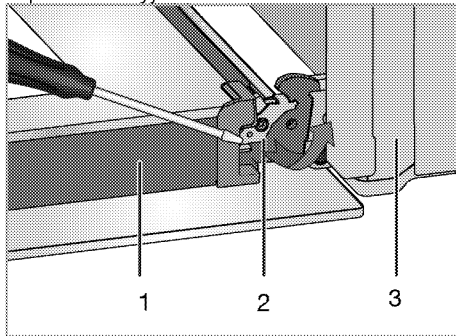
### Orkaitės durelių valymas

**i** Orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių.

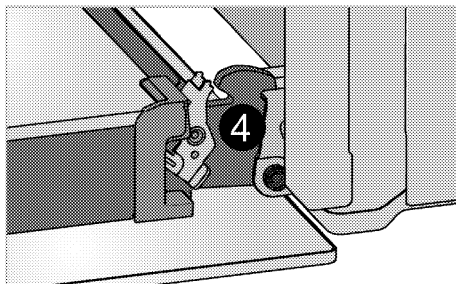
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose „orkaitės durelių nuėmimas“ ir „Vidinių durų stiklų nuėmimas“. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

### Orkaitės durelių išėmimas

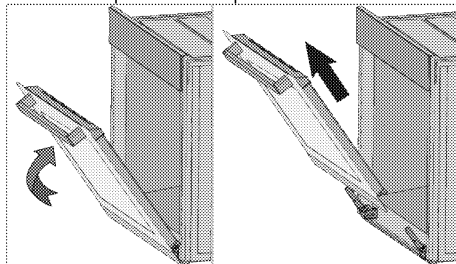
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durelės
- 2 Vyris užrakintas (uždaryta pozicija)
- 3 Orkaitė
- 4 Vyris užrakintas (atidaryta pozicija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.

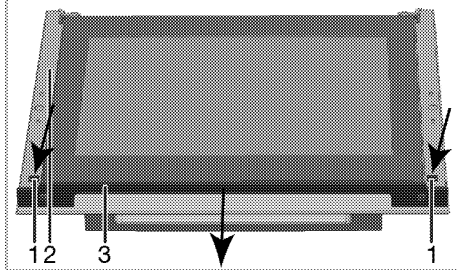
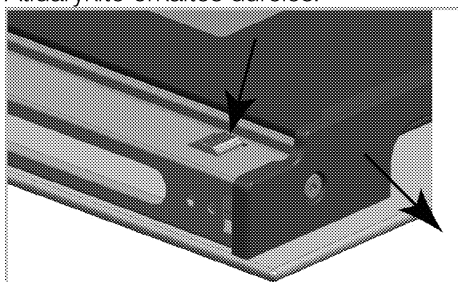
**i** Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

## Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

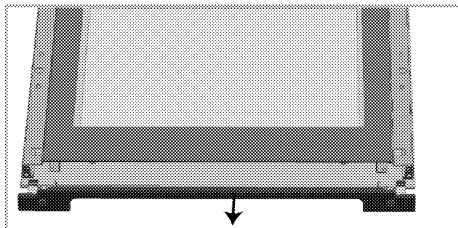
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

Atidarykite orkaitės dureles.

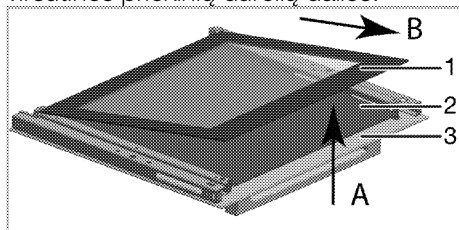


- 1 Ašelė
- 2 Rėmas
- 3 Profilis



Paspauskite ašeles (1) ir patraukite profilį (3) į save kaip parodyta anksčiau

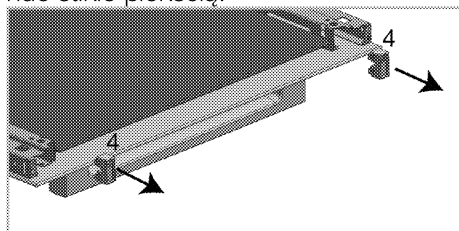
pateiktuose paveikslėliuose, tuo pačiu metu nuimkite profilį, prijungtą prie viršutinės priekinių durelių dalies.



- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
  - 2 Vidinė stiklo plokštė\*
  - 3 Išorinė stiklo plokštė
- \* (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Truputį kilstelėkite toliausią viduje esančią stiklo plokštę (1) **A** kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami **B** kryptimi.

Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę; Patraukite stiklo laikiklį, jungiantį elementus viduryje, kaip parodyta paveikslėlyje, kad atlaisvintumėte juos nuo stiklo plokščių.

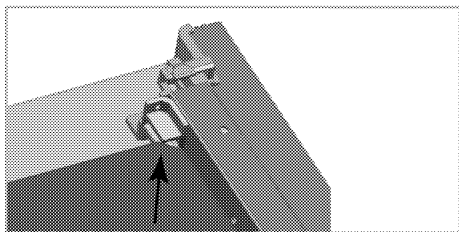


- 4 Stiklo laikiklis, jungiantis elementą\*
- \* (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2). Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2). Dėkite stiklo plokštę kaip parodyta paveikslėlyje, kad ji įsidėtų į plastikinę angą.

**i** Antraip stiklo plokštė nebus įdėta visiškai, ją gali paveikti vibracija ir ji gali įtrūkti.





Įdedant toliausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.

Svarbu, kad toliausiai viduje esančios stiklo plokštės apatiniai kampai būtų įtaisyti apatinėje plastikinėje angoje.

**i** Antraip stiklo plokštė nebus įdėta visiškai, ją gali paveikti vibracija ir ji gali įtrūkti.

Stiklą laikančias jungiamąsias dalis būtina įdėti į joms skirtas angas. Galiausiai, paspauskite profilio ąseles, kad jos vėl įsistatytų į joms skirtas angas.

## Orkaitės lemputės keitimas

**!** Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėsus, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Karšti paviršiai gali nudeginti!

**i** Šioje krosnyje naudojama kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, aukštis mažesnis nei 60 mm, skersmuo mažesnis nei 30 mm, arba halogeninė lempa, kurios lizdas yra G9, galia mažesnė nei 60 W. Lempos yra tinkamos naudoti esant aukštesnei nei 300 ° C temperatūrai. Orkaitės lempas galima įsigyti iš įgaliotų techninės priežiūros agentų arba techniko, turinčio licenciją.

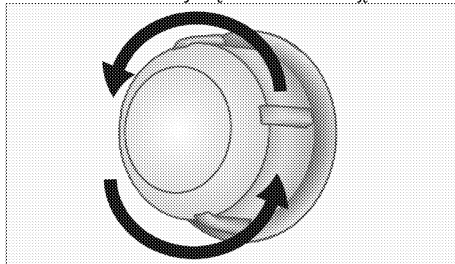
**i** Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.

**i** Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.

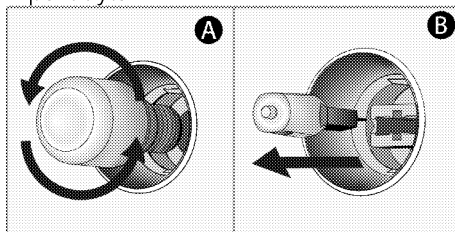
**i** Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 ° C temperatūrą.

## Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.



3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 8 Trikčių nustatymas

### **Naudojama orkaitė išleidžia garus.**

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

### **Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.**

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

### **Prietaisas neveikia.**

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*

### **Neveikia orkaitės apšvietimas.**

- Perdegė orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

### **Orkaitė nešyla.**

- Gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

### **Nėra kibirkštis.**

- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje.*

### **Netiekiamos dujos.**

- Užsukta pagrindinė dujų sklendė. >>> *Atsukite dujų sklendę.*
- Sulenktas dujų vamzdelis. >>> *Tinkamai įrenkite dujų vamzdelį.*

### **Degikliai dega netolygiai arba visai nedega.**

- Degikliai yra purvini. >>> *Nuvalykite sudedamąsias degiklio dalis.*
- Degikliai šlapi. >>> *Nusausinkite sudedamąsias degiklio dalis.*
- Netinkamai uždėta degiklio galvutė. >>> *tinkamai uždėkite degiklio galvutę.*
- Užsukta dujų sklendė. >>> *Atsukite dujų sklendę.*
- Ištuštėję dujų balionas (naudojant suskystintąsias dujas). >>> *Pakeiskite dujų balioną.*



Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.



