

# beko

## Viryklė

Vartotojo vadovas



FBMA62330TXDSN

285380188\_5/ LT/ R.AC/ 2025-03-20 10:25  
7739486723



## Sveiki!

---

Gerb. kliente,

dėkojame, kad pasirinkote Beko gaminį. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Todėl prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją.

Atsiminkite visą informaciją ir įspėjimus, pateiktus naudotojo vadove. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Jūsų gaminio garantijos sąlygos, naudojimas ir trikčių šalinimo metodai pateikiami šiame vadove.

### Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

**PRANEŠIM** Pavojus, dėl kurio gali būti padaryta materialinė žala gaminiiui arba jo aplinkai.  
**AS**

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## **Turinys**

<b>1 Saugaus naudojimo instrukcijos.....</b>	<b>4</b>
1.1 Paskirtis .....	4
1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga .....	4
1.3 Elektros sauga .....	5
1.4 Sauga Dirbant su Dujomis .....	7
1.5 Transportavimo sauga.....	8
1.6 Montavimo Sauga .....	9
1.7 Naudojimo Sauga.....	10
1.8 Temperatūros įspėjimai .....	11
1.9 Priedų Naudojimas.....	11
1.10 Gaminimo Sauga.....	11
1.11 Garų Sistema .....	13
1.12 Priežiūros ir Valymo Sauga.....	13
<b>2 Aplinkosaugos instrukcijos .....</b>	<b>14</b>
2.1 Atliekų direktyva .....	14
2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui.	14
2.2 Informacija apie pakuotę .....	14
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos .....	14
<b>3 Jūsų gaminys.....</b>	<b>15</b>
3.1 Įvadas į prietaisą .....	15
3.1.1 Virimo įrenginys .....	15
3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius.....	15
3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas.....	16
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos.....	17
3.4 Produkto priedai .....	18
3.5 Produkto priedų naudojimas .....	18
3.6 Techniniai duomenys .....	21
<b>4 Įrengimas.....</b>	<b>24</b>
4.1 Tinkama montavimo vieta .....	24
4.2 Elektros jungtis .....	26
4.3 Dujų pajungimas.....	27
4.4 Produkto pateikimas .....	29
4.5 Dujų konversija .....	30
<b>5 Pirmasis naudojimas.....</b>	<b>32</b>
5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas ...	32
5.2 Pradinis Valymas.....	33
<b>6 Kaip naudoti šią viryklę .....</b>	<b>33</b>
6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą .....	33
6.2 Kaitviečių naudojimas.....	34

<b>7 Orkaitės naudojimas .....</b>	<b>35</b>
7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija .....	35
7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas.	35
7.3 Kepimas garais .....	37
7.4 Nuostatos.....	38
<b>8 Vispārīga informācija par gatavošanu .....</b>	<b>39</b>
8.1 Bendra informacija apie kepimą orkaitėje.....	40
8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas .....	40
8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena .....	43
8.1.3 Grilis .....	44
8.1.4 Kepimas garuose .....	45
8.1.5 Sekli arba Be Aliejaus Kepimo Funkcija.....	46
8.1.6 Bandomieji maisto produktai ...	47
<b>9 Priežiūra ir valymas .....</b>	<b>49</b>
9.1 Bendroji valymo informacija .....	49
9.2 Valymo Priedai.....	50
9.3 Kaitlentės valymas .....	50
9.4 Valdymo Skydo Valymas .....	51
9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas .....	52
9.6 Paprastas valymas garais .....	53
9.7 Orkaitės Durelių Valymas.....	53
9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas.....	54
9.9 Orkaitės Lempos Valymas.....	55
<b>10 Problemų sprendimas .....</b>	<b>56</b>



## 1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti sužalojimo ar materialinės žalos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui ar naudojimui iš antrų rankų, taip pat turi būti pateiktas naudotojo vadovas, gaminio etiketės ir kiti svarbūs dokumentai bei dalys.
- Mūsų įmonė nepriima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių nurodymų.
- Jei nesilaikysite šių nurodymų, garantija negalios.
- Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis servisas arba asmuo, kurį paskiria importuojanti įmonė.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite gaminio techninių modifikacijų.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- Šis prietaisas skirtas naudoti ne didesniame kaip 2500 metrų aukštyje virš jūros lygio.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
- Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, džiovinimui pakabinius rankšluosčius ar drabužius ant rankenos.



### 1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.



### 1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei žmonės, kurių fiziniai, jutiminiai ar psichiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ar apmokyti apie saugų gaminio naudojimą ir pavojus.

- Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikai neturėtų atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų, nebent juos prižiūrėtų kas nors kitas.
- Šio gaminio neturėtų naudoti žmonės su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais (įskaitant vaikus), nebent jie būtų prižiūrimi arba gautų reikiamas instrukcijas.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su gaminiu.
- Elektros gaminiai ir (arba) gaminiai su dujomis yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnėliams. Vaikai ir augintiniai neturi žaisti su gaminiu, lipti ant jo ar įeiti į jį.
- Nedėkite ant gaminio daiktų, kuriuos gali pasiekti vaikai.
- Pasukite puodų ir keptuvių rankeną į skaitiklio šoną, kad vaikai negalėtų paimti ir sudeginti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu prieinami gaminio paviršiai yra karšti. Pasirūpinkite, kad vaikai būtų atokiau nuo gaminio.
- Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kyla pavojus susižeisti ir uždusti.
- Kai durelės atidarytos, nedėkite ant jų sunkių daiktų ir neleiskite ant jų sėdėti vaikams. Krosnelė gali apvirsti arba sugadinti durelių vyrius.
- Prieš išmesdami susidėvėjusius ir nenaudingus produktus:
  1. Ištraukite maitinimo laido kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
  2. Atjunkite maitinimo kabelį ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
  3. Imkitės atsargumo priemonių, kad vaikai nepatektų į gaminį.
  4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiosios eigos režimu.



### 1.3 Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis,

- jungiklis, raktinis jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.
  - Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
  - Jei jūsų gaminyje nėra laido, naudokite tik jungiamąjį laidą, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
  - Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
  - Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis neužstrigęs dedant gaminį į vietą po surinkimo ar valymo.
  - Naudojant orkaitę, galinis paviršius įkaista. Dujų jungtys ir (arba) elektros kabeliai neturi liesti galinio gaminio paviršiaus. Priešingu atveju jis gali būti pažeistas.
  - Nekiškite elektros laidų į orkaitės dureles ir neperkiškite jų per karštus paviršius. Priešingu atveju kabelio izoliacija gali ištirpti ir dėl trumpojo jungimo sukelti gaisrą.
  - Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
  - Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
  - Tais atvejais, kai reikia naudoti konverterio adapterį (kištuko tipui), kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba importuotoją, kad būtų naudojamas patvirtintas adapteris.
  - Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
  - Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
  - Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
  - **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte

elektros smūgio pavojaus. ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.

Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:

- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.
- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebūs, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens (pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.



#### **1.4 Sauga Dirbant su Dujomis**

- ĮSPĖJIMAS: Naudojant dujinius virimo ir kepimo produktus, susidaro medžiagos, išsiskiriančios dėl šilumos, drėgmės ir degimo patalpoje. Įsitikinkite, kad virtuvė gerai vėdinama, ypač naudojant gaminį: Laikykite natūralaus

vėdinimo angas atviras arba sumontuokite mechaninį vėdinimo įtaisą (gartraukį).


intensyviai naudojant gaminį ilgą laiką gali prireikti papildomo ventiliavimo:

Pavyzdžiui, atidarius langą arba padidinus ventiliacijos efektyvumą, padidinus mechaninio ventiliacijos prietaiso, jei yra, lygį ir t. t.

- Šį gaminį reikia naudoti patalpoje, kurioje yra tinkamai sureguliuotas ir veikiantis anglies monoksido jutiklis. Įsitikinkite, kad anglies monoksido jutiklis veikia tinkamai ir dažnai atlieka jo techninę priežiūrą. Anglies monoksido jutiklis turi būti įrengtas ne toliau kaip 2 metrų atstumu nuo gaminio.
- Šio prietaiso nustatymo sąlygos nurodytos etiketėje (arba duomenų plokštelėje)
- Dujiniams maisto ruošimo produktams būtinas tinkamas degimas. Nevisiško degimo atveju gali susidaryti anglies monoksidas (CO). Anglies monoksidas yra bespalvės, bekvapės ir labai toksiškos dujos, kurios net ir labai mažomis dozėmis turi mirtiną poveikį. Galite suprasti, kad dujos gerai dega, jei liepsna yra ištisinė ir mėlyna. Jei

liepsna banguota, įpjauta ir labai geltona, dujos nedega gerai.

- Reikia reguliariai tikrinti, ar dujiniai maisto ruošimo produktai ir sistemos tinkamai veikia. Regulatorius, žarna ir jos spaustukas turi būti reguliariai tikrinami ir keičiami per gamintojo rekomenduojamą laikotarpį arba prireikus.
- Reguliariai valykite dujinės kaitlentės zonas. Įsitikinkite, kad išvalytos dujos tinkamai dega.
- Nenaudokite puodų / keptuvų, kurių matmenys viršija naudotojo vadove nurodytus. Naudojant didesnes keptuves / puodus nei nurodyta, galima apsinuodyti anglies monoksidu ir perkaisti netoliese esantys paviršiai bei valdymo rankenėlės. Naudojant mažesnes keltuves / puodus, galite nusideginti dėl liepsnos.
- Informacijos apie dujų avarinio telefono numerius ir saugos priemones, jei pajunta dujų kvapą, teiraukitės iš vietinio dujų tiekėjo.

 Ką daryti, jei jaučiamas dujų kvapas

- Nenaudokite atviros liepsnos arba nerūkykite. Nenaudokite jokių elektrinių rankenėlių

(pvz., lempos arba durų skambučio). Nenaudokite fiksuotų ar mobiliųjų telefonų.

- Atidarykite duris ir langus.
- Išjunkite visus dujų prietaisų ir dujų skaitiklio vožtuvus prie pagrindinio valdymo vožtuvo, nebent jis būtų uždaroje erdvėje ar rūsyje.
- Patikrinkite visų vamzdžių ir jungčių sandarumą. Jei vis tiek uodžiate dujas, išeikite iš namų.
- Perspėti kaimynus.
- Skambinkite ugniagesiams. Pasinaudok telefonu namuose.
- Kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros tarnybą ir dujų skirstymo įmonę.



## **1.5 Transportavimo sauga**

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo ir dujų jungtis.
- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite daiktų ant prietaiso. Laikykite prietaisą vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai

užklijuokite lipnia juosta.  
Tvirtai užfiksukite judančias  
gaminio dalis, kad jų  
nepažeistumėte.

- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliojimą techninės priežiūros centrą.

## 1.6 Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!
- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Niekada nedėkite gaminio ant kilimu išklotų grindų. Priešingu atveju dėl oro srauto trūkumo po gaminiu elektrinės dalys perkais. Tai sukels problemų su jūsų gaminiu.
- Preparatą reikia padėti tiesiai ant švaraus, lygaus ir kieto paviršiaus. Jis neturėtų būti pastatytas ant cokolio ar lovos plokštės. Produktų negalima dėti ant kartoninių ar plastikinių lėkščių.
- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.
- Nemontuokite gaminio šalia lango. Yra pavojus, kad kaitlentės liepsna gali uždegti užuolaidas ir degias medžiagas aplink kaitlentę. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių dangčių.
- Jei už gaminio montavimo vietos yra dujų žarna (vamzdis) arba plastikinis vandentiekio vamzdis, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų su šiais inžineriniais tinklais. Priešingu atveju žarna (vamzdis) gali būti sutraiškya.
- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.
- Ant galinės ar šoninės sienos, kurioje bus montuojamas gaminys, neturi būti dujų

žarnos, plastikinio vandens vamzdžio ir kištukinio lizdo. Priešingu atveju, veikiant kaitlentei, jie gali deformuotis dėl karščio poveikio ir gali kilti pavojus saugai.

- Prieš pradėdami bet kokius darbus su dujų instaliacija, atjunkite dujų tiekimą. Yra sprogimo pavojus.
- Gaminį prijungti prie dujų paskirstymo sistemos gali tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo. Dėl neprofesionalių žmonių atliekamo remonto kyla sprogimo arba apsinuodijimo pavojus.
- Lanksčioji dujų žarna turi būti prijungta taip, kad ji neliestų judančių dalių toje vietoje, kur ji yra, ir neįstrigtų judančioms dalims judant (pvz., stalčiui). Be to, dujų žarna neturėtų būti dedama tose vietose, kur ji gali užstrigti.
- Dujų žarnos negalima sutraiškyti, sulankstyti, užstrigti ar liesti įkaitusių gaminio ir kepimo reikmenų dalių. Pažeidus dujų žarną kyla sprogimo pavojus.
- Prijungę gaminį būtinai patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio. Įsitinkite, kad nėra dujų nuotėkio. Nenaudokite gaminio, jei yra dujų nuotėkis.

## 1.7 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės. Užsukite pagrindinį dujų čiaupą.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti ir pakenkti aplinkai.
- Jokiu būdu nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.

- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių.
- Gaminio durelių vyriai juda atidarant ir uždaranant dureles ir gali užstrigti. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.
- Šis gaminys netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.

### 1.8 Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys naudojamas, gaminys ir prieinamos jo dalys bus karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sprogių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.
- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba jam baigiantis laikykitės atstumo. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.

- Veikimo metu gaminys yra karštas. Reikia stengtis neliesti karštų dalių, orkaitės vidaus ir kaitinimo elementų.
- Dirbdami su gaminiu visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.

### 1.9 Priedų Naudojimas

- Svarbu, kad vielos grotelės ir padėklas būtų tinkamai uždėti ant vielos lentynų. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje "**Priedų naudojimas**".
- Visiškai įstūmę priedus į kepimo vietą, uždarykite orkaitės dureles, kitaip jie gali atsitrengti į durelių stiklą ir jį sugadinti.

### 1.10 Gaminimo Sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Būtina laikytis maisto ruošimo proceso. Būtina nuolat stebėti trumpalaikius maisto ruošimo procesus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaminant kietą arba skystą aliejų, pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros, nes tai gali sukelti gaisrą. **NIEKADA** nebandykite gesinti gaisro vandeniui; atjunkite produktą nuo elektros tinklo,

tada uždenkite liepsną dangteliu arba priešgaisrinio dangteliu (ir pan.).

- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.
- Maisto ruošimo zonoje esantys maisto likučiai, pvz., aliejus, gali užsidegti. Prieš gamindami maistą nuvalykite šiuos likučius.
- Apsinuodijimo maistu pavojus: Neleiskite maistui stovėti orkaitėje ilgiau nei 1 valandą prieš arba po gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
- Nekaitinkite orkaitėje uždarytų skardinių ir stiklinių indelių. Slėgis, kuris susidarytų skardoje / stiklainyje, gali sprogti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupęs karštis gali pažeisti orkaitės dugną.

Naudodami riebų pergamentinį popierių ar panašias medžiagas, laikykitės šių atsargumo priemonių:

- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę.
- Kad išvengtumėte pavojaus prisiliesti prie orkaitės kaitinimo elementų ir trukdyti karšto oro srautui, pašalinkite nuo priedų ar indų kabančias riebalams atsparaus popieriaus perteklines dalis. Nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus, kai orkaitės temperatūra yra aukštesnė nei gamintojo nurodyta maksimali naudojimo temperatūra. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.
- Įkaitinimo metu nedėkite jo ant priedų.
- Visada prispauskite lėkštę ar panašų daiktą, kad dėl orkaitėje cirkuliuojančio oro medžiaga nesklistų.
- Padėklo viduje uždenkite tik reikiamą paviršių.
- Po kiekvieno naudojimo dėklą reikia išvalyti ir pakeisti dėkle naudojamą riebalams atsparų popierių ar panašias medžiagas. Priešingu atveju ant padėklo lašantys skysčiai gali sukelti rūkymą ar net užsidegti.

- Atidarius gaminio dangtį susidaro oro srautas. Riebalams atsparus popierius gali prisiliesti prie kaitinimo elementų ir užsidegti.
- Kai kepimui naudojamas grilio stovas, ant apatinio stovo reikia uždėti padėklą. Priešingu atveju ant orkaitės dugno lašantis maistinis aliejus ir kitos sudedamosios dalys gali sukelti stiprius dūmus ir užsidegti.
- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto produktų per toli į kepsninės galinę dalį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.
- Pastatykite kepimo reikmenis kaitlentės zonos centre. Atkreipkite dėmesį, kad ugnis kaitlentės zonoje su kepimo reikmenimis nepereina į kepimo reikmenų šoną.



## 1.11 Garų Sistema

- Gaminant garų, atidarius dureles garai gali ištekėti ir sukelti nudegimų pavojų. Būkite atsargūs atidarydami dureles.
- Jei po virimo garų orkaitėje lieka drėgmės, ji gali sukelti koroziją. Pagamintą orkaitę leiskite išdžiūti. Nelaikykite drėgnų maisto produktų orkaitėje ilgą laiką.
- Išimdami maistą po virimo garais, iš priedų gali tekėti karštas skystis, būkite atsargūs.
- Gaminant garuose, rekomenduojama įpilti tiek vandens, kiek nurodyta gaminimo lentelėje.
- Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degių, alkoholinių ar kietųjų dalelių tirpalų.
- Nenaudokite priedų, kurie gamindami gali sukelti garų koroziją.



## 1.12 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiumi valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Orkaitės priekinių durelių stiklo ir orkaitės viršutinių durelių stiklo (jei įrengta) valymui

nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių, metalo grandiklių, šveitiklių, indų plovimo vielos ar baliklio. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.

## 2 Aplinkosaugos instrukcijos

### 2.1 Atliekų direktyva

#### 2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

Šis gaminys atitinka ES WEEE atliekų direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE atliekų) klasifikavimo simboliu.



Šis gaminys buvo pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurios gali būti naudojamos pakartotinai ir yra tinkamos perdirbti. Todėl pasibaigus produkto

naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

#### Atitiktis RoHS direktyvai:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

### 2.2 Informacija apie pakuotę

Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis, jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

### 2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš keptami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Kepimo metu dažnai neatidarykite orkaitės durelių.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki kepimo pabaigos. Naudodami likutinę šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant grotelių padėję dvi

kepimo virykles. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.

- Naudokite kaitlentės zonai tinkamo dydžio ir dangčio puodus / keptuves. Visada pasirinkite tinkamo dydžio puodą

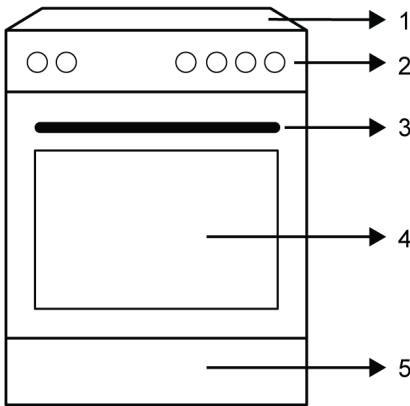
savo valgymui. Netinkamo dydžio konteneriams reikia daugiau energijos nei reikia.

- Kaitlentės kepimo vietos ir puodų pagrindai turi būti švarūs. Purvas sumažina šilumos perdavimą tarp kepimo vietos ir puodo pagrindo.

### 3 Jūsų gaminys

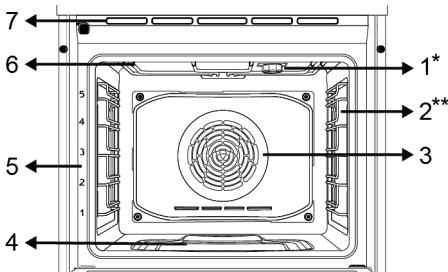
Šiame skyriuje rasite gaminio valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo gaminio tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

#### 3.1 Įvadas į prietaisą



- 1 Plokštės kaitlentės skyrius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Rankenėlė
- 4 Durelės
- 5 Apatinė dalis

#### 3.1.1 Virimo įrenginys



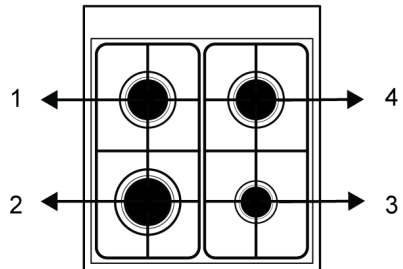
- 1 Lempūtė

- 2 Vielos lentynos
- 3 Ventilatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
- 4 Vandens baseinas maisto ruošimui garais
- 5 Lentynos padėtis
- 6 Viršutinis šildytuvas
- 7 Ventilacijos anga

\* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.

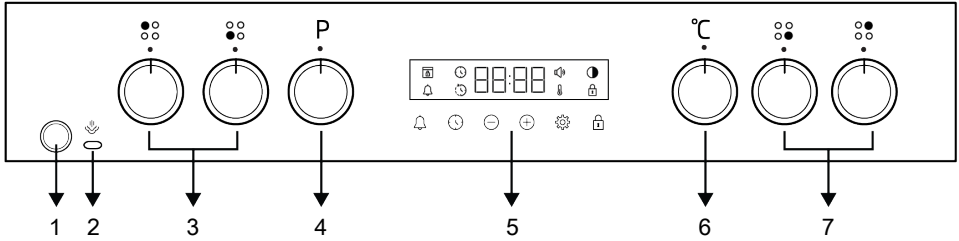
\*\* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti vielos stovo. Paveikslėlyje kaip pavyzdys parodytas gaminys su stelažu.

#### 3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius



- 1 Galinis kairysis - Įprastas degiklis
- 2 Priekinis kairysis - Greitas degiklis
- 3 Priekinis dešinysis - Pagalbinis degiklis
- 4 Galinis dešinysis - Įprastas degiklis

## 3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas



1 Kepimo naudojant garus / valymo mygtukas

3 Kaitlentės valdymo rankenėlės

5 Laikmatis

7 Kaitlentės valdymo rankenėlės

2 Kepimo naudojant garus / valymo lemputė

4 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

6 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Jei gaminį valdo rankenėlė (-ės), kai kuriuose modeliuose ši (šios) rankenėlė (-ės) gali būti tokia (-ios), kad paspaudus ją (jas) galima ištraukti (palaidotos rankenėlės). Norėdami nustatyti šias rankenėles, pirmiausia paspauskite atitinkamą rankenėlę ir ištraukite ją. Sureguliuavę dar kartą paspauskite ir pakeiskite rankenėlę.

### Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Orkaitės veikimo funkcijas galite pasirinkti funkcijų pasirinkimo rankenėle. Norėdami pasirinkti, pasukite į kairę / į dešinę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

### Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros rankenėlę galite pasirinkti norimą gaminti temperatūrą. Norėdami pasirinkti, pasukite pagal laikrodžio rodyklę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

### Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius

Orkaitės vidaus temperatūrą galite suprasti iš temperatūros simbolio laikmačio ekrane. Temperatūros simbolis pasirodo ekrane, kai pradėdamas gaminti, o temperatūros simbolis išnyksta, kai prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrenta žemiau nustatytos temperatūros, vėl pasirodo temperatūros simbolis.

### Kaitlentės valdymo rankenėlės

Savo kaitlentę galite valdyti kaitlentės valdymo rankenėlėmis. Kiekviena rankenėlė valdo atitinkamą degiklį. Naudodamiesi valdymo pulto simboliais galite nustatyti, kurį degiklį jis valdo.

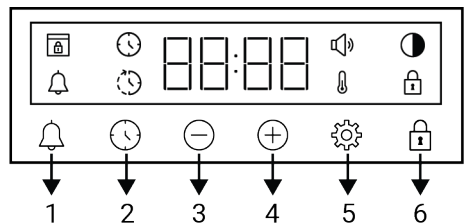
### Kepimo naudojant garus / valymo mygtukas

Naudojamas gaminant ir valant garais. Neveikia dingus elektrai.

### Kepimo naudojant garus / valymo lemputė

Nurodo, kad funkcija suaktyvinama, kai paspaudžiamas maisto ruošimo arba valymo su garais mygtukas. Neveikia dingus elektrai.

### Laikmatis



1 Įspėjimo signalų mygtukas

2 Laiko nustatymo mygtukas









3 Mažinimo mygtukas

4 Didinimo mygtukas

5 Nustatymų mygtukas

6 Mygtukų užraktas

## Ekranų ženklai

-  : Kepimo laiko simbolis
-  : Kepimo pabaigos laiko indikatorius \*
-  : Įspėjimo signalo simbolis
-  : Ryškumo simbolis
-  : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
-  : Temperatūros simbolis
-  : Tūrio lygio simbolis
-  : Durelių užrakto simbolis (\*) \*

\*Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

## 3.3 Orkaitės veikimo funkcijos






Funkcijų lentelėje rodomos veikimo funkcijos, kurias galite naudoti savo orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia temperatūra, kurią galima nustatyti šioms funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų gaminio išdėstymo.





## Rekomenduojamos veikimo funkcijos gaminant maistą su garais:

Rekomenduojame naudoti gaminio valdymo funkcijas „3D“ funkcija“, „Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi“ ir „Vent. šildymas“, kai gaminate maistą garais (ne visos šios funkcijos gali būti jūsų gaminyje). Nors kepimo/valymo su garais mygtukas yra aktyvus kitose veikimo funkcijose, pagal atliktus gaminimo bandymus šiose funkcijose gaminimas yra efektyviausias. Galite gaminti gaminimą garais, nespausdami specialiai „3D“ funkcija“ funkcijai skirto gaminimo / valymo mygtuko.



Naudodami „Veikia su ventiliatoriumi“ funkciją, nespauskite gaminimo/valymo garais mygtuko. Priešingu atveju orkaitės vidaus temperatūra padidės ir tai gali neigiamai paveikti maistą.

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešildoma. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atitirpinamas kambario temperatūroje, paruoštas maistas atšaldomas. Viso mėsos gabalo atitirpinimo laikas yra ilgesnis nei maisto produktų su grūdais.
	Tradicinis kepimas	*	Įjungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
 	Apat. šildymas	*	Įjungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Viršutiniu ir apatiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu.

	Vent. šildymas / Airfry	*	Ventiliatoriaus šildytuvo šildomas karštas oras su ventiliatoriumi tolygiai ir greitai paskirstomas orkaitėje. Jis tinka kepimui keliuose padėkluose skirtinguose lentynų lygiuose. Dėl šios funkcijos greitai paskirstyto oro galite kepti negiliai arba be aliejaus. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje "Airfry".
	"3D" funkcija	*	Veikia viršutinio šildymo, apatinio šildymo ir ventiliatoriaus šildymo funkcijos. Kiekviena gaminio pusė kepama vienodai ir greitai. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Pilnas grilis	*	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	*	Mažų grotelių įkaitintas karštas oras greitai paskirstomas į orkaitę su ventiliatoriumi. Tinka kepti ant grotelių mažesnius kiekius.

\* Jūsų gaminyje veikia temperatūros diapazone, nurodytame ant temperatūros rankenėlės.

### 3.4 Produkto priedai

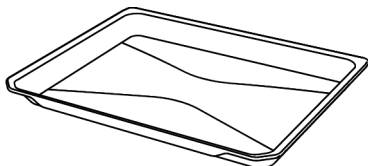
Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje rasite priedų aprašymus ir teisingo naudojimo aprašymus. Priklausomai nuo gaminio modelio, tiekiamas priedas skiriasi. Visų priedų, aprašytų vartotojo vadove, jūsų gaminyje gali nebūti.



Jūsų prietaiso viduje esantys padėklai dėl karščio gali deformuotis. Tai neturi įtakos funkcionalumui. Deformacija išnyksta, kai padėklas atvėsinaamas.

#### Standartinė skarda

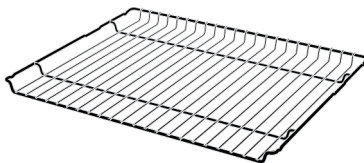
Jis naudojamas kepimams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepimui.



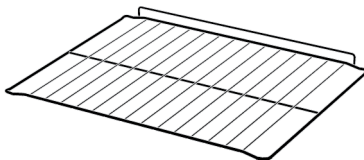
#### Grilio grotelės

Jis naudojamas kepimui arba kepinamam, kepinamam ir troškinamam maistui dedant į norimą lentyną.

#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



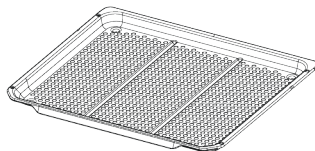
#### Modeliuose be vielinių lentynų :



#### Barjeru padengtas kepimo padėklas (Airfry)

Naudojamas negiliai arba be aliejaus kepti maisto produktus.

Barjeru padengtas orkaitės padėklas sukimba mažiau nei kiti padėklai.

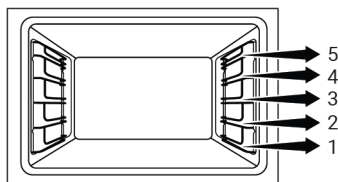


### 3.5 Produkto priedų naudojimas

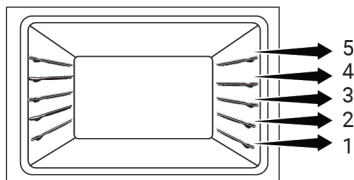
#### Maisto gaminimo lentynos

Kepimo zonoje yra 5 lentynų padėties lygiai. Lentynų eiliškumą taip pat galite matyti skaičiais ant priekinio orkaitės rėmo.

### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



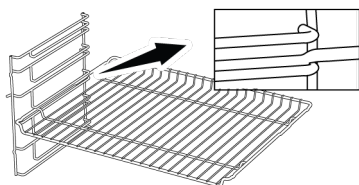
### Modeliuose be vielinių lentynų :



### Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

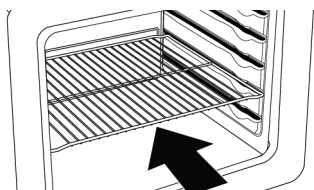
#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

Labai svarbu tinkamai pastatyti vielos groteles ant vielinių šoninių lentynų. Statant groteles ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, vielinės grotelės turi būti pritvirtintos prie vielinės lentynos sustojimo taško. Jis neturi pereiti per stabdymo tašką ir liestis su galine orkaitės sienele.



#### Modeliuose be vielinių lentynų :

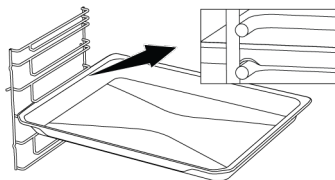
Labai svarbu tinkamai pastatyti groteles ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant groteles ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



### Padėklo padėjimas ant kepimo lentynų

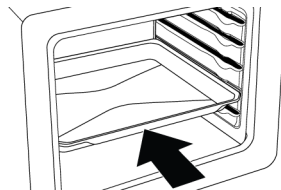
#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

Taip pat labai svarbu tinkamai padėti padėklus ant vielos šoninių lentynų. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, padėklas turi būti pritvirtintas prie stabdymo lizdo vielinėje lentynoje. Jis neturi pereiti per stabdymo lizdą ir liestis su galine orkaitės sienele.



#### Modeliuose be vielinių lentynų :

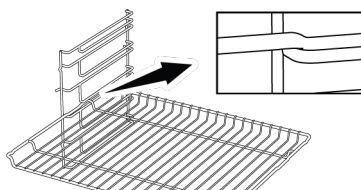
Taip pat labai svarbu tinkamai pastatyti padėklus ant šoninių lentynų. Padėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje.



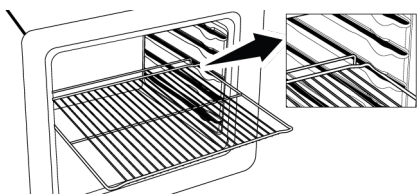
### Vielinių grotelių stabdymo funkcija

Yra stabdymo funkcija, neleidžianti grotelėms išvirsti iš vielinės lentynos. Naudodami šią funkciją galite lengvai ir saugiai išimti maistą. Nuimdami vielines groteles galite traukti jas į priekį, kol jos pasieks sustojimo tašką. Turite pereiti šį tašką, kad jį visiškai pašalintumėte.

#### Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

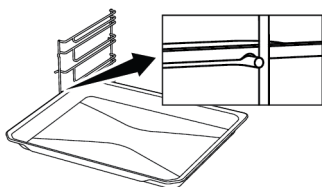


### Modeliuose be vielinių lentynų :



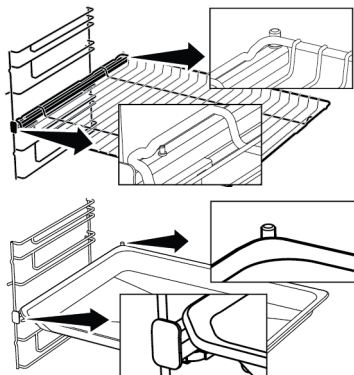
### dėklo stabdymo funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

Taip pat yra stabdymo funkcija, kad padėklas neišsvirstų iš vielos lentynos. Išimdami dėklą atleiskite jį nuo galinio stabdymo lizdo ir traukite link savęs, kol pasieks priekinę pusę. Turite pereiti per šį stabdymo lizdą, kad jį visiškai pašalintumėte.



### Tinkamas vielinių grotelių ir padėklo išdėstymas ant teleskopinių bėgių -Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis ir teleskopiniais modeliais

Dėl teleskopinių bėgių padėklus ar vielines lentynas galima lengvai sumontuoti ir nuimti. Reikia pasirūpinti, kad padėklai ir vielinės lentynos būtų pastatyti ant teleskopinių bėgių, kaip parodyta paveikslėlyje žemiau.



### 3.6 Techniniai duomenys

<b>Bendros techninės specifikacijos</b>	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm)	850 /600 /600
Įtampa / dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	2,7 kW
Bendras dujų suvartojimas (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Orkaitės tipas	Daugiafunkcė orkaitė
<b>Virimo zonos</b>	
Priekinis kairysis	Greitas degiklis
Galia	2,9 kW (211 g/h - G30)
Priekinis dešinysis	Pagalbinis degiklis
Galia	1,0 kW (73 g/h - G30)
Galinis kairysis	Įprastas degiklis
Galia	2,0 kW (145 g/h - G30)
Galinis dešinysis	Įprastas degiklis
Galia	2,0 kW (145 g/h - G30)
<b>Gaminio nustatytas dujų tipas / slėgis:</b>	
G20 20 mbar	
<b>Dujų produkto kategorija</b>	
Cat II 2H3B/P	
Cat II 2ELs3B/P	
Cat I 2H	
<b>Dujų tipai / slėgiai, į kuriuos produktas gali būti konvertuojamas:</b>	
G2 350 13 mbar	
G30 30 mbar	
G30 37 mbar	
Bendroji informacija: Informacija apie elektrinių orkaitių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta 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-ECO gaminimas su ventiliatoriumi , 2-Vent. šildymas , 3-Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės , 4-Tradicinis keptimas.	



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.



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

### Šalies dujų kategorijos / tipai / slėgis

Toliau pateiktoje lentelėje rasite dujų tipą, slėgį ir dujų kategoriją, kurią galima naudoti šalyje, kurioje bus montuojamas gaminys.

ŠALIES KODAI	KATEGORIJA		DUJŲ TIPAS IR SLĖGIS			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

ŠALIES KODAI	KATEGORIJA		DUJŲ TIPAS IR SLĖGIS			
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### Injektorių lentelė

Žemiau esančioje lentelėje pateiktos visų tipų dujų, skirtų dujų konvertavimui, degiųjų medžiagų purkštukų vertės. Savo purkštukų vertes galite pasiekti pažiūrėję į techninę lentelę, kurioje pateikiamos dujų rūšys, kurias galite konvertuoti pagal savo degiąsias medžiagas ir šalį. Purkštuvai gali būti nepridedami kartu su gaminiu. Jį galite įsigyti įgaliose tarnybose arba toje vietoje, kur įsigijote gaminį.

Virimo zonos									
Galia	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2,350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

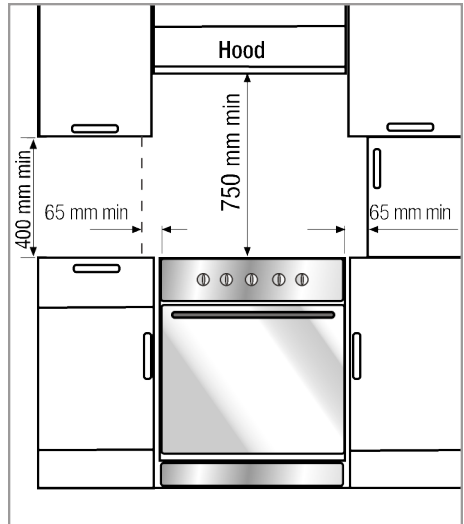
## 4 Įrengimas

### ⚠ Bendojo pobūdžio perspėjimai

- Dėl gaminio montavimo kreipkitės į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą. Prieš kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą įsitikinkite, kad elektros ir dujų instaliacija yra sumontuota, kad gaminys būtų paruoštas darbui. Jei ne, paskambinkite kvalifikuotam elektrikui ir montuotojui, kad jie atliktų reikiamus veiksmus. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl negaliojusių asmenų atliktų procedūrų, kurios taip pat gali panaikinti garantiją.
- Klientas privalo paruošti vietą, kurioje bus statomas gaminys, taip pat pasirūpinti, kad būtų paruošti elektros ir (arba) dujų tiekimo tinklai.
- Montuojant gaminį turi būti laikomasi vietiniuose standartuose nurodytų taisyklių dėl elektros ir (arba) dujų instaliacijos (teisinių instaliacijos taisyklių)./Punktas
- Prieš montuodami patikrinkite, ar prietaisas nėra pažeistas.

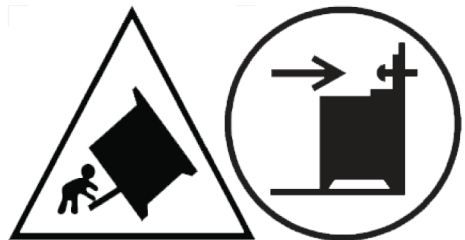
### 4.1 Tinkama montavimo vieta

- Padėkite gaminį ant kieto paviršiaus, nes po gaminiu yra oro kanalai. Jo negalima statyti ant pagrindo ar pjedestalo. Gaminio kojėlės neturėtų būti pamerktos ant minkštų paviršių, pvz., kilimo ir pan.
- Virtuvės grindys turi atlaikyti prietaiso svorį ir papildomą indų, kepimo indų ir maisto svorį.
- Šis gaminys yra 1 klasės prietaisas pagal EN 30-1-1 standartą. Jį galima statyti prie virtuvės sienų, virtuvės baldų ar bet kokio kito gaminio bet kokio dydžio iš užpakalio ir vieno krašto. Kitoje pusėje esantys virtuvės baldai ar įranga gali būti tik tokio pat dydžio arba mažesni.
- Jį galima naudoti su spintelėmis iš abiejų pusių, tačiau, kad atstumas virš kaitlentės lygio būtų ne mažesnis kaip 400 mm, tarp prietaiso ir bet kurios sienos, pertvaros ar aukštos spintelės turi būti 65 mm šoninis tarpas.



- Jį taip pat galima naudoti laisvai stovint. Palikite ne mažesnį kaip 750 mm atstumą virš kaitlentės paviršiaus.
- Jei gartraukį reikia įrengti virš viryklės, vadovaukitės gartraukio gamintojo instrukcijomis dėl įrengimo aukščio (min. 650 mm).
- Visi šalia prietaiso esantys virtuvės baldai turi būti atsparūs karščiui (ne mažiau kaip 100 °C).

### Įspėjimas - apvirtimo pavojus!



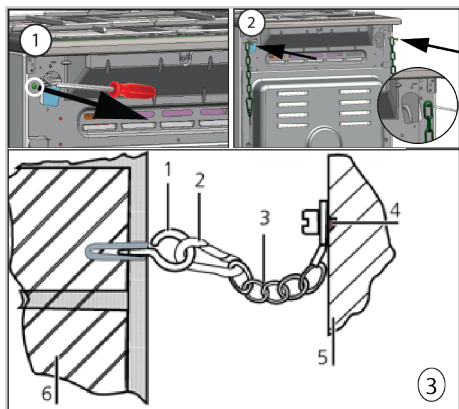
**Įspėjimas:** Kad prietaisas neapvirtų, būtina įrengti šią stabilizavimo priemonę. Žr. montavimo instrukcijas.

### Saugos grandinė

Prietaisas turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitės komplekte esančią vieną apsauginę grandinėlę.

**Jei jūsų gaminys turi 2 saugos grandines;**

Kablį (1) pritvirtinkite tinkamu kaiščiu prie virtuvės sienos (6) ir prie kablo per fiksatorių (2) prijunkite apsauginę grandinę (3).

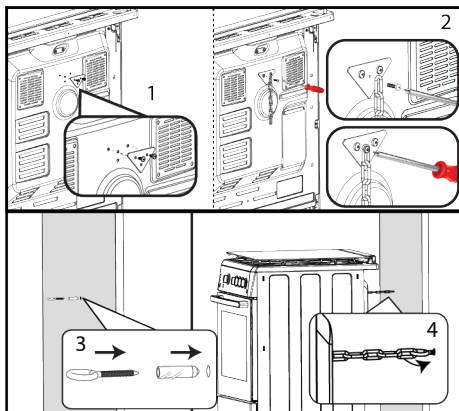


- 1 Kablukas
- 2 Užrakinimo mechanizmas
- 3 Saugos grandinė
- 4 Tvirtai pritvirtinkite grandinę prie gaminio galinės dalies
- 5 Produkto galinė dalis
- 6 Virtuvės siena

### Jei jūsų gaminys turi 1 saugos grandines;

Prietaisas turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitę komplekte esančią vieną apsauginę grandinę.

Norėdami pritvirtinti saugos grandinę prie gaminio, atlikite toliau paveikslėlyje nurodytus veiksmus.



**i** Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad orkaitė nepasvirtų į priekį, ir įstrižainė, kad orkaitė nepasvirtų į šoną. Stabilumo grandinėlė skirta viryklėms be kronšteino tvirtinimo lizdo.

### Patalpų vėdinimas

Visose patalpose turi būti atidaromas arba lygiavertis langas, o kai kuriose patalpose reikės nuolatinės ventiliacijos. Oras degimui imamas iš patalpos oro, o išmetamosios dujos išmetamos tiesiai į patalpą. Geras vėdinimas yra būtinas saugiam prietaiso veikimui.

### Kambariai su durimis ir (arba) langais, tiesiogiai išeinančiais į išorinę aplinką

Duryse ir (arba) languose, kurie atsiveria tiesiai į išorinę aplinką, turi būti toliau pateiktoje lentelėje nurodytų matmenų bendra vėdinimo anga, kuri apskaičiuojama pagal bendrą prietaiso dujų galią (bendra prietaiso suvartojama dujų galia nurodyta šio naudotojo vadovo techninės specifikacijos lentelėje). Jei duryse ir (arba) languose nėra bendros vėdinimo angos, atitinkančios bendrą prietaiso suvartojamų dujų kiekį, kaip nurodyta toliau pateiktoje lentelėje, patalpoje būtina turi būti papildoma stacionari vėdinimo anga, kad būtų užtikrintas bendras minimalus vėdinimo reikalavimas, atitinkantis bendrą prietaiso suvartojamų dujų kiekį. Fiksuotos vėdinimo angos gali apimti esamų ortakių angas, ištraukimo gaubtų ortakių angų matmenis ir t. t.

Bendras dujų suvartojimas (kW)	Minimali vėdinimo 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

## **Patalpos, kuriose nėra atidaromų durų ir (arba) langų, tiesiogiai išeinančių į išorinę aplinką**

Jei patalpoje, kurioje įrengtas prietaisas, nėra durų ir (arba) lango, tiesiogiai atsiveriančio į išorinę aplinką, reikia ieškoti kitų gaminių, kurie neabejotinai užtikrintų fiksuotą, nereguliuojamą ir neuždaromą vėdinimo angą, atitinkančią bendrus minimalius vėdinimo angos reikalavimus, susijusius su bendru prietaiso suvartojamų dujų kiekiu, kaip nurodyta pirmiau pateiktoje lentelėje. Taip pat reikėtų laikytis atitinkamų statybos taisyklių patarimų.

Jei patalpoje ar vidaus erdvėje yra daugiau nei vienas dujinis prietaisas, turi būti numatytas papildomas vėdinimo plotas, viršijantis pirmiau pateiktoje lentelėje nurodytus reikalavimus. Papildomo vėdinimo ploto dydis turi atitikti kitų dujinių prietaisų taisykles.

Be to, patalpos, kurioje įrengtas prietaisas, durų, kurios atsidaro į vidinę aplinką, apatiniam krašte turi būti ne mažesnis kaip 10 mm tarpas. Privalote užtikrinti, kad tokie daiktai, kaip kilimai, kitos grindų dangos ir pan., nedarytų įtakos laisvai erdvei, kai durys uždarytos.

Viryklė gali būti įrengta virtuvėje, virtuvėje ir valgomajame arba miegamajame su lova, bet ne patalpoje, kurioje yra vonia arba dušas. Viryklės negalima įrengti mažesnėje nei 20 m<sup>3</sup> patalpoje su lova.

Neįrenginėkite šio prietaiso patalpoje, esančioje žemiau žemės lygio, nebent ji bent iš vienos pusės būtų atvira iki žemės lygio.

## **4.2 Elektros jungtis**

### **Bendrojo pobūdžio perspėjimai**

- Prieš pradėdami bet kokius darbus su elektros instaliacija, atjunkite prietaisą nuo elektros jungties. Yra elektros smūgio pavojus.

- Gaminį prijunkite prie įžeminto lizdo / linijos, apsaugoto tinkamo galingumo miniatiūriniu automatiniu jungikliu, kaip nurodyta lentelėje "Techninės specifikacijos". ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė neatsako už žalą, kuri gali atsirasti dėl gaminio naudojimo be įžeminimo įrenginio pagal vietos taisykles.
- Gaminį prie elektros tinklo gali prijungti tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo, o gaminio garantija pradėdama taikyti tik tinkamai jį sumontavus. Gamintojas nepriima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti dėl pašalinių asmenų atliktų operacijų.
- Elektros kabelis neturi būti sugniaužtas, sulankstytas, užspaustas arba liesti karštų gaminio dalių. Jei elektros laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Priešingu atveju gali kilti elektros šokas, trumpasis sujungimas arba gaisro pavojus!
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Priklausomai nuo prietaiso tipo, nominalioji plokštelė matoma atidarius prietaiso dureles arba apatinį dangtį, arba ji yra ant galinės prietaiso sienelės.
- Sumontavus maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (neveskite jo virš kaitlentės). Maitinimo jungčiai nenaudokite ilgintuvų arba kelių lizdų.
- ir turi būti naudojamas orkaitei tinkamas kištukinis lizdas ir kištukas. Jei gaminio galios ribos neveikia kištuko ir kištukinio lizdo / linijos srovės, gaminį reikia prijungti tiesiai per stacionarią elektros instaliaciją, nenaudojant kištuko ir lizdo.

### **Jei prietaisas turi laidą ir kištuką:**

Prijunkite prietaisą elektriniu būdu, prijunkdami jį prie įžeminto lizdo.

### 4.3 Dujų pajungimas

#### **! Bendrojo pobūdžio perspėjimai**

- Jei montavimą, remontą ar prijungimą atlieka neįgaliotas/nelicencijuotas/nekvalifikuotas asmuo arba technikas, gali kilti sprogoimo, gaisro ir apsinuodijimo pavojus.
- Prieš dėdami gaminį įsitinkinkite, kad vietinės paskirstymo sąlygos (dujų tipas ir slėgis) ir ar gaminio dujų nustatymas atitinka šias sąlygas. Produkto dujų reguliavimo sąlygos ir vertės nurodytos etiketėse (arba tipo etiketėse).
- Jei jūsų šalies kodo nėra etiketėje, vadovaukitės vietinėmis jūsų šalyje galiojančiomis techninėmis instrukcijomis dėl dujų prijungimo ir konvertavimo.
- Gaminį prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliotas / licencijuotas / kvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl procedūrų, kurias atliko neįgaliotas/nelicencijuotas/nekvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Prieš pradėdami bet kokius dujų instaliacijos darbus, atjunkite dujų tiekimą. Yra sprogoimo pavojus!
- Jei vėliau reikės naudoti gaminį su kitokio tipo dujomis, dėl susijusios konversijos procedūros turite pasikonsultuoti su įgaliotąjį/licencijuotą/kvalifikuotą asmenį arba techniką.
- Po kiekvieno naudojimo būtinai patikrinkite, ar dujų jungtis yra sandari. Gamintojas neprisiima atsakomybės už jokus nuostolius, kurie gali atsirasti dėl dujų nuotėkio, kuris gali atsirasti dėl dujų prijungimo arba konversijos, kurią atliko neįgaliotas/nelicencijuoti asmenys.

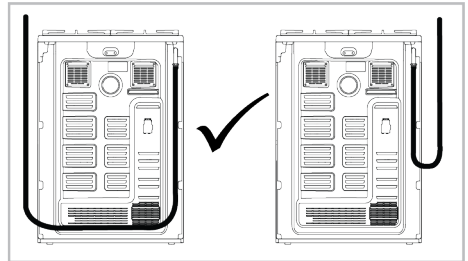
#### **Gaisro pavojus:**

- Jei nesujungsite pagal toliau pateiktas instrukcijas, kils dujų nuotėkio ir gaisro pavojus. Mūsų įmonė negali būti laikoma atsakinga už žalą, atsiradusią dėl to.
- Dujų prijungimą gali atlikti tik įgaliotas / licencijuotas / kvalifikuotas asmuo arba technikas.

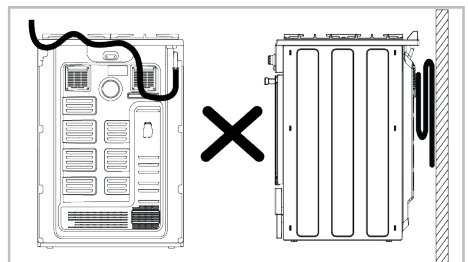
- Įsitinkinkite, kad dujų žarna, kuri bus naudojama dujų jungtyje, atitinka vietinius dujų standartus.
- Lanksčioji dujų žarna turi būti prijungta taip, kad ji nesiliestų su aplink ją judančiomis dalimis ir karštais paviršiais (parodytais toliau pateiktuose paveikslėliuose) ir nebūtų įstrigusi judant judančioms dalims. (pvz., stalčiai). Be to, jo negalima dėti į vietas, kur jį galima suspausti.
- Nejudinkite gaminio, kurio dujų jungtis baigta. Jei jis bus perkeltas, gali kilti dujų nuotėkio pavojus.
- Dujų prijungimui ir konvertavimui turi būti naudojamas veržliaraktis.

#### **Dujų prijungimo pusės pasirinkimas**

- Dujų žarna turi būti jungiama sukant plačiu kampu, kad jungimo metu nenutrūktų ir nesulenktų.
- Prieš prijungdami dujas, įsitinkinkite, kad produkto, kuris bus prijungtas prie dujų, pagrindinis dujų šaltinis ir dujų žarnos išleidimo anga yra toje pačioje pusėje.



- Dujų žarnos negalima traiškyti, sulankstyti, suspausti, liesti aštriais kampais arba liesti su karštomis gaminio dalimis ir ant gaminio esančiais indais. Yra sprogoimo pavojus dėl dujų žarnos sugadinimo!



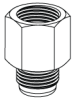
## Dujų jungties dalys

Dalys ir įrankiai, kurių gali prireikti dujoms prijungti, pateikiami toliau. Priklausomai nuo modelio, šios dalys gali būti nepridėtos prie gaminio. Naudojamos dujų jungčių dalys gali skirtis atsižvelgiant į dujų tipą ir šalies taisykles.

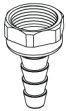
Nuotėkio sandariklis:



Prijungimo elementas EN 10226 R1/2" :



Suskystintų dujų jungiamoji detalė (G30, G31):



Dujų išvado prijungimo detalė:

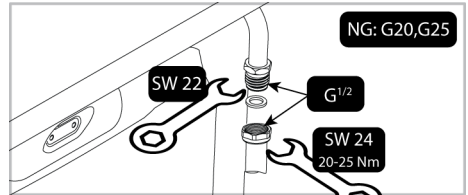


## Dujų prijungimas - NG

- Gamtinių dujų instaliacija turi būti tinkamai paruošta surinkimui prieš montuojant gaminį. Kad būtų galima prijungti gaminį, dujų sistemos išleidimo angoje turi būti gamtinių dujų vožtuvas.
- Įsitikinkite, kad gamtinių dujų vožtuvas yra lengvai pasiekiamas.
- Prijunkite gaminį prie namuose esančios gamtinių dujų sistemos lankščia dujų žarna, kuri atitinka vietinius standartus.
- Dujų prijungimo metu reikia naudoti naują sandarinimo tarpiklį.
- Dujų tiekimas turi būti prijungtas per dujų vamzdį arba apsauginę dujų žarną su srieginėmis jungtimis detalėmis abiejuose galuose.

## EN ISO 228 G1/2" tipo jungtis

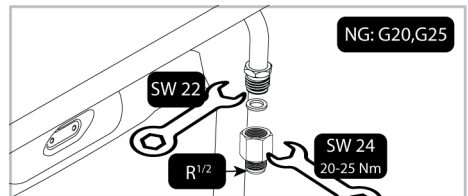
1. Įkiškite naują sandarinimo tarpiklį į apsauginę dujų žarną ir (arba) vamzdį. Įsitikinkite, kad tarpiklis tinkamai uždėtas.
2. Pritvirtinkite dujų jungtį prie prietaiso naudodami 22 mm veržliaraktį ir įkiškite jungtį į jungtį naudodami 24 mm veržliaraktį.



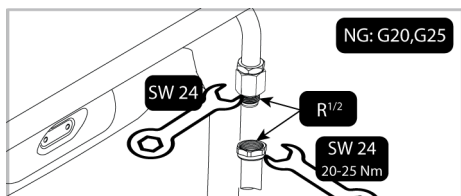
3. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

## EN 10226 R1/2" tipo jungtis

1. Įdėkite naują sandariklį į jungtį ir įsitikinkite, kad sandariklis tinkamai įstatytas.
2. Laikydami gaminio dujų jungties išvadą pritvirtintą 22 veržliarakčiu, sujunkite jungiamąją dalį su gaminio dujų išleidimo anga 24 veržliarakčiu ir tvirtai priveržkite.



3. Įkiškite naują sandarinimo tarpiklį į apsauginę dujų žarną ir (arba) vamzdį. Įsitikinkite, kad tarpiklis tinkamai uždėtas.
4. Srieginę apsauginės dujų žarnos/vamzdelio dalį prijunkite prie jungties su 24 mm veržliarakčiu ir tvirtai priveržkite, laikydami jungtį vietoje 24 mm veržliarakčiu.



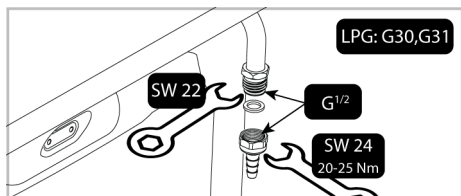
5. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

### Dujų prijungimas - LPG

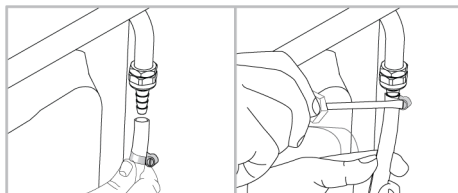
- Jūsų gaminytis turi būti prijungtas taip, kad jis būtų arti dujų jungties, kad neištekėtų dujos.
- Prieš prijungdami dujas, pasirūpinkite plastikine dujų žarna ir tinkamu tvirtinimo spaustuku. Plastikinės dujų žarnos vidinis skersmuo turi būti 10 mm, o ilgis – ne ilgesnis kaip 150 cm. Plastikinė žarna turi būti sandari ir patikrinama.
- Dujų prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinamos, ar tinkamai veikia. Regulatorius, žarna ir jos spaustukas turi būti reguliariai tikrinami ir keičiami per gamintojo rekomenduojamą laikotarpį arba prireikus.
- Dujų prijungimo metu reikia naudoti naują sandarinimo tarpiklį.
- Dujų prijungimas turi būti atliekamas per dujų žarną arba fiksuotą jungtį.

### Jungtis su užspaudžiama (be sriegio) dujų žarna

1. Įdėkite naują sandariklį į skystų dujų prijungimo detalę ir įsitikinkite, kad sandariklis tinkamai įstatytas.
2. Gaminio dujų jungties išvadą pritvirtinkite 22 mm veržliarakčiu, jungiamąją detalę su gaminio dujų išleidimo anga prijunkite 24 mm veržliarakčiu ir tvirtai priveržkite.



3. Pritvirtinkite tvirtinimo spaustuką į vieną dujų žarnos galą. Suminkštinkite dujų žarnos galą, prie kurio pritvirtinote spaustuką, vieną minutę padėdami jį į verdantį vandenį.
4. Iki galo įstatykite suminkštintų dujų žarną į jungtį. Tvirtai priveržkite spaustuką atsuktuvu.



5. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

### Nuotėkio tikrinimas prijungimo taške

- Įsitinkite, kad visos produkto rankenėlės išjungtos. Įsitinkite, kad dujų tiekimas atidarytas. Paruoškite muiluotas putas ir užtepkite jas ant žarnos prijungimo taško, kad išvengtumėte dujų nuotėkio.
- Jei yra dujų nuotėkis, muiluota dalis suputos. Tokiu atveju dar kartą patikrinkite dujų jungtį.
- Vietoj muilo galite naudoti parduodamus purškiklius, kad patikrintumėte dujų nuotėkį.
- Jei yra dujų nuotėkis, išjunkite dujų tiekimą ir vėdinkite patalpą.
- Niekada nenaudokite degtuko ar žiebtuvėlio dujų nuotėkiui kontroliuoti.

## 4.4 Produkto pateikimas

1. Stumkite gaminį link virtuvės sienos.
2. Prie gaminio prijungtą saugos grandinę pritvirtinkite prie sienos.
3. Sureguliuokite orkaitės kojeles

### Orkaitės kojelių reguliavimas

Naudojimo metu dėl vibracijos gali judėti kepimo indai. Šios pavojingos situacijos galima išvengti, jei gaminytis yra lygus ir subalansuotas.

Savo saugumui įsitinkinkite, kad gaminyje yra lygus, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles pasukdami į kairę arba į dešinę ir sulygiuodami su darbo paviršiumi.

### Galutinis patikrinimas

1. Vėl prijunkite gaminį prie elektros tinklo.
2. Patikrinkite elektrines funkcijas.
3. Atidarykite dujų tiekimą.
4. Patikrinkite, ar patikimai pritvirtintos dujų jungtys ir ar nėra nuotėkio.
5. Uždekite degiklius ir patikrinkite liepsnos išvaizdą.



Liepsna turi būti mėlyna ir taisyklingos formos. Jei liepsna gelsva, patikrinkite, ar gerai uždėtas degiklio dangtelis, arba išvalykite degiklį.

## 4.5 Dujų konversija

### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

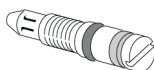
- Prieš pradėdami darbą su dujų įrenginiu, atjunkite pagrindinį dujų tiekimą. Yra sprogimo pavojus!
- Kad gaminyje būtų tinkamas naudoti su kitomis dujomis, reikia pakeisti visus dujų purkštukus ir sureguliuoti dujų čiauptį degimą sumažinto srauto padėtyje.
- Pakeitus dujų tipą, nauja dujų tipo etiketė ant atsarginio maišelio turi būti klijuojama ant esamos etiketės, esančios gaminio galinėje sienelėje.
- Jūsų produkto konvertuojamųjų dujų tipas ir dujų kategorijos pagal šalis pateiktos skyriuje „Šalies dujų kategorijos/tipai/slėgis“. Šios lentelės lentelėje sužinokite, kokių rūšių dujas galite konvertuoti savo vietovėje. Šioje lentelėje negalite konvertuoti į nenurodytus dujų tipus.
- Atsarginis purkštukas, tinkamas tam dujų tipui, kurį norite konvertuoti, kartu su gaminiu negali būti tiekiamas. Injektorius galite įsigyti iš įgaliosios tarnybos arba iš vietos, kurioje įsigijote produktą.

- Injektorių vertės ir dujų tipai, kurios turėtų būti naudojamos degikliuose, pateiktos skyriaus pabaigoje. Atlikite keičiamo tipo dujų jungtį, kaip aprašyta dujų jungties skyriuje.

### Dujų konversijos dalys

Dalys ir įrankių vaizdiniai elementai, kurių gali reikėti dujų konvertavimui, pateikti toliau. Priklausomai nuo modelio, šios dalys gali būti nepridėtos prie gaminio.

### Aplenkimo antgalis:

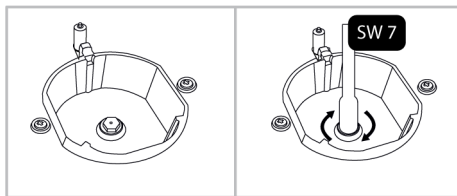


### Degiklio purkštukas:

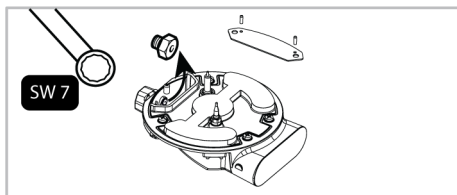


### Purkštuko keitimas į degiklius

1. Pasukite visas valdymo rankenėles į išjungimo padėtį valdymo skydelyje.
2. Išjunkite dujų tiekimą.
3. Nuimkite keptuvės atramas, dangtelį ir kaitlentės degiklių galvutę.
4. Nuimkite dujų purkštukus sukdami prieš laikrodžio rodyklę. (veržliaraktis 7)



5. Jei jūsų gaminyje yra wok degimo kamera su šoniniu įleidimo purkštuku, nuimkite purkštuvą su 7 veržliaraktiu.



**i** Ant kai kurių kaitlenčių degiklių purkštukas uždengtas metaliniu gabaliuku. Norint pakeisti purkštuką, šis metalinis dangtelis turi būti nuimtas.

6. Sumontuokite naujus dujų purkštukus. (Priveržimo sukimo momentas 4 Nm)

7. Patikrinkite visas jungtis, kad įsitikintumėte, jog jos sumontuotos saugiai ir patikimai.

**i** Naujų purkštukų padėtis pažymėta ant pakuotės arba ant purkštukų lentelės galima remtis.

8. Prijungę turite patikrinti, ar purkštukai nėra nuotėkio.

**i** Jei nėra neįprastos būklės, nebandykite nuimti dujų degiklio čiaupų. Jei reikia keisti čiaupus, turite kreiptis į įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą arba techniką, turintį licenciją.

### Sumažintas dujų srauto srauto nustatymas kaitvietės čiaupams

1. Uždekite reguliuojamą degiklį ir pasukite rankenėlę į sumažintą padėtį.

2. Nuimkite dujų čiaupo rankenėlę.

3. Srauto greičio reguliavimo sraigto reguliuoti naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą.

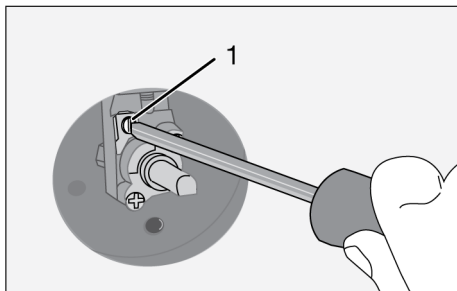
4. Jei naudojamos suskystintos naftos dujos (butanas - propanas), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei tai gamtinės dujos, varžtą vieną kartą pasukite prieš laikrodžio rodyklę.

⇒ Įprastas tiesios liepsnos ilgis sumažėjusioje padėtyje turėtų būti 6-7 mm.

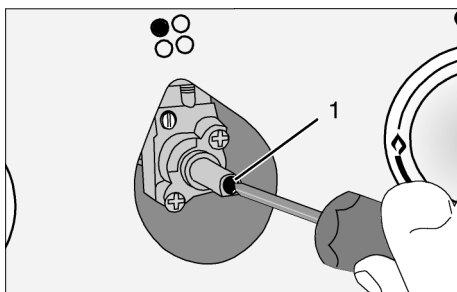
5. Jei liepsna yra aukščiau nei norima, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei jis mažesnis, pasukite prieš laikrodžio rodyklę.

6. Norėdami atlikti paskutinę kontrolę, nustatykite degiklį tiek į didelės liepsnos, tiek į sumažintos liepsnos padėtį ir patikrinkite, ar liepsna įjungta, ar išjungta.

7. Priklausomai nuo prietaiso dujų čiaupo tipo, reguliavimo varžto padėtis gali skirtis.



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

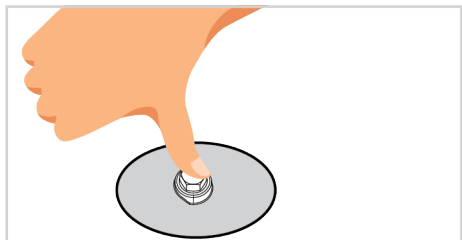
### Purkštukų sandarumo patikrinimas

Prieš atlikdami gaminio keitimą, įsitinkinkite, kad visi valdymo mygtukai yra išjungti.

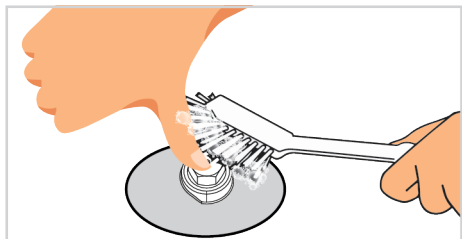
Teisingai pakeitus purkštukus, kiekvienam purkštukui turėtų būti patikrintas dujų nutekėjimas.

1. Įsitinkinkite, kad dujų tiekimas gaminiui įjungtas, vis dar laikydami išjungtus visus valdymo mygtukus.

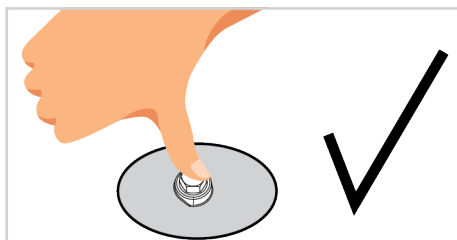
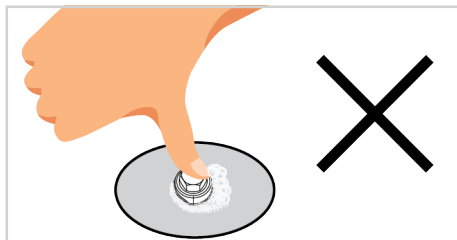
2. Kiekviena purkštuko anga blokuojama pirštu, pakankamai stipriai spaudžiant, kad būtų sustabdytas dujų nutekėjimas, kai įjungtas atitinkamas valdymo mygtukas ir laikoma nuspaustoje padėtyje, kad dujos galėtų patekti į purkštuką.



3. Paruoštą muilutą vandenį tepkite ant purkštuko jungties mažu šepetėliu: jei purkštuko jungtyje nutekėjo dujų, muilutas 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 autorizuota tarnyba.



## 5 Pirmasis naudojimas

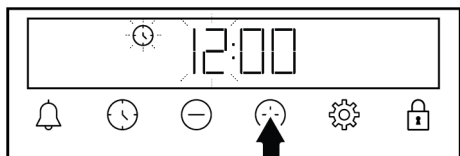
Prieš pradėdami naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

### 5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas

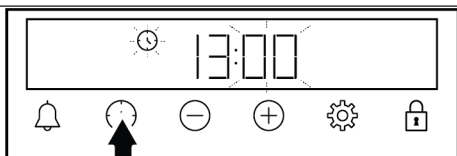


Prieš naudodami orkaitę visada nustatykite paros laiką. Jei jo nenustatysite, kai kuriuose orkaitės modeliuose negalėsite gaminti.

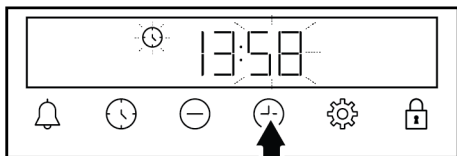
1. Kai orkaitė įjungiama pirmą kartą, ekrane mirksės „12:00“ ir simbolis.
2. Nustatykite paros laiką paliesdami / klavišus.





3. Palieskite arba mygtuką, kad suaktyvintumėte minučių lauką.



4. Palieskite / mygtukus nustatyti minutes.



5. Patvirtinkite paliesdami or mygtuką  
⇒ Nustatomas dienos laikas ir simbolis dingsta ekrane.

**i** Jei pirmas kartas nenustatytas, „12:00“ ir  simboliai toliau mirksi, o orkaitė neįsijungia. Kad jūsų orkaitė veiktų, turite patvirtinti dienos laiką nustatydami dienos laiką arba paliesdami  mygtuką, kai jis yra „12:00“. Vėliau galite pakeisti dienos laiko kaip aprašyta skyriuje „Nustatymai“.

**i** Nutrūkus elektros tiekimui, dienos laiko nustatymai atšaukiami. Jis turėtų būti nustatytas dar kartą.

## 5.2 Pradinis Valymas

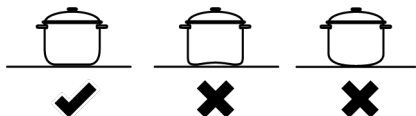
1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiu.
3. Naudokite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.

## 6 Kaip naudoti šią viryklę

### 6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Padėkite puodus ir keptuves taip, kad rankenos nebūtų virš degiklių ir neperkaistų.
- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų/keptuvių.



- Nešildykite tuščių puodų/keptuvių ir puodų. Gali būti pažeisti puodai ir prietaisas.
- Neuždekite degiklių be jokio puodo ar puodų/keptuvių ant atitinkamo degiklio.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.

4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio šildytuvai. Žr. „Orkaitės veikimo funkcijos“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.

5. Palaukite, kol orkaitė atvės.

6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

#### Prieš naudodami priedus:

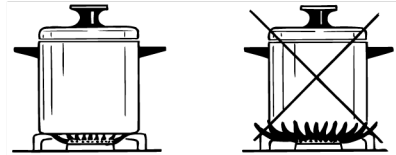
iš orkaitės išimtus priedus valykite vandeniu su plovikliu ir minkšta valymo kempine.

**PASTEBĖTI:** Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali sukelti pažeidimų paviršiui. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.

**PASTEBĖTI:** Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jį pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarančių dūmų ir kvapų.

- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsilieti iš puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.
- Nedėkite ant degiklių puodo ar keptuvės dangčio.
- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.
- Virimo puodų/keptuvių dydis turi atitikti liepsnos dydį. Dujų liepsnas nustatykite taip, kad jos neišsikištų iš puodų (keptuvių) pagrindo, ir centruodami padėkite puodus (keptuves) ant puodų

laikiklio. Nenaudokite didelių keptuvių/ puodų, kad uždegtumėte daugiau nei vieną degiklį.



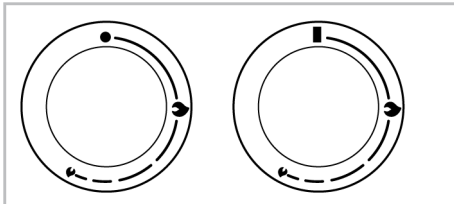
### Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

Kaitlentės degiklio tipas	Puodo skersmuo - cm
Pagalbinis degiklis	12 – 18
Įprastas degiklis	18 – 20
Greitas degiklis - Kiniškos keptuvės degiklis	22 - 24

Nenaudokite puodų/keptuvių, kurių matmenys viršija pirmiau nurodytus matmenis. Naudojant didesnes keptuves / puodus nei nurodyta, galima apsinuodyti anglies monoksidu ir perkaisti netoliese esantys paviršiai bei mygtukai. Be to, jūsų gaminio virimo paviršius yra stiklas, šis paviršius gali perkaisti ir gaminy bus pažeistas. Naudojant mažesnes keptuves / puodus, galite nusideginti dėl liepsnos.

## 6.2 Kaitviečių naudojimas

### Kaitlentės valdymo rankenėlė



- ■ Išjungta padėtis
- 🔥 Maža liepsna: mažiausia dujų galia
- 🔥 Didelė liepsna: didžiausia dujų galia

Kaitlentę galite valdyti kaitlentės valdymo rankenėlėmis. Kiekviena rankenėlė valdo atitinkamą degiklį. Apie tai, kurį degiklį jis valdo, galite spręsti iš valdymo skydelyje esančių simbolių.

Išjungus (viršutinė padėtis), degiklis nėra varomas dujomis. Uždegę degiklį, galite gaminti maistą nustatydami dujų lygį ant rankenėlės. Nustatykite norimą gaminimo galią sulygiuodami rankenėlę su atitinkamu simboliu.

### Dujinių degiklių uždegimas

- ✓ Dujų degikliai uždegami valdymo rankenėlėmis.

1. Paspauskite degiklio rankenėlę.
2. Spausdami rankenėlę pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę prie didelės liepsnos simbolio.
3. Dėl kibirkšties dujos užsidega.
4. Po pradinio uždegimo 3-5 sekundes laikykite nuspaudę rankenėlę.
5. Jei paspaudus ir atleidus rankenėlę dujos neužsidega, pakartokite tą patį procesą paspausdami rankenėlę 15 sekundžių.

**i** Jei degiklis neužsidega per 15 sekundžių, atleiskite mygtuką. Prieš bandydami dar kartą, palaukite bent 1 minutę. Kyla dujų kaupimosi ir sprogimo pavojus!

6. Sureguliuokite norimą galios lygį.

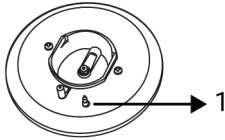
### Dujinių degiklių išjungimas

Nustatykite degiklio rankenėlę į išjungimo padėtį (viršuje).

**i** Jei degiklio liepsna užgęsta netyčia, išjunkite degiklio valdymo rankenėlę. Nebandykite degiklio vėl uždegti bent 1 minutę.

### Dujų išjungimo saugos mechanizmas

Siekiant apsisaugoti nuo išpūtimo dėl viršutinių degiklių perpildymo, nedelsiant pradeda veikti saugos mechanizmas ir išjungia dujas.



1 Dujų tiekimo nutraukimo sauga

Norėdami įjungti dujų išjungimo apsauginį mechanizmą, įjungę kaitlentę valdymo rankenėlę laikykite nuspauštą dar 3-5 sekundes.

## 7 Orkaitės naudojimas

### 7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija

**Aušinimo ventiliatorius ( Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte. )**

Jūsų gaminyje turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina gaminio priekį bei baldus. Jis automatiškai išsijungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles. Neuždenkite šių ventiliacijos angų. Priešingu atveju orkaitė gali perkaisti. Aušinimo ventiliatorius toliau veikia veikiant orkaitei arba ją išjungus (maždaug 20–30 minučių). Jei gaminsite užprogramavę orkaitės laikmatį, gaminimo laiko pabaigoje aušinimo ventiliatorius išsijungs su visomis funkcijomis. Naudotojas negali nustatyti aušinimo ventiliatoriaus veikimo laiko. Jis įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai nėra gedimas.


#### Orkaitės lemputė

Orkaitės lemputė įsijungia, kai orkaitėje pradedamas gaminti maistas. Vienuose modeliuose lemputė gaminant maistą dega, kituose – po tam tikro laiko išsijungia.

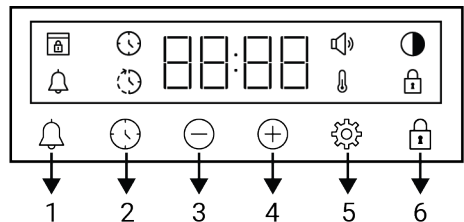
### 7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas

#### Bendra informacija apie orkaitės valdymo bloką

- Didžiausia nustatyti gaminimo trukmė yra 5 valandos ir 59 minutės. Nutrūkus elektros energijos tiekimui, programa atšaukiama. Reikės perprogramuoti.
- Reguluojant ekrane mirksi atitinkami simboliai. Trumpam palaukite, kol nuostatos bus išsaugotos.









- Jei buvo atliktos kokios nors maisto gaminimo nuostatos, dienos laiko reguliuoti negalima.
- Jei ruošimo laikas nustatytas pradėjus gaminimą, likęs laikas rodomas ekrane.
- Tais atvejais, kai nustatytas gaminimo laikas arba gaminimo pabaigos laikas, galite atšaukti automatiškai, paliesdami  mygtuką ilgą laiką.

#### Laikmatis



- 1 Įspėjimo signalų mygtukas
- 2 Laiko nustatymo mygtukas
- 3 Mažinimo mygtukas
- 4 Didinimo mygtukas
- 5 Nustatymų mygtukas
- 6 Mygtukų užraktas

#### Ekranų ženklai

-  : Kepimo laiko simbolis
-  : Kepimo pabaigos laiko indikatorius \*
-  : Įspėjimo signalo simbolis
-  : Ryškumo simbolis
-  : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
-  : Temperatūros simbolis
-  : Tūrio lygio simbolis
-  : Durelių užrakto simbolis (\*) \*

\*Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

## Orkaitės įjungimas

Kai naudodami funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirenkate veikimo funkciją, kuria norite gaminti, ir temperatūros rankenėle nustatote tam tikrą temperatūrą, orkaitė pradeda veikti.



## Orkaitės išjungimas

Galite išjungti orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

## Gaminimas neautomatiniu būdu nustatant temperatūrą ir orkaitės veikimo funkciją



Galite gaminti neautomatiškai (savo nuožiūra) nenustatydami maisto gaminimo laiko, pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją.

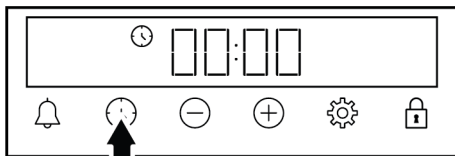





1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite norimą gaminti funkciją.
  2. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą gaminti temperatūrą.
- ⇒ Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto su jūsų pasirinkta funkcija ir temperatūra, ir ekrane pasirodys  simbolis. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą,  simbolis dingsta. Orkaitė automatiškai neišsijungia, nes neautomatinis gaminimas atliekamas nenustačius gaminimo laiko. Turite kontroliuoti gaminimą ir orkaitę išjungti patys. Baigę gaminti išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

## Gaminimas nustatant gaminimo laiką

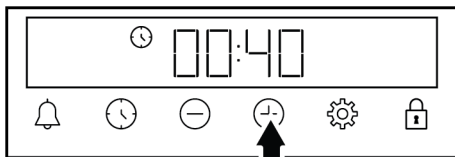
Galite nustatyti, kad orkaitė automatiškai išsijungtų laikui pasibaigus, pasirinkdami konkrečiam maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką laikmatyje.





1. Pasirinkite maisto gaminimo funkciją.
2. Palieskite , kol ekrane pasirodys gaminimo laiko  simbolis.



-  Nustatę veikimo funkciją ir temperatūrą, galite nustatyti gaminimo laiką 30 minučių tiesiogiai paliesdami  mygtuką, kad greitai nustatytumėte gaminimo laiką, ir pakeisti laiką mygtukais .

3. Mygtukais  nustatykite gaminimo laiką.



-  Gaminimo laikas per pirmąsias 15 minučių pailgėja 1 minute, po 15 minučių – 5 minutėmis.
4. Įdėkite maistą į orkaitę ir temperatūros rankenėle nustatykite temperatūrą.  
⇒ Orkaitė pradės veikti iš karto, esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai. Nustatytas gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti atgal ir ekrane rodomas  simbolis. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą,  simbolis dingsta.
  5. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui ekrane rodomas užrašas „End“ (pabaiga), mirksi  simbolis ir pypsi laikmatis.
  6. Įspėjamasis garso signalas skamba dvi minutes. Paspauskite bet kurį mygtuką ir išjunkite signalą. Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti ir ekrane rodomas dienos laikas.

**i** Jei nustojus skambėti įspėjamajam garso signalui paspaudžiamas bet kuris mygtukas, orkaitė vėl pradeda veikti. Kad orkaitė nepradėtų veikti nustojus skambėti įspėjamajam signalui, temperatūros rankenėlę ir funkcinę rankenėlę nustatykite į „0“ (išjungimo) padėtį.

### 7.3 Kepimas garais

Jūsų orkaitėje yra kepinimo garais funkcija. Naudojant garus pasiekiami geresni kepinimo rezultatai. Kepimo garais funkcija užtikrina, kad konditerijos gaminių paviršius būtų ryškesnis, jų plutelė traškesnė, kad jie būtų labiau iškilę. Be to, kepinimo garais funkcija neleidžia tokiems maisto produktams kaip mėsa netekti drėgmės, todėl iškepus mėsa būn sultingesnė ir skanesnė.

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

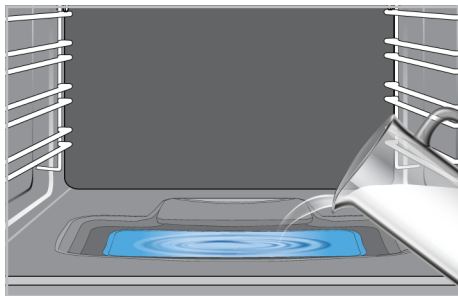
- Kepti su garais galima tik naudojant naudotojo vadove nurodytas kepinimo su garais funkcijas.
- Kondensatas susidaręs ant orkaitės durelių po kepinimo garais gali nulašėti, kai orkaitės durelės yra atidarytos. Kai tik atidarysite orkaitės dureles, nuvalykite kondensatą.
- Laikykitės atokiau, kai atidarinsite orkaitės dureles, nes garai ir karštis gali sklisti per ir po kepinimo garais. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Jei vandens lieka viduje po kiekvieno kepinimo garais, nusausinkite likusį vandenį su sausa šluoste, kai orkaitė atvės. Kitu atveju likęs vanduo gali sukelti kalkėjimą.
- Ja jūsų produktam ir gaļas zonde, pārliecinieties, vai gaļas zondes vāks ir aizvērts pirms gatavošanas ar tvaiku. Pretējā gadījumā no gaļas zondes līgzdas var izplūst tvaiks.

#### Kepimas garais

1. Peržiūrējē kepinimo garais lentelē ir nustatē funkcijā, nustatykite temperatūrā, laikā ir pilamo vandens

kiekį pagal norimą gaminti maistą. Gamindami maistą, kurio nėra lentelėje, šias vertes galite nustatyti patys.

2. Supilkite vandens kiekį, kurį naudosite pagal savo maistą, į talpą orkaitės apačioje.





**i** Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degių, alkoholinių ar kietųjų dalelių tirpalų.


3. Valdymo skydelyje nuspauskite kepinimo naudojant garus / valymo mygtuką.

**i** Nespauskite gaminimo/valymo su garais mygtuko, jei norite gaminti maistą su "3D" funkcija.

⇒ Valdymo skydelyje užsidegs gaminimo/valymo garais lemputė.

4. Nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į norimą kepinimo garais veikimo režimą.
5. Nustatykite temperatūros rankenėlę ties norima temperatūra.  
⇒ Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto su jūsų pasirinkta funkcija ir temperatūra, ir  pasirodys ekrane. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia nustatytą temperatūrą,  simbolis dingsta.
6. Įdėkite maistą į orkaitę ant rekomenduojamos lentynos.  
⇒ Pradedamas kepinimas.


7. Baigę kepti išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo padėtį.

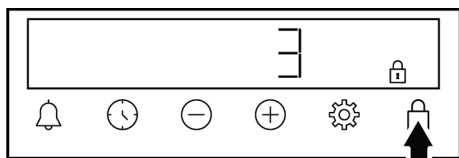
 Jei vandens orkaitės apačioje lieka po kiekvieno kepimo garais, nusausinkite likusį vandenį su sausa šluoste, kai orkaitė atvės. Kitaip orkaitės apačioje užsilikęs vanduo gali sukelti kalkėjimą.



## 7.4 Nuostatos


### Mygtukų užrakto įjungimas


Naudodami mygtukų užrakto funkciją galite apsaugoti laikmatį nuo trikių.

1. Palieskite mygtuką, kol ekrane pasirodys  simbolis.





⇒ Ekrane rodomas  simbolis ir pradedamas atgalinis skaičiavimas 3-2-1. Mygtukų užraktas įjungiamas pasibaigus skaičiavimui atgaline tvarka. Palietus bet kurį mygtuką, kai mygtukų užraktas nustatytas, pasigirsta laikmačio įspėjamasis garso signalas ir mirksi  simbolis.

 Jei atleisite mygtuką nebaigus atgalinio skaičiavimo, mygtukų užraktas nebus įjungtas.

 Laikmačio mygtukų negalima naudoti, kai įjungtas mygtukų užraktas. Mygtukų užraktas nebus atšauktas nutrūkus elektros tiekimui.


### Mygtukų užrakto išjungimas



1. Palieskite mygtuką, kol  simbolis pradings iš ekrano.

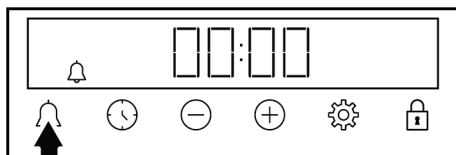
⇒  Simbolis pranyksta ir įjungiamas mygtukų užraktas.



### Kaip nustatyti signalą

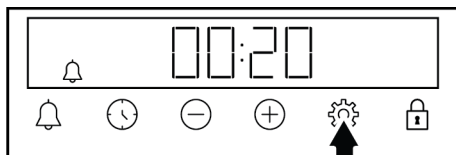
Taip pat galite naudoti gaminio laikmatį bet kokiam įspėjimui ar priminimui, nesusijusiam su gaminimu. Signalas neturi įtakos orkaitės veikimo funkcijoms. Jis naudojamas įspėjimo tikslais. Pavyzdžiui, galite naudoti signalą, kai norite tam tikru metu aphersti maistą orkaitėje. Kai tik pasibaigs nustatytas laikas, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.


 Maksimalus laikas signalo nustatymui yra 23 valandos ir 59 minutės.


1. Palieskite , kol ekrane pasirodys  simbolis.



2. Mygtukais / nustatykite signalo laiką.



⇒ Nustačius signalo laiką,  simbolis lieka šviesti, o signalo laikas pradedamas skaičiuoti atgaline tvarka ekrane. Jei signalo laikas ir gaminimo laikas nustatomi tuo pačiu metu, ekrane rodomas trumpesnis laikas.

3. Pasibaigus nustatytam laikui,  simbolis pradeda mirksėti ir pasigirsta garso signalas.

### Signalo išjungimas

1. Pasibaigus nustatymai laikui, garso signalas skamba dvi minutes. Palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garso signalą.

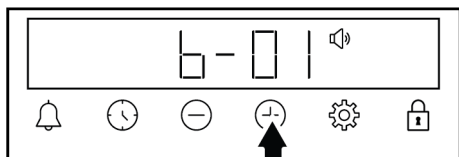
⇒ Įspėjamasis garso signalas nustoja skambėti ir ekrane rodomas dienos laikas.

## Jei norite išjungti signalą

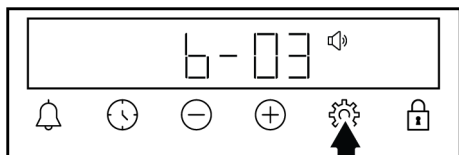
1. Palieskite 🔔 mygtuką, kol ekrane pasirodys 🔔 simbolis, kad iš naujo nustatytumėte signalo laiką. Palieskite 🕒 mygtuką, kol ekrane pasirodys „00:00“ simbolis.
2. Taip pat galite atšaukti signalą ilgai palaikydami nuspaudę 🔔 mygtuką.

## Garsumo nustatymas

1. Palieskite ⚙️ mygtuką, kol ekrane pasirodys 🔊 simbolis.



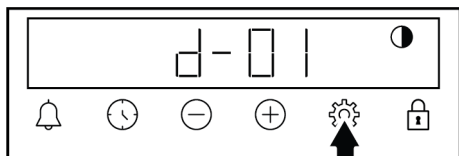
2. Mygtukais ⊖/⊕ nustatykite norimą lygį. (b-01-b-02-b-03)



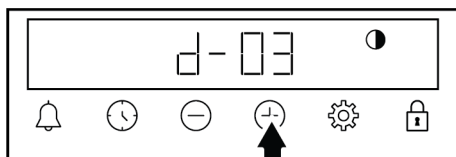
3. Palieskite ⚙️ mygtuką, kad patvirtintumėte, arba palaukite neliesdami jokie mygtuko. Po kurio laiko įsijungs garsumo nustatymo funkcija.

## Ekranų ryškumo nustatymas

1. Palieskite ⚙️ mygtuką, kol ekrane pasirodys 🌙 simbolis.



2. Mygtukais ⊕/⊖ nustatykite norimą ryškumą. (d-01-d-02-d-03)

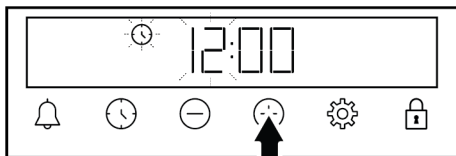


3. Palieskite ⚙️ mygtuką, kad patvirtintumėte, arba palaukite neliesdami jokie mygtuko. Po kurio laiko įsijungs ryškumo nustatymo funkcija.

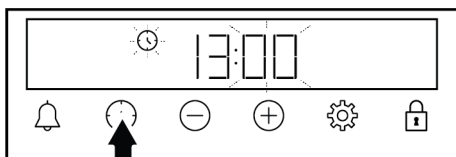
## Dienos laiko keitimas

Orkaitėje norėdami pakeisti anksčiau nustatytą dienos laiką

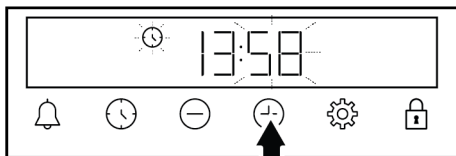
1. Palieskite ⚙️ mygtuką, kol ekrane pasirodys 🕒 simbolis.
2. Nustatykite paros laiką paliesdami ⊕/⊖ klavišus.



3. Palieskite 🕒 arba ⚙️ mygtuką, kad suaktyvintumėte minučių lauką.



4. Palieskite ⊕/⊖ mygtukus nustatyti minutes.



5. Patvirtinkite paliesdami 🕒 or ⚙️ mygtuką  
⇒ Nustatomas dienos laikas ir 🕒 simbolis dingsta ekrane.

## 8 Vispārīga informācija par gatavošanu

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.

Be to, šiame skyriuje aprašomi kai kurie maisto produktai, išbandyti kaip gamintojai, ir tinkamiausi šių maisto produktų

nustatymai. Taip pat nurodomi atitinkami šių maisto produktų orkaitės nustatymai ir priedai.

## **8.1 Bendra informacija apie kepimą orkaitėje**

- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba po jo, galite gauti karšto degimo garų. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis. Atidarydami orkaitės dureles laikykitės atokiau.
- Dėl temperatūros skirtumo ant orkaitės vidaus ir išorės bei viršutinės baldų dalies gali susidaryti kondensuotų vandens lašų. Tai normalus ir fizinis reiškinys.
- Priklausomai nuo maisto, ant orkaitės vidinio stiklo gali atsirasti kondensatas arba vandens garai. Šis dažnas reiškinys gali nutikti gaminant maistą. Patariama drėgna šluoste nuvalyti vidinį stiklą, kai gaminys po gaminimo atvės.
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.
- Visada išimkite nenaudojamus priedus iš orkaitės prieš pradėdami gaminti. orkaitėje likę priedai gali trukdyti tinkamai paruošti maistą.
- Maisto produktams, kuriuos gaminsite pagal savo receptą, galite nurodyti panašius maisto produktus, pateiktus maisto gaminimo lentelėse.
- Naudodami pateiktus priedus, gaminsite geriausius gaminimo rezultatus. Visada laikykitės gamintojo pateiktos informacijos apie išorinius indus, kuriuos naudosite.
- Įpjaukite tinkamo dydžio riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite gamindami, į indą, kurį gaminsite. Iš talpyklos ištekantis riebalams nepralaidus popierius gali sukelti nudegimų pavojų ir pakenkti maisto kepimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.

- Kad kepimas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Kepimo metu nekeiskite lentynos padėties.

### **8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas**

#### **Bendra informacija**

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiu atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminų kepimo būsena gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keramininės ir stiklo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatiniai paviršiai paruduoja netolygiai.
- Jei naudojate kepimo popierių, apatinis maisto paviršius gali šiek tiek paruduoti. Esant tokiai situacijai, jums gali tekti pratęsti gaminimo laikotarpį maždaug 10 minučių.
- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stale. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

#### **Patarimai dėl tortų kepimo**

- Jei pyragas per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite kepimo laiką.

- Jei pyragas drėgnas, naudokite nedidelį kiekį skysčio arba 10 ° C sumažinkite temperatūrą.
- Jei pyrago viršus sudegė, padėkite jį ant apatinės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
- Jei pyrago vidus gerai iškepęs, o išorė lipni, naudokite mažiau skysčių, sumažinkite temperatūrą ir ilginkite kepimo laiką.

### Patarimai konditerijos gaminiams

- Jei tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite gaminimo laiką. Tešlos lakštai sudrėkinami padažu, sudarytu iš pieno, aliejaus, kiaušinio ir jogurto mišinio.
- Jei tešla kepama lėtai, įsitikinkite, kad paruoštos tešlos storis neperpildo padėklo.
- Jei tešlos paviršius yra rudas, bet dugnas nevirtas, įsitikinkite, kad tešlos padažo kiekis, kurį naudosite tešlai, nėra per didelis tešlos apačioje. Norėdami tolygiai paruduoti, pabandykite padažą tolygiai paskirstyti tarp tešlos lakštų ir tešlos gaminių.

### Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	180	30 ... 45
Tortas formoje	Pyrago forma ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	180	35 ... 45
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160	25–35
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	2	150	25 ... 35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	160	30 ... 45
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	160	30–40
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Tradicinis kepimas	3	170	25 ... 40
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	3	170	20–30
Kepiniai ***	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	30 ... 45
Kepiniai	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	200	30 ... 40
Kepiniai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	2	180	35–45
Bandelė	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	20 ... 35

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Bandelė	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	180	20–30
Visa duona	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	200	30 ... 45
Visa duona	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	200	30–40
Lazanija	Staciakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2 arba 3	200	30 ... 45
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	60 ... 75
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Vent. šildymas	2	170	50–70
Pica	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	220	10 ... 25

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

\*\*Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

\*\*\*Kepdami paspauskite virimo/valymo garais mygtuką.

### Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2 - 4	150	25 ... 40
Sausainiai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	170	25–35
Kepiniai	1-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	1–4	180	35–45
Bandelė	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	180	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

\*\*Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

- Kepkite savo tešlą maisto ruošimo stalui tinkamoje vietoje ir temperatūroje. Jei dugnas vis dar nepakankamai rudas, padėkite jį ant apatinės lentynos kitam maisto ruošimui.

## **Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas**

### **8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena**

#### **Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai**

- Prieš kepdami visą vištinę, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais, kad padidintumėte gaminimo efektyvumą.

- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrui turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.
- Pasibaigus kepimo laikui, mėsa palaikykite orkaitėje maždaug 10 minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsai ir neišeina pjaustant mėsa.
- Žuvis turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

#### **Gaminimo stalas mėsai, žuviai ir paukštienai**

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60–80
Ėriuko kumpis (1,5-2 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	15 min. 250/max, po 170	110 ... 120
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Vent. šildymas	2	200–220	60–80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	"3D" funkcija	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	200	20–30
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	"3D" funkcija	3	200	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

\*\*Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

### 8.1.3 Grilis

Raudona mėsa, žuvis ir paukštiena greitai pasidarys ruda kepsninėje, laikys gražią plutelę ir neišdžiūs. Filė, ant iešmo kepama mėsa, dešros ir sultingos daržovės (pomidorai, svogūnai ir t. t.) ypač tinka kepti ant grotelių.

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.
- **Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Niekada kepkite kepsninėje, kai atidarytos orkaitės durelės. Karšti paviršiai gali nudeginti!**

#### Pagrindiniai kepsninės taškai

- Paruoškite kuo panašesnio storio ir svorio maisto produktus kepsninei.
- Ant vielinio kepsninės arba vielinio kepsninės padėklo padėkite kepsnines, paskirstydami jas nevirsydami šildytuvo matmenų.
- Priklausomai nuo kepamų gabalėlių storio, lentelėje nurodytas kepimo laikas gali skirtis.
- Įstumkite vielinį grilį arba vielinio grilio dėklą į orkaitę iki norimo lygio. Jei ruošiate ant vielinio grilio, pastumkite orkaitės dėklą į apatinę lentyną alyvai surinkti. Orkaitės dėklas, kurį ketinate pastumti, turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą grilio sritį. Šio dėklo gali būti nepridėtas kartu su gaminiu. Įpilkite šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

#### Kepsninės stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4–5	250	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4–5	250	25–35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250	20–30
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4–5	250	20 ... 25
Kepsnys - (mėsos kubeliai)	Grilio grotelės	4–5	250	25–30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4–5	250	25–30
Augalinės grotelės	Grilio grotelės	4–5	220	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 ... 4

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

## Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	200	30–35
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	250	25–35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	250	30–40
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Grilio grotelės - Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	3	15 min. 250, po 180 ... 190	90 ... 110
Nešildykite šioje kepsninėje rekomenduojamų patiekalų.					

### 8.1.4 Kepimas garuose

#### Bendra informacija

- Gaminimą su garais galima atlikti tik naudojant instrukcijoje nurodytas gaminimo garais funkcijas. Žr. skyrių „Orkaitės veikimo funkcijos“ [► 17] apie gaminimo garais funkcijas.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę. Vandens tiekimo metu nurodytos trukmės rodo laiką, praėjusį po pašildymo.

- Kepimo lentelėje pateikiamos gamintojo patikrintos gaminimo rekomendacijos. Galite nustatyti vandens kiekį, temperatūrą, gaminimo su garais funkciją ir laiką maistui, kurio nėra lentelėje.
- Gaminimą su garais darykite su vienu padėklų.

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Naudojamo vandens kiekis (ml)	Vandens suvartojimo laikas	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Visa duona	Standartinė skarda *	“3D” funkcija	2	200	200	prieš pašildymą	30 ... 35
Visa vištiena su daržovėmis	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	25 min. 250/ max, po 190	300	prieš pašildymą	60 ... 80
Šonkaulių kepsnys	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	180	250	prieš pašildymą	65 ... 75
Avienos blauzdelės su daržovėmis	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	170	350	prieš pašildymą	90 ... 110

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Naudojamo vandens kiekis (ml)	Vandens suvartojimo laikas	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Mielinė bandelė	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	180	150	prieš pašildymą	25 ... 35
Sūrio pyragas	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	3	120	200	prieš pašildymą	45 ... 55

\* Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

### 8.1.5 Sekli arba Be Aliejaus Kepimo Funkcija

Naudodami funkciją "Airfry" galite kepti negiliai arba kepti be aliejaus karštu oru orkaitėje.

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Norėdami sužinoti "Airfry" funkciją, žr. rekomenduojamą kepimo lentelę.
- Šiai funkcijai naudokite kartu su gaminiu pateiktą kepimo padėklą (Airfry).
- Norėdami gauti gerą kepimo rezultatą, padėkite maisto produktus ant kepimo padėklo taip, kad jie nesutaptų.

- Ant apatinės lentynos padėkite orkaitės skardą, kad kepimo metu surinktų aliejų. Į įdėtą skardą įdėkite karščiui atsparų kepimo popierių arba panašią medžiagą, rekomenduojamą naudoti orkaitėje.
- Jei apatinėje lentynoje nenaudojamas padėklas, iš maisto produktų lašantis aliejus ar kitos medžiagos gali sukelti stiprius dūmus ir net liepsną.
- Norėdami paspartinti įkaitimo laiką, galite naudoti funkciją "3D" funkcija". Įkaitus perjunkite į funkciją "Airfry".

#### Kepimo stalas - "Airfry"

Maistas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)	Rekomenduojama suma
Naminė bulvė *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Šaldyta bulvė **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Vištienos koja / Sparnas	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Vištienos filė	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Visa vištiena	Airfry	3	15 min. 250/max po 190	60 ... 80	1800-2000 g
Sušalęs grynuolis **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Mėsos kamuoliukas	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 kiekis
Visa žuvis	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 kiekis
Šaldyta traški žuvis ** (Žuvies pirštai)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Šaldytas pyragas **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 kiekis)
Šaldyta pica **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 kiekis
Dešra	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 kiekis
Daržovių mišiniai	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Blynai	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 kiekis
Įdaryti pipirai	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 kiekis

\* Bulves 30 minučių palaikykite vandenyje, nusausinkite ir įpilkite ¼–1 šaukšto aliejaus.

\*\* Įkaitinkite.

### 8.1.5.1 Džiovinimo funkcija

Naudokite džiovinimo funkciją maisto produktams, įskaitant vaisius, daržoves ir žoleles, konservuoti ir (arba) džiovinti. Naudojant ventiliatorinį šildytuvą ir ventiliatorių ant galinės orkaitės sienelės, kad orkaitėje cirkuluotų optimaliai įkaitintas oras, ši funkcija švelniai pašalina drėgmę.

- Naudokite džiovinimo funkciją, norėdami džiovinti prekes, įskaitant vaisius, daržoves ir žoleles. Džiovinti rekomenduojama 50-70 °C temperatūroje.

- Drėgmės kiekis, cukraus kiekis, maisto produkto dydis ir storis bei aplinkos drėgmė - visa tai turi įtakos maisto džiūvimo greičiui.
- Vaisius ir daržoves supjaustykite 1-2 cm storio griežinėliais.
- Kad džiovinimo metu išliktų spalva, orkaitės durelės turi būti atidarytos. Į viršutinį kampą tarp durelių ir orkaitės padėsite medinį šaukštą, kad durelės neatsidarytų. Įsitikinkite, kad objektas neliečia orkaitės sandariklio.

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Apple	Kepimo padėklas (Airfry) / Kepimo grotelės (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Apelsinų griežinėliai, žievelės	Kepimo padėklas (Airfry) / Kepimo grotelės (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Citrina	Kepimo padėklas (Airfry) / Kepimo grotelės (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Svarainiai	Kepimo padėklas (Airfry) / Kepimo grotelės (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Žolė	Kepimo padėklas (Airfry) / Kepimo grotelės (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

### 8.1.6 Bandomieji maisto produktai

### Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

- Maisto produktai šiame maisto ruošimo stale ruošiami pagal EN 60350-1 standartą, kad būtų lengviau patikrinti produktą kontrolės institutams.

#### Pasiūlymai kepimui su vienu padėklu

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	140	20–30
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :3 Modeliuose be vielinių lentynų :2	140	15 .. 25
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160	25–35

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	2	150	25 ... 35
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	160	30 ... 45
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	160	30–40
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	60 ... 75
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Vent. šildymas	2	170	50–70

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

\*\*Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

### Pasiūlymai gaminant maistą su dviem padėklais

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Pyragėliai	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2 - 4	150	25 ... 40
Trumpa duona (saldus sausainis)	2-Standartinė skarda * 4-Skarda pyragaičiams *	Vent. šildymas	2–4	140	15 ... 25

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

\*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

\*\*Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

### Grilis

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 ... 4

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

## 9 Priežiūra ir valymas

### 9.1 Bendroji valymo informacija

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Gaminį reikia kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai išskylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgštis ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinė, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).
- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pusrlą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

#### Viryklėms:

- Rūgštiniai nešvarumai, tokie kaip pienas, pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatinės dėmės ant kaitlentės ir

- kaitlentės zonų komponentų. Išjungę kaitlentę išvalykite visus išsiliejusius skysčius iš karto po to, kai atvėsite.
- Aukštoje temperatūroje naudojami Wok tipo degikliai gali pakeisti spalvą. Tai yra normalu.
- Perkėlus kai kuriuos maisto ruošimo reikmenis ant puodų laikiklių gali atsirasti metalinių žymių. Nestumkite lėkštelių ir puodų ant paviršiaus.
- Kaitlentės zonos dangteliai tiesiogiai liečiasi su ugnimi ir yra veikiami aukštos temperatūros, todėl spalvos pasikeitimas ir praradimas laikui bėgant yra normalus reiškinys. Tai nesukelia problemų naudojant kaitlentę.

#### „Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio - inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio - inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmės nuo stiklo ir inox paviršių pašalinkite nedelsiant, nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.
- Ant paviršiaus užpurkštus/užteptus valiklius reikia nuvalyti nedelsiant. Ant paviršiaus likę abrazyviniai valikliai sukelia paviršių baltumą.

#### Emaliuoti paviršiai

- Prieš valydami kepimo vietą, orkaitė turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emaliniu paviršiumi.
- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.

- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. "Paprastas valymas garais [► 53]".)
- Sunkioms dėmėms pašalinti, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekinio ženklo internetiniame puslapyje, bei nebraižantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.

### **Kataliziniai paviršiai**

- Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio.
- Katalizinės sienos turi šviesiai matinį ir akytą paviršių. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima.
- Kataliziniai paviršiai sugeria alyvą dėl savo akytos struktūros ir pradeda šviesti, kai paviršius prisotintas alyva, šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

### **Stiklo paviršiai**

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokių būdų negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmes) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.

- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

### **Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai**

- Plastikines dalis ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

## **9.2 Valymo Priedai**

Nedėkite gaminių priedų į indaplovę, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

### **Barjeru dengtų priedų valymas**

Prieš naudojant barjeriniu sluoksniu padengtą padėklą pirmą kartą; įdėkite padėklą į orkaitę ir vieną kartą įjunkite orkaitę 200 °C temperatūroje 40 minučių. Barjera padengtų priedų valymui negalima naudoti stiprių abrazyvinių valymo priemonių. Pageidautina valyti minkšta šluoste arba kempine su kreminiu paviršiaus valikliu.

Po sudėtingų gaminių sąlygų (pvz., grilis, grilis + ventiliatorius) 10 minučių pamirkykite savo priedus su barjerine danga šilto vandenyje. Tada nuvalykite minkšta šluoste arba kempine.

## **9.3 Kaitlentės valymas**

### **Dujų degiklių valymas**

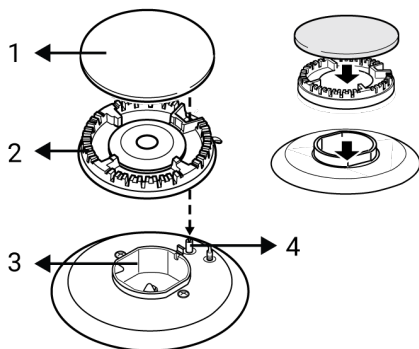
1. Prieš valydami kaitlentę nuimkite puodų laikiklius, degiklio dangtelius ir galvutes nuo kaitlentės.

2. Valykite kaitlentės paviršių pagal rekomendacijas, pateiktas bendroje valymo informacijoje, atsižvelgdami į paviršiaus tipą (emaliuotas, stiklinis, inoksas ir t. t.).
3. Nuvalykite degiklio kamerą audiniu, pamirkytu ploviklyje, arba nestipriu, minkštu šepetėliu. Įsitikinkite, kad neliko maisto likučių.
4. Uždegimo žvakės ir šiluminius elementus (modeliuose su uždegimo ir šiluminiu elementais) valykite gerai suspausta šluoste. Valykite tik švaria šluoste. Atkreipkite dėmesį, kad uždegimo žvakė ir šiluminis elementas yra visiškai sausi.
5. Nuvalykite degiklio dangtelius ir galvutes ploviklio vandeniu po kiekvienos operacijos ir išdžiovinkite.
6. Jei dėmės išlieka, degiklio dangtelius ir galvutes laikykite ploviklio arba šilto muilo vandenyje bent 15 minučių. Valykite nemetaliniu ir nesideformuojančiu šepetėliu.
7. „Quick&Shine“ valiklius galite naudoti krosnelės vidui ir grotelėms valyti, jie naudojami ant emaliuotų paviršių ir rekomenduojami įgaliotos techninės priežiūros tarnybos, ypač jei ant emaliuotų degiklio dangtelių išlieka dėmių.
8. Valydami nelieskite degiklio dangtelių agresyviais plovikliais, pvz., orkaitės vidaus valymo priemonėmis, kalkių šalinimo priemonėmis, nes galite pakeisti spalvą.
9. Po kiekvienos operacijos išplaukite indų laikiklius ploviklio vandeniu ir minkštu šepetėliu be krekingo, tada išdžiovinkite.
10. Kai degiklio dangteliai ir puodų laikikliai naudojami kaip šlapi, dėl karščio gali atsirasti nuolatinių kalkių dėmių. Prieš naudodami įsitikinkite, kad jis išdžiūvo.
11. Uždėkite degiklio galvutes, dangtelius ir puodų laikiklius.

12. Puodų laikiklius dėkite ant kaitvietės per vidurį. Modeliuose su kaiščiais pritvirtinkite kaiščius ant degiklio plokštės prie puodo laikiklių kaiščių angų.

### Surinkite degiklio dalis

1. Nuvalę degiklius, įdėkite dalis, kaip parodyta paveikslėlyje.
2. Uždėkite degiklio galvutę taip, kad ji praeitų pro degiklio uždegimo žvakę (4). Pasukite degiklio galvutę į dešinę ir į kairę, kad įsitikintumėte, jog ji yra degiklio kameroje.
3. Uždėkite degiklio dangtelį ant degiklio galvutės.



- 1 Kaitvietės dangtelis
- 2 Degiklio galvutė
- 3 Degiklio kamera
- 4 Uždegimo žvakė (modeliuose su uždegimu)

### 9.4 Valdymo Skydo Valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštės rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra

klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

## 9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

Atlikite valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į orkaitės paviršiaus tipą.

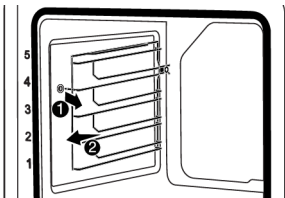
### Orkaitės šoninių sienelių valymas

Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio. Jei yra katalizinė siena, informacijos žr. „Katalizinės sienos“ skyriuje.

Jei gaminyje pagamintas pagal vielos lentynos modelį, prieš valydami šonines sienas nuimkite vielos lentynas. Tada atlikite valymą, kaip aprašyta skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į šoninės sienelės paviršiaus tipą.

### Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

1. Traukdami už šoninės sienelės priešinga kryptimi, nuimkite vielos lentynos priekį.
2. Patraukite vielos lentynėlę į save, kad ją visiškai ištrauktumėte.



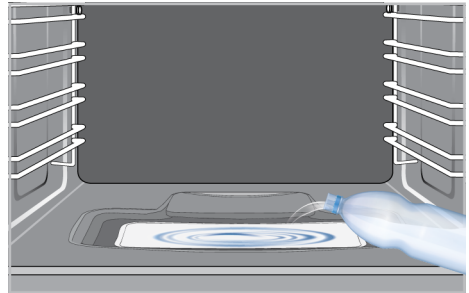
3. Norint vėl uždėti lentynas, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios.

### Orkaitės dugne esančio vandens baseino valymas

Atsižvelgiant į tai, kaip dažnai atliekamos garų valymo operacijos, dažnio ir sunaudoto vandens kiekio, orkaitės pagrindo vandens baseine gali atsirasti kalkių.

### Norėdami lengvai pašalinti kalkes, kurios gali atsirasti orkaitės dugne esančiame vandens baseine po gaminimo garais, kas 2 ar 3 kartus:

1. Į orkaitės dugne esantį vandens baseiną įpilkite 350 cc balto acto (acto rūgštingumas neturi viršyti 6%).



2. Palaukite mažiausiai 30 minučių, kad actas kambario temperatūroje ištirpdytų kalkių likučius.
3. Vandens baseiną nuvalykite minkšta drėgna šluoste ar sausu skudurėliu.



Nenaudokite valymo priemonių, turinčių rūgščių ar chloridų orkaitės dugne esančiam vandens baseinui valyti. Nenuvalykite kalkių, kurios gali susidaryti vandens baseine ant orkaitės pagrindo. Priešingu atveju gaminio pagrindas bus pažeistas.

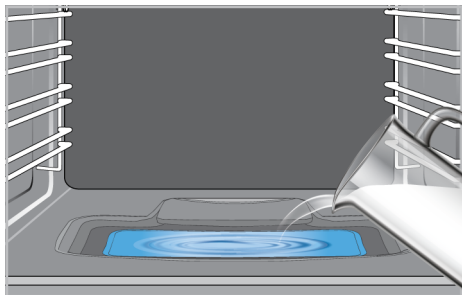
### Siekiant padidinti kalkių šalinimo vandens baseine efektyvumą, be aukščiau nurodytų kalkių šalinimo veiksmų, kas 10 naudojimo būdų:

Pasirinkite veikimo funkciją, kurioje įjungtas apatinis šildytuvas, ir įjunkite orkaitę 100 °C temperatūroje 2–3 minutes. Tada išjunkite orkaitę ir įpurškite orkaitės bei grilio valiklio, rekomenduojamo jūsų gaminio prekės ženklo svetainėje, į vandens telkinį ant orkaitės grindų ir palikite 5 minutėms. Po 5 minučių drėgna mikropluošto šluoste nuvalykite vandens telkinį ant orkaitės grindų ir nusauskinkite.

## 9.6 Paprastas valymas garais

Tai leidžia lengvai išvalyti nešvarumus (ilgai neliekančius), kuriuos suminkština orkaitės viduje esantys garai ir orkaitės vidiniuose paviršiuose kondensuojasi vandens lašeliai.

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus.
2. Pripildykite baseiną prie orkaitės grindų 200 ml vandens.



**i** Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degių, alkoholinių ar kietųjų dalelių tirpalų.

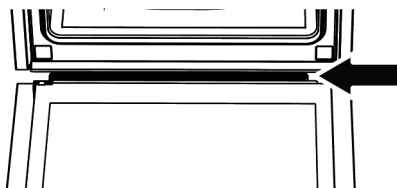
3. Valdymo skydelyje nuspauskite kepimo naudojant garus / valymo mygtuką.  
⇒ Valdymo skydelyje užsidegs gaminimo/valymo garais lemputė.
4. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 20 minutes.

Nedelsdami atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nuvalykite orkaitės vidų. Atidarius dureles išsiskirs garai. Tai gali kelti nudegimų pavojų. Būkite atsargūs atidarydami dureles.

Dėl sunkiai įsisenėjusių nešvarumų nuvalykite gaminį indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausu skudurėliu.

**i** Naudojant lengvo valymo garais funkciją, tikimasi, kad pridėtas vanduo išgaruos ir kondensuos orkaitės viduje ir orkaitės durelėse, kad sušvelnintų orkaitėje susidariusius lengvus nešvarumus. Atidarius orkaitės dureles, ant orkaitės durelių susidaręs kondensatas gali lašėti. Kai tik atidarysite orkaitės dureles, nuvalykite kondensatą.

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.) Po orkaitės viduje esančio kondensato baseino kanale po orkaitę gali susidaryti bala arba atsirasti drėgmė. Po naudojimo nuvalykite šį baseino kanalą drėgna šluoste ir nusauskite.



## 9.7 Orkaitės Durelių Valymas

Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose "**Orkaitės durelių nuėmimas**" and "**Vidinių durų stiklų nuėmimas**". Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste. Jei ant orkaitės stiklo gali susidaryti kalkių likučių, nuvalykite stiklą actu ir nuplaukite.

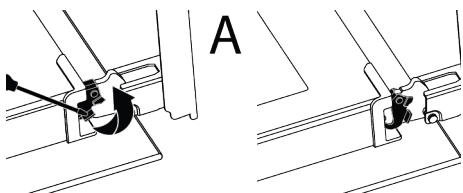
**i** orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių.

### Orkaitės durelių išėmimas

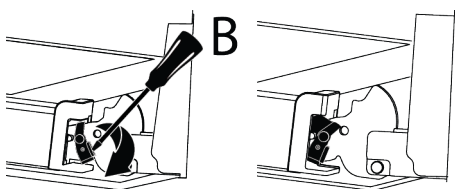
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.

3. Priklausomai nuo gaminio modelio, vėrių tipai skiriasi (A), (B), (C). Toliau pateiktuose paveikslėliuose parodyta, kaip atidaryti kiekvieno tipo vėrius.

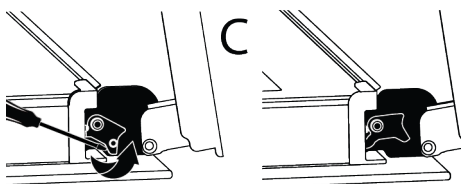
4. (A) tipo vėriai yra įprastų durų tipų.



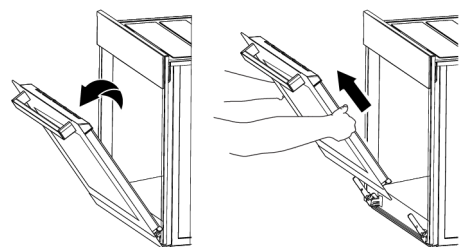
5. (B) tipo vėriai yra minkštai užsidarančių durų tipų.



6. (C) tipo vėriai yra minkštai atidaromų/ uždarančių durų tipų.



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



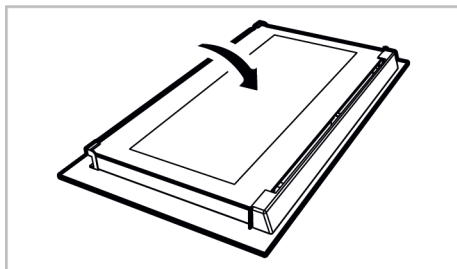
8. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vėrių, ir nuimkite.

**i** Norint vėl uždėti dureles, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios. Montuodami dureles būtina uždarykite lanksto lizdo spaustukus.

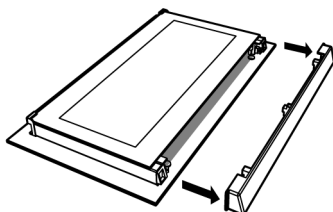
## 9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

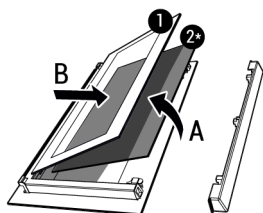
1. Atidarykite orkaitės dureles.



2. Nuimkite plastikinį komponentą, pritvirtintą prie viršutinės priekinių durelių dalies, patraukdami jį į save.



3. Kaip parodyta paveikslėlyje, švelniai pakelkite vidinį stiklą (1) link "A" tada nuimkite jį traukdami link "B".



1 Vidinis stiklas

2\* Vidinis stiklas (Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte)

4. Jei jūsų gaminys turi vidinį stiklą (2), pakartokite tą pačią procedūrą, kad jį nuimtumėte (2).
5. Pirmasis durielių pergrupavimo veiksmas yra vidinio stiklo (2) surinkimas. Padėkite nuožulnų stiklo kraštą, kad pasiektumėte nuožulnų plastikinės angos kraštą. (Jei jūsų gaminys turi vidinį stiklą). Vidinis stiklas (2) turi būti pritvirtintas prie plastikinės angos, esančios arčiausiai vidinio stiklo (1).
6. Surinkdami vidinį stiklą (1) atkreipkite dėmesį, kad išspausdintą stiklo pusę padėtumėte ant vidinio stiklo. Labai svarbu uždėti apatinius vidinio stiklo (1) kampus, kad jie atitiktų apatines plastikines angas.
7. Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite "spragtelėjimą".

## 9.9 Orkaitės Lempos Valymas

Jei kepimo vietoje esančios orkaitės lempos stiklinės drelės suteptos, nuvalykite jas indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste. Sugedus orkaitės lempai, galite pakeisti orkaitės lempą vadovaudamiesi tolesniais skyriais.

### Orkaitės lemputės keitimas

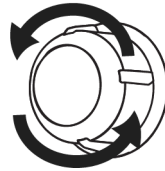
#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite gaminį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šią orkaitę maitina kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, mažesnė nei 60 mm aukščio, mažesnė nei 30 mm skersmens, arba halogeninė lempa su G9 lizdais, kurios galia mažesnė nei 60 W. Lempos tinkamos naudoti aukštesnėje nei 300 °C temperatūroje. Orkaitės lemputes galite įsigyti iš įgaliotųjų servisų arba licencijuotų technikų. Šiame gaminyje yra G energijos klasės lempa.
- Žibinto padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.

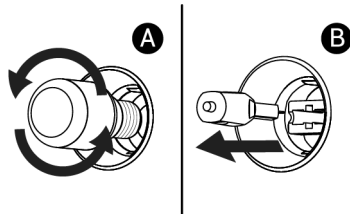
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinkama naudoti namų patalpoms apšviesti. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę kaip 50 °C temperatūrą.

#### Jei orkaitėje yra apvali lemputė,

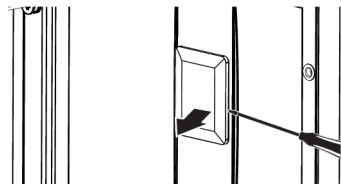
1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite lemputės gaubtelį sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.



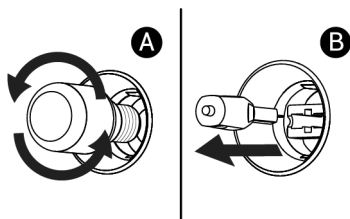
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.
- Jei orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,**
1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
  2. Nuimkite vielines lentynas pagal aprašymą.



3. Atsuktuvu pakelkite apsauginį lempos stiklo dangtelį. Pirmiausia išsukite varžtą, jei ant gaminio kvadratinės lempos yra varžtas.
4. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

## 10 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdote šiame skyriuje pateiktas instrukcijas, susisiekite su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

### Orkaitei veikiant sklinda garai.

- Normalu, kad veikimo metu matosi garai. >>> Tai nėra klaida.

### Gaminant atsiranda vandens lašėlių

- Virimo metu susidarę garai kondensuojasi, kai liečiasi su šaltais gaminio paviršiais ir gali susidaryti vandens lašėlių. >>> Tai nėra klaida.

### Gaminiui šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

- Metalinės dalys gali išsiplėsti ir kaitinant gali skleisti garsus. >>> Tai nėra klaida.

### Produktas neveikia.

- Saugiklis gali būti sugedęs arba perdegęs. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite juos arba suaktyvinkite iš naujo.
- Prietaisas negali būti prijungtas prie (įžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- (Jei jūsų prietaise yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.

### Orkaitės lemputė nedega.

- Gali būti sugedusi orkaitės lemputė. >>> Pakeiskite orkaitės lemputę.

- Nėra elektros. >>> Įsitinkinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

### Orkaitė nešildo.

- Orkaitėje gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> Orkaitėje nustatykite tam tikrą kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.
- Modeliuose su laikmačiu laikas nenustatytas. >>> Nustatykite laiką.
- Nėra elektros. >>> Įsitinkinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

### Nėra uždegimo kibirkšties.

- Nėra srovės. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje.
- Laiko nustatymas neatliktas. >>> Nustatykite laiką.

### Dujų nėra.

- Pagrindinis dujų vožtuvas uždarytas. >>> Atidarykite dujų vožtuvą.
- Dujų vamzdis sulenktas. >>> Tinkamai sumontuokite dujų vamzdį.

### (Modeliams su laikmačiu) Laikmačio ekranas mirksi arba laikmačio simbolis paliekamas atidarytas.

- Anksčiau buvo dingęs maitinimas. >>> Nustatykite laiką / Išjunkite gaminio funkcijų rankenėles ir vėl perjunkite į norimą padėtį.