LKK560200X



LT Viryklė

Naudojimo instrukcija

Electrolux

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA....3
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS....5
3. ĮRENGIMAS....8
4. GAMINIO APRAŠYMAS....13
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄKART....14
6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS....15
7. KAITLENTĖ – PATARIMAI....16
8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA....17
9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS....17
10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS....20
11. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS....21
12. ORKAITĖ – PATARIMAI....22
13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA....33
14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS....35
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....37
16. APLINKOS APSAUGA....39

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukaupta patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.
Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.
Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.

Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:
www.registerelectrolux.com

Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:
www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.
Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

⚠ Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

ⓘ Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie su prietaisu nežaistų.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ar pakeisti jo laidą privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose, jachtose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Nemontuokite prietaiso ant platformos.
- Šio prietaiso negalima valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- ATSARGIAI: Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Prieš nuimdami dangtį nuvalykite ištiškusius skysčius. Prieš uždarydami dangtį palaukite, kol kaitlentės paviršius atvės.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.

- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- Liesdami stalčių būkite atsargūs. Jis gali būti įkaitęs.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

Šis prietaisas tinkamas naudoti šiose šalyse: EE LV LT RO

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!
Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.
- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įrenginių.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirstų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!
Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi atlikti įgaliotojo techninės priežiūros centro rekomenduotas kvalifikuotas elektrikas .
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.

- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.

2.3 Dujų prijungimas

- Visus dujų prijungimus turi įvesti kvalifikuotas asmuo.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitikinkite, kad vietos tiekimo sąlygos (dujų rūšis ir slėgis) atitinka šio prietaiso nustatymą.
- Pasirūpinkite, kad aplink prietaisą vyktų oro cirkuliacija.
- Informacija apie dujų tiekimą nurodyta techninių duomenų lentelėje.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degant susidariusius produktus. Būtinai prijunkite prietaisą pagal esamas įrengimo taisykles. Laikykitės tinkamo vėdinimo reikalavimų.

2.4 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!
Nusideginimo ir susižalojimo pavojus
Elektros smūgio pavojus.

DĖMESIO
Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kurioje ji yra sumontuota išsiskiria kartštis, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, ypač kai naudojate prietaisą. Jei prietaisas naudojamas ilgai ir (arba) intensyviai, reikės pasirūpinti pakankamu vėdinimu, pvz., padidinti mechaninės ventiliacinės sistemos (jei tokia yra įrengta) galią, įrengti papildomą ventiliaciją saugiai pašalinančią degimo produktus į lauką, papildomai vėdinti patalpas, kad į jas patektų gaivaus oro. Prieš montuodami papildomą ventiliacijos sistemą, pasikonsultuokite su atitinkamos kvalifikacijos specialistu.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.

ĮSPĖJIMAS!
Gaisro ir sprogimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir

aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos ant prietaiso dugno ar ant prietaiso.
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Niekada nepalikite ant įjungto degiklio tuščio prikaistuvio arba įjungto degiklio be prikaistuvio.
- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.
- Pasirūpinkite, kad patalpą, kurioje įrengtas prietaisas, galima būtų gerai išvėdinti.
- Naudokite tik stabilius, tinkamos formos ir dydžio prikaistuvius. Prikaistuvio dugno skersmuo turi būti didesnis nei degiklio.
- Greitai pakeitę didžiausios ugnies nustatymą į mažiausios, patikrinkite, ar liepsna neužgeso.
- Naudokite tik kartu prietaisu tiekiamus priedus.
- Degikliuose nenaudokite liepsnos nukreipimo priemonių.

2.5 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!
Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą. Ištraukite maitinimo kištuką iš maitinimo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.
- Neplaukite degiklių indaplovėje.

2.6 Dangtis

- Nekeiskite dangčio techninių savybių.
- Reguliariai nuvalykite dangtį.
- Neatidarykite dangčio, kai paviršiuje yra išsiliejimų.

- Prieš uždengdami dangtį, išjunkite visus degiklius.
- Neuždarykite dangčio, kol kaitlentė ir orkaitė visiškai neatausšo.
- Stiklinis dangtis gali įkaitęs sudužti (jeigu taikytina).



2.7 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.8 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.9 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.
- Suspauskite išorinius dujų vamzdžius.

3. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

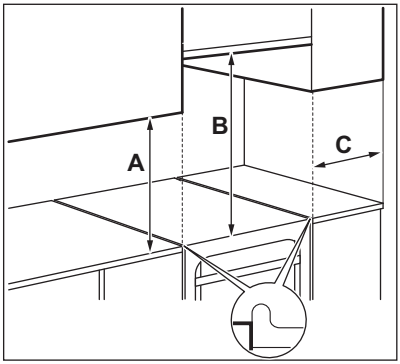
3.1 Prietaiso vieta

Viryklės nemontuokite šalia plautuvės ar spintelės su plautuve. Drėgmė / vanduo gali patekti prie šoninio spintelės skydelio ir pažeisti jo dažus.

Prietaisą galite montuoti spintelių gale, viduryje arba kampe.

Tarp prietaiso ir galinės sienelės palikite maždaug 1 cm tarpą, kad galėtumėte atidaryti dangtį.

Mažiausi montavimo atstumai nurodyti lentelėje.



Mažiausi atstumai

Matmenys	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Techniniai duomenys

Įtampa	230 V
Dažnis	50 – 60 Hz
Prietaiso klasė	1

Matmuo	mm
Aukštis	855

Matmuo	mm
Plotis	500
Gylis	600

3.3 Kiti techniniai duomenys

Prietaiso kategorija:	II2H3B/P
Pradinės dujos:	G20 (2H) 20 mbar
Pakeistos dujos:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Pralaidos skersmenys

DEGIKLIS	PRALAIDOS SKERSMUO[1] 1/100 mm
Pagalbinis	29 / 30
Pusiau spartusis	32
Spartusis	42

[1] Pralaidos tipas priklauso nuo modelio.

3.5 GAMTINIŲ DUJŲ degikliai G20 20 mbar

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW	SUMAŽINTA GALIA, kW	PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS (1/100 mm)
Greita	2.9	0.80	119
Vidutinė	1.85	0.43	96
Papildoma	0.95	0.35	70

3.6 Suskystintų dujų degikliai G30 30 mbar

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW	SUMAŽINTA GALIA, kW	PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS (1/100 mm)	NOMINALUS DUJŲ SRAUTAS (g/h)
Greita	3.0	0.72	88	218
Vidutinė	1.9	0.43	71	138
Papildoma	0.95	0.35	50	69

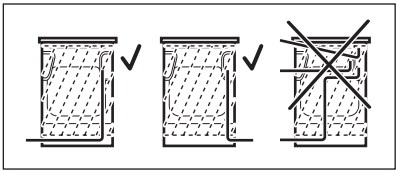
3.7 Suskystintų dujų degikliai G31 30 mbar

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW	SUMAŽINTA GALIA, kW	PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS (1/100 mm)	NOMINALUS DUJŲ SRAUTAS (g/h)
Greita	2.6	0.63	88	186
Vidutinė	1.6	0.38	71	114
Papildoma	0.85	0.31	50	61

3.8 Dujų prijungimas

ĮSPĖJIMAS!
Prieš prijungdami dujas, atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.Uždarykite pagrindinį dujų tiekimo vožtuvą.

Naudokite stabilius arba lanksčius nerūdijančiojo plieno vamzdžius pagal galiojančias normas. Jeigu naudojate lanksčius metalinius vamzdžius, užtikrinkite, kad jie nesiliestų prie judančių dalių ir kad nebūtų suspausti.



ĮSPĖJIMAS!
Dujų prijungimo vamzdis neturi liesti jokios prietaiso dalies, kaip parodyta paveikslėlyje.

ĮSPĖJIMAS!
Baigę įrengti patikrinkite, ar visų vamzdžio montavimo elementų izoliacija nepralaidi. Naudokite muilo tirpalą, o ne liepsną sandarikliui tikrinti.

3.9 Lanksti jungtis naudojant ne metalinius vamzdžius

Jeigu turite paprastą prieigą prie prijungimo, galite naudoti lankstų vamzdį. Lankstų vamzdį reikia gerai pritvirtinti spaustukais.

Montuodami visada naudokite vamzdžio laikiklį ir tarpiklį. Lankstų vamzdį galite naudoti, kai:

- jis negali įkaisti daugiau negu patalpos temperatūra (daugiau nei 30 °C);
- jis nėra ilgesnis negu 1 500 mm;
- jis niekur neturi susiaurėjimų;
- jis nėra susisukęs ar priveržtas;
- jis nesiliečia su aštriais kraštais ar kampais;
- jo būklę lengva patikrinti.

Kai tikrinate lankstų vamzdį, įsitikinkite, kad:

- jo dviejuose galuose ir per visą ilgį nėra įtrūkimų, įpjovimų, apdegimo požymių;
- medžiaga nėra sukietėjusi, ar ji yra pakankamai lanksti;
- nesurūdijo sąvaržos;
- nesibaigė jo galiojimo terminas.

Jeigu pastebite vieną ar kelis tokius defektus, vamzdžio neremontuokite, o pakeiskite.

Dujotiekio iškyša yra galinėje valdymo skydelio pusėje.

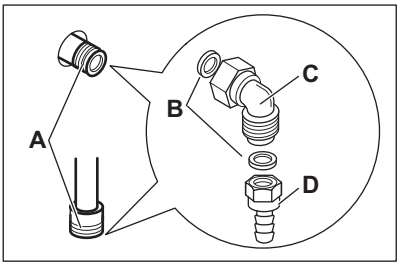
3.10 Pritaikymas skirtingų tipų dujoms

Pritaikyti skirtingų tipų dujoms leiskite tik įgaliotajam asmeniui.

Jeigu prietaise nustatytos gamtinės dujos ir yra tinkami purkštukai, galite pakeisti į suskystintąsias dujas. Dujų tiekimo sparta yra reguliuojama pagal poreikį.

ĮSPĖJIMAS!
Prieš keisdami purkštukus, įsitikinkite, kad dujų rankenėlės būtų išjungimo padėtyje. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Leiskite prietaisui atvėsti. Galima susižeisti.

Prietaise pagal numatymą nustatytos dujos. Visada naudokite sandarinimo tarpiklį nuostatai keisti.

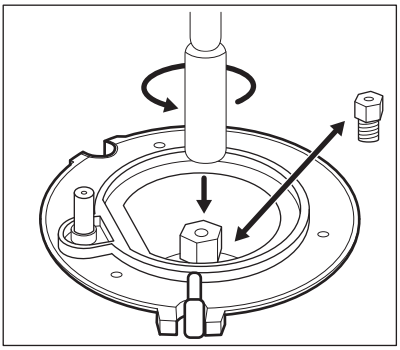


A. Dujų prijungimo taškas (prietaisas prijungiamas tik viename taške)
B. Tarpiklis
C. Reguliuojama jungtis
D. Suskystintųjų dujų vamzdžio laikiklis

3.11 Kaitlentės purkštukų keitimas

Pakeiskite purkštukus, kai keičiate dujų rūšį.

1. Nuimkite indų statymo atramas.
2. Nuimkite degiklio dangtelius ir karūnėles.
3. Nuimkite purkštukus, naudodami raktą Nr. 7.
4. Pakeiskite purkštukus, reikalingais jūsų naudojamam dujų tipui.



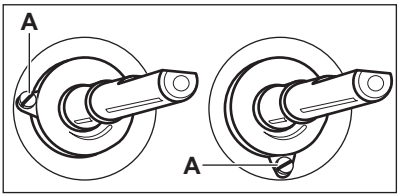
5. Duomenų lentelę (pritvirtintą greta dujų tiekimo vamzdžio) pakeiskite nauja, kurioje būtų nurodytas naujų tiekiamų dujų tipas.

Šią lentelę rasite su prietaisu pateikiamame maišelyje.

Jei tiekiamas dujų slėgis nėra pastovus ar jis skiriasi nuo reikalingo, sumontuokite atitinkamą slėgio reguliavimo įtaisą ant dujų tiekimo vamzdžio.

3.12 Kaitlentės degiklio minimalaus dujų lygio reguliavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo.
2. Nuimkite kaitlentės rankenėlę. Jeigu nėra prieigos prie pralaidos varžto, išmontuokite valdymo skydelį prieš pradėdami reguliuoti.
3. Plonu plokščiu atsuktuvu pareguliuokite pralaidos varžtą A. Modelis lemia pralaidos varžto padėtį A.



Keitimas iš gamtinių dujų į suskystintąsias dujas

1. Visiškai priveržkite pralaidos varžtą.
2. Įstatykite rankenėlę atgal į vietą.

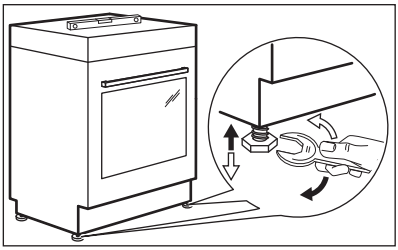
Keitimas iš suskystintųjų dujų į gamtines dujas

1. Atsukite maždaug vieną pasukimą pralaidos varžtą į padėtį A.
2. Vėl uždėkite kaitlentės rankenėlę.
3. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.

ĮSPĖJIMAS!
Įkiškite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą tik tuomet, kai vėl tinkamai sumontuosite visas dalis. Galima susižeisti.

4. Uždekite degiklį.
   Žr. skyrių „Kaitlentė. Kasdienis naudojimas“.
5. Kaitlentės rankenėlę pasukite į mažiausios liepsnos padėtį.
6. Vėl nuimkite kaitlentės rankenėlę.
7. Lėtai sukite pralaidos varžtą, kol liepsna taps minimali ir stabili.
8. Vėl uždėkite kaitlentės rankenėlę.

3.13 Prietaiso išlygiavimas



Naudodami mažas kojeles prietaiso apačioje, sulyginkite prietaiso viršų su kitais paviršiais.

3.14 Apsauga nuo apvirtimo

Prieš tvirtindami apsaugą nuo apvirtimo, paruoškite prietaisui tinkamą vietą.

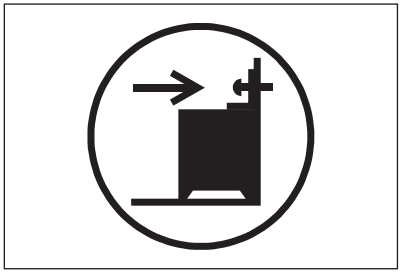
DĖMESIO
Pasirūpinkite, kad apsaugą nuo apvirtimo sumontuotumėte reikiamame aukštyje.

Pasirūpinkite, kad paviršius už prietaiso būtų lygus.

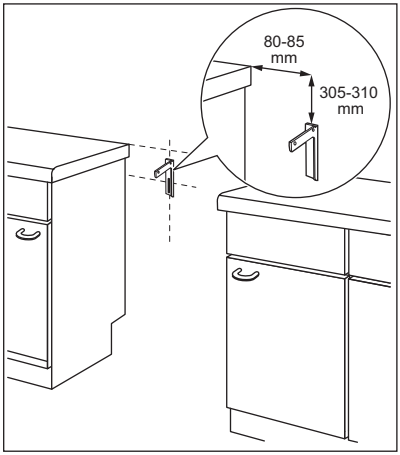
Turite sumontuoti apsaugą nuo apvirtimo. Jei apsaugos nesumontuosite, prietaisas gali apvirsti.

Jūsų prietaisas gali turėti paveikslėlyje parodytą simbolį, primenantį apie apsaugą nuo apvirtimo (jei taikytina).





1. Apsaugą nuo apvirtimo sumontuokite 305 - 310 mm žemiau prietaiso viršaus ir 80–85 mm nuo prietaiso šono, laikiklyje esančioje angoje. Pritvirtinkite ją prie kieto objekto arba naudokite priimtiną atramą (sieną).



2. Angą rasite kairėje prietaiso pusėje, nugarėlėje. Pakelkite prietaiso priekį

ir pastatykite tarpe tarp spintelių viduryje. Jei tarpas tarp spintelių didesnis, nei prietaiso plotis, pakoreguokite šoninį atstumą iki prietaiso centro.

Jei pakeitėte prietaiso matmenis, atitinkamai turite pakoreguoti apsaugos nuo apvirtimo padėtį.

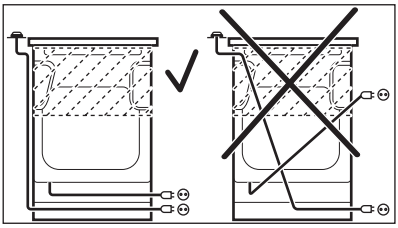
DĖMESIO
Jei tarpas tarp spintelių didesnis, nei prietaiso plotis, pakoreguokite šoninį atstumą iki prietaiso centro.

3.15 Elektros instaliacija

ĮSPĖJIMAS!
Gamintojas už pasekmes neatsako, jei naudotojai nesilaiko Saugos skyriuose pateiktų saugos nurodymų.

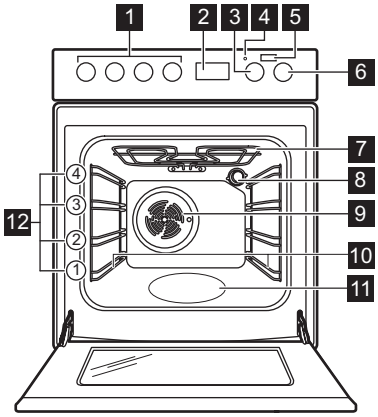
Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

ĮSPĖJIMAS!
Maitinimo kabelis neturi liesti jokios prietaiso dalies, kaip parodyta paveikslėlyje.



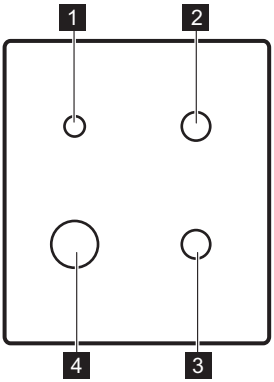
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



1 Kaitlentės rankenėlės
2 Elektroninis valdymo pultas
3 Temperatūros valdymo rankenėlė
4 Temperatūros indikatorius / simbolis
5 „Plus Steam“ mygtukas
6 Orkaitės funkcijų rankenėlė
7 Šildymo elementas
8 Lemputė
9 Ventiliatorius
10 Lentynos atrama, išimama
11 Įduba vandeniui
12 Vietos lentynoje

4.2 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



1 Papildomas degiklis
2 Pusiau spartusis degiklis
3 Pusiau spartusis degiklis
4 Spartusis degiklis

4.3 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**
  Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Kepimo skarda**
  Pyragams ir sausainiams kepti.
- **AirFry Skarda**
  Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus.
- **Pasirenkami ištraukiami bėgeliai**
  Skirti lentynoms ir skardoms. Juos galite užsisakyti atskirai.
- **Laikymo stalčius**
  Laikymo stalčius yra po orkaite.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄKART

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

5.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.
Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

5.2 Laiko nustatymas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

Įjungus prietaisą į elektros tinklą arba nutrūkus elektros srovės tiekimui, automatiškai pradės žybčioti ekranas.

1. Spaudinėkite pasirinkimo mygtuką .

Ekrane bus rodomas veikiančio laikmačio simbolis.

2. Naudokite + ar — mygtuką tinkamam paros laikui nustatyti.

Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.
Norėdami pakeisti laiką, įjunkite prietaisą ir spauskite + ir — tuo pačiu metu arba .

Kai mirksi dvitaškis tarp valandų ir minučių, spauskite + arba — naujam laikui nustatyti.

5.3 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Funkcijai: „PlusSteam“ žr. skyrelį „Funkcijos aktyvinimas“ skyriuje „Kasdienis naudojimas „PlusSteam““.

1. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia temperatūra veikiant šiai funkcijai yra 210 °C.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją , paspauskite: „Plus Steam“ . Nustatykite didžiausią temperatūrą.
6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.

6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitlentės degiklio uždegimas

Visada prieš uždėdami prikaistuvius uždekite degiklį.

ĮSPĖJIMAS!
Būkite atsargūs virtuvėje naudodami atvirą liepsną. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei liepsna buvo netinkamai naudojama.

1. Pasukite kaitlentės rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į maksimalaus dujų srauto padėtį ir paspauskite degiklį uždegimui.
2. Laikykite kaitlentės rankenėlę nuspaustą lygiai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad termopora įkaistų. Priešingu atveju dujų tiekimas bus pertrauktas.
3. Sureguliuokite liepsną, kai ji taps stabili.

ĮSPĖJIMAS!
Nelaikykite rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių. Jeigu degiklis neužsidega per 15 sekundžių, atleiskite rankenėlę, pasukite ją į išjungimo padėtį ir, prieš mėgindami uždegti degiklį dar kartą, palaukite ne mažiau kaip 1 minutę.

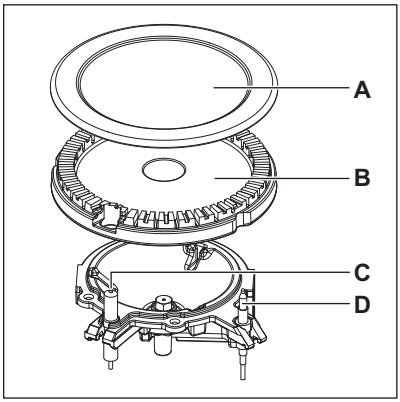
Jei po kelių bandymų degiklis neužsidega, patikrinkite, ar karūnėlė ir jos dangtelis yra taisyklingoje padėtyje.

Jeigu nėra elektros, degiklį galite uždegti be elektros įtaiso. Tokiu atveju pridėkite prie degiklio liepsnos šaltinį, paspauskite atitinkamą rankenėlę ir pasukite ją į maksimalią padėtį. Laikykite rankenėlę nuspaustą lygiai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad termopora įkaistų.

Jeigu degiklis netyčia užgęsta, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį ir vėl mėginkite uždegti degiklį, praėjus ne mažiau kaip 1 minutei.

Žiežirbų generatorius gali įsijungti automatiškai, kai įjungiate maitinimą, po įrengimo arba maitinimo pertrūkio. Tai normalu.

6.2 Degiklio apžvalga



A. Degiklio dangtelis
B. Degiklio karūnėlė
C. Uždegimo žvakė
D. Temperatūros jutiklis

6.3 Degiklių išjungimas

Norėdami išjungti liepsną, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį **0**.

ĮSPĖJIMAS!
Visada sumažinkite liepsną arba visai išjunkite prieš nukeldami prikaistuvius nuo degiklio.

7. KAITLENTĖ – PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai

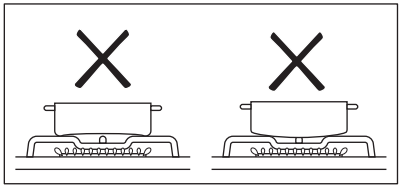
ĮSPĖJIMAS!
Nedėkite to paties indo iš karto ant dviejų degiklių.

ĮSPĖJIMAS!
Ant degiklio nedėkite nestabilių arba pažeistų indų, kad maistas neprasiveržtų ir nesužalotų aplinkinių.

DĖMESIO
Pasirūpinkite, kad indo rankena nebūtų virš priekinio viryklės krašto.

DĖMESIO
Indus statykite per patį degiklio vidurį, kitaip indas gali tapti nestabilus ir gali padidėti dujų sąnaudos.

ĮSPĖJIMAS!
Nenaudokite indų su išgaubtu dugnu arba kitokių nestabilių indų, nes indas gali apvirsti.



7.2 Prikaistuvių skersmenys

ĮSPĖJIMAS!
Naudokite prikaistuvius, kurių dugno skersmuo atitinka degiklių skersmenį.

Degiklis	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Pagalbinis	120–180

Degiklis	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Pusiau spartusis	140–220/240[1)]
Spartusis	160–220/260[1)]

[1)] Kai ant kaitlentės uždėtas vienas puodas.

8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Nerūdijančiojo plieno dalis nuplaukite vandeniu ir nusausinkite minkštu audiniu.

8.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų.
- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkštu audiniu.
- Emaliuotas dalis, dangtelius ir karūnėles valykite šiltu, muiluotu vandeniu ir sausai nušluostykite prieš įtaisydami atgal.

8.3 Uždegimo žvakės valymas

Ši funkcija veikia naudojant keraminę uždegimo žvakę su metaliniu elektrodu. Laikykite šias dalis labai švarias, kad nekiltų uždegimo sunkumų ir patikrinkite, ar neužsikimšo degiklio karūnėlės angos.

8.4 Prikaistuvių atramos

Prikaistuvių atramų negalima plauti indaplovėje. Plaukite jas rankomis.

1. Nuimkite prikaistuvių atramas, kad lengviau išvalytumėte viryklę.

Keisdami prikaistuvių atramas būkite atsargūs, kad nepažeistumėte viryklės viršaus.

2. Išplovę atramas patikrinkite, ar jos teisingose padėtyse.
3. Prikaistuvių atramų kojelės turi būti sulygiuotos su degiklio centru ir įstatytos į emaliuotų plokštelių išėmas.

8.5 Periodinė priežiūra

Reguliariai kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą dėl dujotiekio įvado ir (jei yra) slėgio reguliatoriaus patikros.

9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

9.1 Orkaitės įjungimas ir išjungimas

1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.

Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.

3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

9.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

9.3 Orkaitės funkcijos

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Paskirtis
0	Padėtis „Išjungta“	Orkaitė yra išjungta.
	Orkaitės lemputė	Įjungti lemputę bet be kepimo funkcijos.
	„PlusSteam“	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
	Švelnus konvekcinis ruošimas	Minkštiems, sultingiems kepsniams kepti arba vaisiams ir daržovėms džiovinti.
	Apatinis kaitinimas	Pyragams traškiu pagrindu kepti.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Greitasis kepimas grilyje	Dideliems plokščių produktų kiekiams kepti grilyje arba duonai skrudinti.
	Terminis kepintuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ruošti ir skrudinti.
	Konvekcinis ruošimas	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kai keliose lentynos padėtyse reikalinga tolygi temperatūra, o kvapai turi nesimaišyti.

Simbolis	Orkaitės funkcijos	Paskirtis
	Drėgnas kepimas	Ši funkcija panaudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir ekologinį dizainą (pgl. ES 65/2014 ir ES 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1 . Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“ („Energijos taupymas“). Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Maisto ruošimo nurodymus rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas kepimas.
	AirFry / Karšto oro srautas	Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus. Gruzdintoms bulvytėms, picai ir pan. Maistui vienu metu kepti iki dviejų vietų ant lentynų ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.
	Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.

9.4 Funkcijos įjungimas: „PlusSteam“

Ši funkcija suteikia galimybę padidinti drėgmės kiekį gaminant maistą.

ĮSPĖJIMAS!
Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus:

- Neatidarykite prietaiso durelių, kai naudojate funkciją „PlusSteam“.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles panaudoję funkciją „PlusSteam“.

Žr. skyrių „Patarimai“.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo.
   Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml.
   Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsus.
3. Nustatykite funkciją „PlusSteam“ .
4. Paspauskite mygtuką „Plus Steam“.
   Mygtukas „Plus Steam“ veikia tik su funkcija „PlusSteam“.

Įsijungia indikatorius.

5. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
6. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.

DĖMESIO
Nepilkite į orkaitės ertmę vandens, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

7. Jeigu norite išjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „Plus Steam“, pasukite orkaitės funkcijų

ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

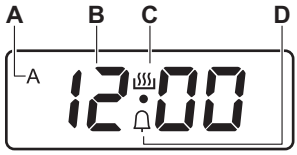
Mygtuko „Plus Steam“ indikatorius išsijungia.

8. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.

ĮSPĖJIMAS!
Prieš šalindami likusį vandenį iš ertmės įdubos, patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs.

10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

10.1 Valdymo skydelis (ekranas)



A. TRUKMĖS laiko indikatorius
B. Laikrodis
C. Įjungto laikmačio indikatorius
D. LAIKMAČIO indikatorius

10.2 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
⏲	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.
	Papildomi garai	Norėdami įjungti funkciją: „PlusSteam“.

10.3 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija		Paskirtis
00:00	PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, patikrinti arba pakeisti.
dur	TRUKMĖ	Prietaiso veikimo trukmei nustatyti (1 min. – 10 val.).
🔔	LAIKMATIS	Laiko atskaitai nustatyti (1 min. – 23 val. 59 min.). Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi.

10.4 Funkcijos TRUKMĖ nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite ⏲, kol pradės mirksėti **dur**.
3. Spauskite + arba —, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.

Ekrane rodoma **dur** ir simbolis **A**.

4. Laikui pasibaigus, mirksi **dur** ir 7 minutes skamba garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėlę į išjungimo padėtį.

10.5 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
2. Spauskite + arba —, kad nustatytumėte reikiamą laiką.
3. Pasibaigus nustatytam laikui, 7 minutes girdimas garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

10.6 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Mygtukus — ir + paspauskite vienu metu.

Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

10.7 Garso signalo keitimas

1. Norėdami girdėti šiuo metu veikiantį garso signalą, paspauskite ir palaikykite mygtuką —.
2. Norėdami pakeisti signalą, kartotinai spauskite mygtuką —.
3. Atleiskite — mygtuką.

Paskutinį kartą nustatytas tonas bus naujasis garso signalas.

4. Palaukite 5 sekundes, kol nuostata bus automatiškai patvirtinta.

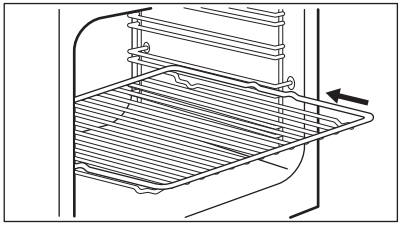
Prietaisą atjungus nuo maitinimo tinklo arba dingus maitinimui, signalo tonas sugrįš į numatytąjį.

11. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

11.1 Priedų naudojimas

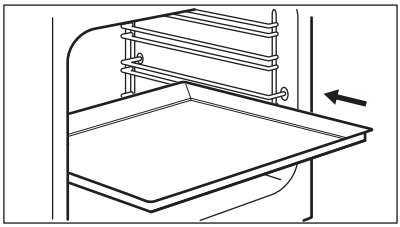
Vielinė lentynėlė:



Įdėkite lentynėlę tarp lentynos kreipiamųjų laikiklių.

Kepimo padėklas

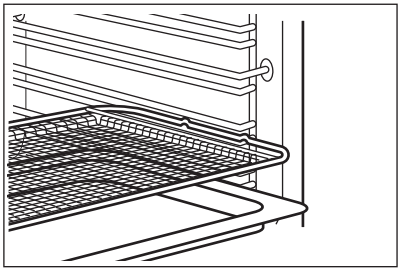
Neįstumkite kepimo padėklo iki orkaitės nugarėlės. Galite apriboti įkaitusio oro cirkuliaciją. Tokiu atveju galinėje padėklo dalyje maistas gali apdegti.



Įstumkite kepimo padėklą / gilų indą tarp lentynėlės kreipiamųjų laikiklių. Pasirūpinkite, kad lentynėlė neliestų orkaitės galinės sienelės.

AirFry kepimo padėklo:

Įstatykite AirFry padėklą į antrą padėtį. Įstatykite kepimo padėklą į pirmą padėtį.



12. ORKAITĖ – PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

Lentelėse nurodyta temperatūra ir kepimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

12.1 Bendra informacija

Prietaise yra keturios lentynos padėtys. Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo prietaiso apačios.

Šis prietaisas turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.

Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Tai – normalu. Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.

Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.

Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės emalis.

12.2 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

Jei pyragus kepate ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunda nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepant.

Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

12.3 Pyragų kepimas

Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirto laiko.

Jeigu kepate dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

12.4 Mėsos ir žuvies gaminimas

Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.

Kad kepimo metu orkaitėje nesusidarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.

12.5 Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminate, stebėkite rezultatus. Raskite tinkamiausias nuostatas (kaitinimo nuostata, gaminimo trukmė ir pan.) jūsų prikaistuviams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.

12.6 „PlusSteam“ +

Prieš įkaitindami, pripildykite ertmės įdubą vandens, tik kai orkaitė yra atvėsus.

Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““

Kepiniai

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Balta duona[1)]	100	180	35–40	2	Naudokite kepimo skardą.
Duonos bandelės[1)]	100	200	20–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Naminė pica[1)]	100	230	10–20	1	Naudokite kepimo skardą.
Itališka duona „Focaccia“[1)]	100	190–210	20–25	1	Naudokite kepimo skardą.
Sausainiai, paplotėliai, prancūziškieji rageliai[1)]	100	150–180	10–20	2	Naudokite kepimo skardą.
Slyvų pyragas, obuolių pyragas, bandelės su cinamonu[1)]	100	180	20	2	Naudokite pyrago formą.

1) Prieš kepdami 5 minutes įkaitinkite tuščią orkaitę.

Šaldytų gaminių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Šaldyta pica[1)]	150	200–210	10–20	2	Naudokite groteles.
Šaldyti prancūziškieji rageliai[1)]	150	160–170	25–30	2	Naudokite kepimo skardą.

1) Prieš kepdami 10 minučių įkaitinkite tuščią orkaitę.

Maisto atgaminimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Balta duona	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Duonos bandelės	100	110	10–20	2	Naudokite kepimo skardą.
Naminė pica	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Itališka duona „Focaccia“	100	110	10–20	2	Naudokite kepimo skardą.
Daržovės	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Ryžiai	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Makaronai	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.
Mėsa	100	110	15–25	2	Naudokite kepimo skardą.

Kepsnių kepimas

Patiekalas	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Kepta kiauliena	200	180	65–80	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Jautienos kepsnys	200	200	50–60	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Viščiukas	200	210	60–80	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Kepta kalakutiena	200	200	70–90	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.

12.7 Konservavimas +

ĮSPĖJIMAS!
Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.
- Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei šešis pusės litro talpos stiklainius.
- Vienodai pripildykite stiklainius, palikdami kiekvieno stiklainio viršuje 1

cm oro tarpą. Uždėkite dangtelius ant viršaus, jų hermetiškai neuždarydami.
- Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.
- Į kepimo skardą įpilkite 1/2 litro vandens, o į ertmės įdubą – 1/4 litro vandens, kad orkaitėje būtų pakankamai drėgmės.
- Pasirinkite funkciją „PlusSteam“ ir nustatykite tinkamą temperatūrą pagal toliau pateiktą lentelę.
- Stiklainius galima hermetiškai uždaryti tik išjungus funkciją.

Minkšti vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Braškės / mėlynės / aviečės	160	25–30	1	Naudokite kepimo skardą.

Kaulavaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Kriaušės / svarainiai / slyvos	160	35–40	1	Naudokite kepimo skardą.

Minkštos daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Cukinija / baklažanai / svogūnai / pomidorai	160	30–35	1	Naudokite kepimo skardą.

Marinuotos daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Morkos / agurkai / ropės / salierai	160	35–45	1	Naudokite kepimo skardą.

12.8 Švelnus konvekcinis ruošimas

Džiovinimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Daržovės				

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Pupos	60–70	7–9	2	1 / 3
Pjaustytos paprikos	60–70	10–12	2	1 / 3
Daržovės rauginimui	60–70	9–11	2	1 / 3
Pjaustyti grybai	50–60	13–15	2	1 / 3
Prieskoniniai augalai	40–50	3–5	2	1 / 3
Vaisiai				
Slyvų puselės	60–70	11–13	2	1 / 3
Abrikosų puselės	60–70	9–11	2	1 / 3
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	2	1 / 3
Pjaustytos kriaušės	60–70	7–10	2	1 / 3

Kepimas žemoje temperatūroje

Patiekalas	Kiekis (kg)	Kiekvienos pusės apkepimas (min.)	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Jautiena					
Vidutinė filė	1,0–1,5	2	80–100	2	60–90
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1,5–2,0	4	80–100	2	160–200
Veršiena					
Filet rosé	1,0–1,5	2	80–100	2	50–90
Nugarinė, vienas gabalas	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
Vidutiniškai iškeptas veršienos kepsnys	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
Kiauliena					
Filet rosé	1,0–1,5	2	80–100	2	60–100

Patiekalas	Kiekis (kg)	Kiekvienos pusės apkepimas (min.)	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Nugarinė, vienas gabalas	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160
Vidutiniškai iškeptas kiaulienos kepsnys	1,5–2,0	4	80–100	2	100–160

12.9 Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Plokštainis	160–170	25–35	2
Mielinis pyragas su obuoliais	170–190	45–55	3
Džiovintų vaisių pyragas	170–180	35–45	2
Trupininis pyragas	170–190	50–60	3
Varškės pyragas	170–190	60–70	2
Naminė duona	190–210	50–60	2
Rumuniškas biskvitinis pyragas	165–175	35–45	2
Rumuniškas biskvitinis pyragas – tradicinis	165–175	35–45	2
Mielinės bandelės	180–200	15–25	2
Biskvitinis vyniotinis	150–170	15–25	2
Lotaringiškas apkepas	215–225	45–55	2

Kepsnių kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas, perpjautas pusiau	210–230	35–50	2
Kiaulienos pjausnys	190–210	30–35	3
Žuvis	200–220	40–70	2

12.10 Greitasis kepimas grilyje

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas, perpjautas pusiau	230	50–60	2
Kiaulienos pjausnys	230	40–50	3
Kumpio kepimas ant grotelių	250	17–25	2
Dešrelės	250	20–30	2
Jautienos didkepsnis: vidutiniškai iškeptas	230	25–35	2

12.11 Terminis kepintuvas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas, perpjautas pusiau	200	50–60	2
Viščiukas	250	55–60	2
Viščiuko sparneliai	230	30–40	2
Kiaulienos pjausnys	230	40–50	2
Jautienos didkepsnis: gerai iškeptas	250	35–40	2

12.12 Konvekcinis ruošimas

Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Įdarytas mielinis pyragas	150–160	20–30	2
Viktorijos pyragaičiai	170–190	30–40	2
Šveicariškas obuolių apkepas	180–200	35–45	2
Mielinė pynutė	150–160	40–50	2
Keksas su citrina ir madera	170–190	50–60	2
Merengos	110–120	30–40	2
Bulvių plokštainis	180–200	40–50	2
Lazanija	170–190	30–50	2
Orkaitėje gaminti makaronai	170–190	50–60	2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica	190–200	25–35	2

Kepsnių kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas	200–220	55–65	2
Kiaulienos kepsnys	170–180	45–50	2

12.13 Drėgnas kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Duona ir pica				
Bandelės	190	25–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Duonos bandelės	200	40–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Šaldyta pica 350 g	190	25–35	2	grotelės
Pyragaičiai kepimo skardoje				
Biskvitinis vyniotinis	180	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Šokoladinis pyragas	180	35–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Pyragaičiai formoje				
Suflė	210	35–45	2	šeši keraminiai indeliai ant grotelių
Biskvitinis pagrindas	180	25–35	2	apkepo skarda ant grotelių
Biskvitinis pyragas	150	35–45	2	pyrago formoje ant grotelių
Žuvis				
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Visa žuvis, 200 g	180	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Žuvies filė, 300 g	180	30–40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Mėsa				

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pagalbiniai reikmenys
Mėsa maišelyje, 250 g	200	35–45	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Mėsos iešmai, 500 g	200	30–40	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Maži kepiniai				
Sausainiai	170	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Migdoliniai sausainiai	170	40–50	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Keksiukai	180	30–40	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Pikantiško skonio krekeriai	160	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Trapios tešlos sausainiai	140	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Tarteletės	170	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Vegetariški patiekalai				
Įvairios daržovės maišelyje, 400 g	200	20–30	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas
Omletas	200	30–40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Daržovės skardoje, 700 g	190	25–35	2	kepimo skarda arba grilio / kepimo indas

12.14 Karšto oro srautas

Kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Plokštainis	140–160	40–50	1 + 3
Mielinės bandelės	190–210	10–20	1 + 3
Merengos	100–120	55–65	1 + 3
Sviestinis pyragas	150–170	20–30	1 + 3
Pica	200–220	35–45	1 + 3

12.15 AirFry

Kepiniai

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kruasanai, šaldyti	maždaug 350 g	180–220	15–30	2
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, šaldyti	maždaug 400 g	180–220	15–35	2
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, švieži	maždaug 300 g	180–220	15–35	2
Pica, šaldyta	maždaug 340 g	180–220	20–35	2

Bulvių gaminiai

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Gruzdintos bulvytės, šaldytos	maždaug 650 g	180–220	20–30	2
Gruzdintos bulvytės storos, šaldytos	maždaug 600 g	180–220	20–30	2
Bulvių skiltelės, šaldytos	maždaug 650 g	180–220	15–25	2
Kroketai	maždaug 450 g	180–220	15–30	2

Šviežios daržovės

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Cukinijų griežinėliai, švieži[1)]	maždaug 500 g	180–220	25–35	2

1) įpilkite 1 arbatinį šaukštelį alyvuogių aliejaus, kad griežinėliai nesuliptų

Kita

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Eskalopai, šaldyti	maždaug 300 g	180–220	15–25	2
Krevetės tešloje, šaldytos	maždaug 200 g	180–220	15–25	2

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kalmarų žiedai, šaldyti	maždaug 250 g	180–220	15–25	2
Vištienos kepsneliai, šaldyti	maždaug 300 g	180–220	15–25	2
Žuvies piršteliai, šaldyti	maždaug 500 g	180–220	15–25	2

12.16 Informacija patikros įstaigoms

Maistas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Maži pyragaičiai (16 vienetų/skardoje)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	kepimo skarda	3	20–30
Maži pyragaičiai (16 vienetų/skardoje)	Konvekcinis ruošimas	150	kepimo skarda	3	20–30
Maži pyragaičiai (16 vienetų/skardoje)	Karšto oro srautas	160	kepimo skarda	1 + 3	30–40
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190	grotelės	1	65–75
Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai)	Konvekcinis ruošimas	180	grotelės	2	70–80
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	grotelės	2	20–30
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis ruošimas	160	grotelės	2	25–35
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	170	grotelės	1 + 3	30–40
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	kepimo skarda	3	15–30

Maistas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min.)
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Konvekcinis ruošimas	140	kepimo skarda	3	20–30
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Karšto oro srautas	140	kepimo skarda	1 + 3	15–30
Skrebutis	Greitasis kepimas grilyje	250	grotelės	3	5–10
Jautienos mėsainis[1)]	Terminis kepintuvas	250	grotelės arba grilio / kepimo indas	3	15–20 pirma pusė; 10–15 antra pusė

[1)] Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.

13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

13.1 Pastabos dėl valymo

Orkaitę valykite švelnia šluoste, sudrėkinta šilto vandens ir švelnaus plovimo skysčio tirpale.

Metaliniams paviršiams valyti naudokite specialiai tam skirtą valymo priemonę.

Orkaitės vidų valykite kiekvieną kartą pasinaudoję orkaite. Dėl susikaupusių riebalų arba kitų maisto likučių gali kilti gaisras.

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste sudrėkinta šilto vandens ir valymo priemonės tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima (išskyrus AirFry padėklą).

Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaičių valikliu.

Priedams su nepridegančia danga ir „AirFry“ padėklui valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

13.2 AirFry skardos valymas

1. Uždėkite AirFry skardą ant kepimo skardos.
2. Įpilkite karšto vandens su plovikliu ir pamirkykite.
3. Valykite AirFry skardą kempine arba šepetėliu pašalinkite likučius.

Taip pat galima plauti indaplovėje.

13.3 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nusausinkite minkštu audiniu.

Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

13.4 Apatinės įdubos valymas

Valant iš apatinės įdubos po maisto gaminimo naudojant garus pašalinami kalkių nuosėdų likučiai.

Rekomenduojame atlikti valymo procesą bent kas 5–10 ciklų panaudoję funkciją „PlusSteam“.

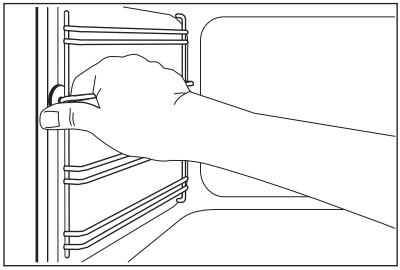
1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į apatinę įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be žolelių.
2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

13.5 Lentynų atramų

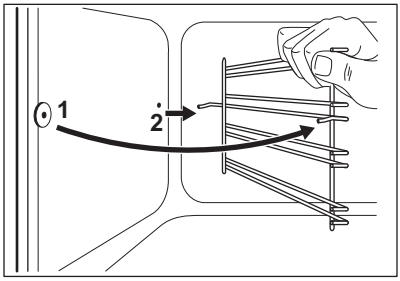
Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

DĖMESIO
Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



2. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

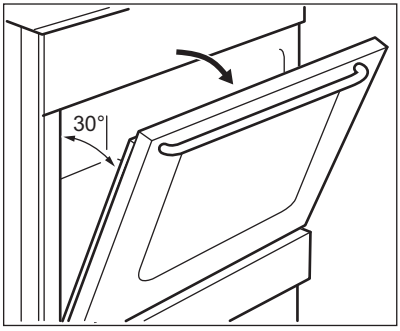
13.6 Orkaitės stiklo plokščių išėmimas ir įdėjimas

Vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtingiems modeliams stiklo plokščių skaičius gali būti skirtingas.

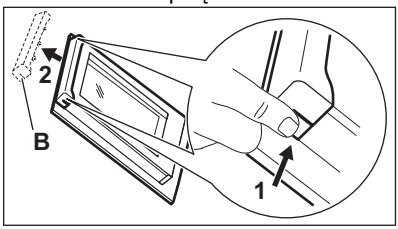
ĮSPĖJIMAS!
Valydami palikite orkaitės dureles šiek tiek praviras. Kai atidarysite visiškai, jos gali netyčia užsidaryti ir sukelti žalos.

ĮSPĖJIMAS!
Nenaudokite prietaiso be stiklo plokščių.

1. Atidarykite dureles, kol jos bus nustatytos maždaug 30° kampu. Šiek tiek praviros durelės pačios neužsidaro.



2. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



3. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

ĮSPĖJIMAS!
Kai išimate stiklo plokštes, orkaitės durelės mėgina užsidaryti.

4. Laikykite durelių stiklo plokščių viršutinį kraštą ir traukite jas vieną po kitos.
5. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštę.

Baigę valyti, įstatykite orkaitės dureles ir stiklo plokštes. Atlikite veiksmus atvirkščia eilės tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę.

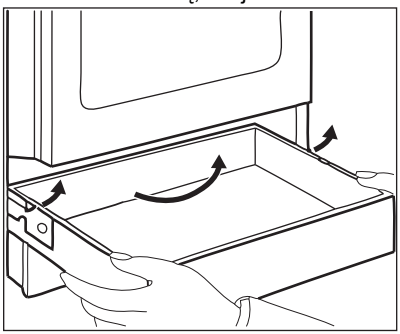
DĖMESIO
Įsitikinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę.

13.7 Kaip išimti stalčių

ĮSPĖJIMAS!
Nelaikykite stalčiuje degių daiktų (pavyzdžiui, valymo medžiagų, plastikinių maišelių, orkaitės pirštinių, popieriaus arba valymo purškiklių). Naudojant orkaitę, stalčius gali įkaisti. Gali kilti gaisras.

Po orkaite esantį stalčių galima išimti – taip jį lengviau valyti.

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

2. Lėtai kilstelėkite.
3. Visiškai ištraukite.

Jeigu norite įdėti stalčių, atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

13.8 Lemputės keitimas

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.
2. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.
3. Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute .
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

14.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Nėra kibirkšties, kai mėginate įjungti kibirkščių generatorių.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Netinkamai uždėtas degiklio dangtelis ir karūnėlė.	Tinkamai uždėkite degiklio dangtelį ir karūnėlę.
Liepsna užgęsta iš karto tik uždegus.	Nepakankamai įkaito šiluminis elementas.	Užsidegus liepsnai, laikykite kibirkščių generatorių įjungtą ne ilgiau nei 10 sekundžių.
Nevienodas liepsnos žiedas.	Degiklio karūnėlę užkimšo maisto likučiai.	Patikrinkite, ar neužkimštas purkštukas ir ar degiklio karūnėlė švari.
Degikliai neveikia.	Netiekiamos dujos.	Patikrinkite dujų prijungimą.
Liepsna yra oranžinė arba geltona.		Liepsna gali atrodyti oranžinė arba geltona tam tikrose degiklio srityse. Tai – normalu.
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
Orkaitės ekrane rodoma „0.00“ ir „LED“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija „PlusSteam“.	Jūs nesuaktyvinote funkcijos „PlusSteam“.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
	Nepripildėte įdubos vandeniu.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““.
	Jūs tinkamai nesuaktyvinote funkcijos „PlusSteam“ mygtuku „Plus Steam“.	Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““.
Norite suaktyvinti funkciją Švelnus konvekcinis ruošimas, bet šviečia papildomų garų mygtuko indikatorius.	Veikia funkcija „PlusSteam“.	Paspauskite papildomų garų mygtuką, kad išjungtumėte funkciją „PlusSteam“.
Neverda vanduo ertmės įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Patarimai“.
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Išsiurbkite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.

14.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	.....
Gaminio numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S. N.)	.....

15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

15.1 Informacija apie gaminį (kaitlentę) pagal ES 66/2014

Modelio identifikatorius	LKK560200X
Kaitlentės tipas	Laisvai pastatomos viryklės kaitlentė

Dujinių degiklių skaičius	4	
Kiekvieno degiklio energetinis efektyvumas (EE gas burner)	Kairysis galinis. Papildomas	netaikoma
	Dešinysis galinis. Pusiau spartusis	55,3 %
	Dešinysis priekinis. Pusiau spartusis	55,3 %
	Priekinis kairysis. Spartusis	55,5 %
Dujinės viryklės energetinis efektyvumas (EE gas hob)		55,4 %

EN 30-2-1:EN 30-2-1: Buitiniai dujiniai virimo prietaisai. 2-1 dalis: Racionalus energijos vartojimas. Bendroji dalis.

15.2 Kaitlentė. Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Prieš naudojimą patikrinkite, ar tinkamai surinkti degikliai ir prikaistuvių atramos.
- Prikaistuvių dugnai turi būti tinkamų skersmenų pagal degiklio dydį.
- Dėkite prikaistuvį tiesiai ant degiklio, jo viduryje.
- Kai skystis pradeda virti, sumažinkite liepsną, kad skystis lėtai virtų.
- Jeigu galima, naudokite slėginį prikaistuvį. Žr. jo naudojimo instrukciją.

15.3 Informacija apie orkaites ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	LKK560200X 943005337
Energijos efektyvumo rodyklė	94,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,84 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,75 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalo garsumas	58 l
Orkaitės tipas	Laisvai pastatomos viryklės orkaitė
Masė	44.0 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

15.4 Orkaitė – energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite orkaitės durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių
Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

Likęs karštis
Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas
Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

Drėgnas kepimas
Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Išsamesnės informacijos rasite skyriaus „Orkaitė. Kasdienis naudojimas“ paragrafe „Orkaitės funkcijos“.

16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop





867354961-B-302022

CE