



Electrolux



electrolux.com/register



LKK660220W

LT Naudojimo instrukcija | **Viryklė**



Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



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

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	2
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	5
3. MONTAVIMAS.....	7
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	13
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	13
6. VIRYKLĖ - KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	14
7. VIRYKLĖ - NAUDINGI PATARIMAI.....	15
8. VIRYKLĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	16
9. ORKAITĖ – KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	17
10. ORKAITĖ – LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	18
11. ORKAITĖ – PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	19
12. ORKAITĖ – NAUDINGI PATARIMAI.....	20
13. ORKAITĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	26
14. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	29
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	30
16. APLINKOS APSAUGA.....	32

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, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) 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.
- **DĖMESIO:** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis 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:

LT

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- 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 paaisyti 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.
- Jokių 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 skyrį „Įrengimas“.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus turi atlikti įgaliojoto techninės priežiūros centro rekomenduotas kvalifikuotas elektrikas .

- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis 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. Įsitinkinkite, 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 automatinis 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

- Dujų prijungimo darbus privalo atlikti kvalifikuotas specialistas.
- Prieš pradėdami įrengimą įsitinkinkite, kad vietinis dujų tiekimas (tipas ir slėgis) atitinka šio prietaiso nustatymą.
- Pasirūpinkite, kad aplink prietaisą galėtų cirkuliuoti oras.
- Dujų tiekimo informacija nurodyta vardinėje prietaiso lentelėje.

- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degant susidariusius produktus. Būtinai prijunkite prietaisą pagal esamas įrengimo taisykles. Laikykites tinkamo vėdinimo reikalavimų.

2.4 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus
Elektros smūgio pavojus.

DĖMESIO

Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kurioje ji yra sumontuota išsiskiria kartstis, 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.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo 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 sprogo pavojų.
- 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 tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - 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 prikaistuvų 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 gaminimo indo arba įjungto degiklio be puodo/keptuvės.

- 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 prikaistus. Prikaistuvo dugno skersmuo turi būti didesnis nei degiklio.
- Greitai pakeitę didžiausios ugnies nustatymą į mažiausios, patikrinkite, ar liepsna neužgeso.
- Degikliuose nenaudokite liepsnos nukreipimo priemonių.

2.5 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- 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 plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- 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 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- 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.

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.
- Suspauskite išorinius dujų vamzdžius.

3. MONTAVIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

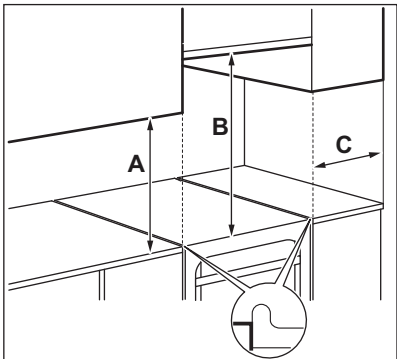
3.1 Prietaiso vieta



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.

Mažiausi montavimo atstumai nurodyti lentelėje.



Mažiausi atstumai

Matmenys	mm
A	400
B	650
C	150

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

3.2 Techniniai duomenys

Įtampa	230 V
Dažnis	50–60 Hz
Prietaiso klasė	1

Matmenys	mm
Aukštis	857
Plotis	600
Gylis	600

3.3 Kiti techniniai duomenys

Prietaiso kategorija:	I12H3B/P
Dujos originaliai:	G20 (2H) 20 mbar
Dujų pakeitimai:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Apvado skersmenys

DEGIKLIS	Ø APVADAS 1/100 mm
Papildoma	29
Vidutinė	32
Greita	42

3.6 Suskystintų dujų degikliai G30, 30 mbar

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA kW	SUMAŽINTA GALIA kW	PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS 1/100 mm	NOMINALUSIS DU- JŲ 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 GA- LIA kW	SUMAŽINTA GALIA kW	PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS 1/100 mm	NOMINALUSIS DU- JŲ SRAUTAS g/h
Greita	2.6	0.63	88	186
Vidutinė	1.6	0.38	71	114
Papildoma	0.85	0.31	50	61

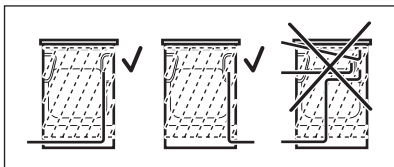
3.8 Dujų jungtis



ĮSPĖJIMAS!

Prieš pajungiant dujas, atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Užsukite pagrindinę dujų tiekimo sklendę.

Naudokite tvirtinamas jungtis arba lanksčius nerūdijančio plieno vamzdžius, atitinkančius šalyje galiojančius reikalavimus. Jeigu naudojate lanksčius metalinius vamzdžius pasirūpinkite, kad nebūtų prispausti ir nesiliestų su judančiomis dalimis.



ĮSPĖJIMAS!

Dujų vamzdis neturi liesti paveikslėlyje parodytos prietaiso dalies.



ĮSPĖJIMAS!

Baigę montavimo darbus patikrinkite visų vamzdžių sujungimų sandarumą. Sandarumui patikrinti naudokite muilo tirpalą ir nenaudokite ugnies.

3.9 Lanksti nemetalinių žarnelių jungtis

Jei jungtis yra lengvai pasiekiamo, galite naudoti lanksčią žarnelę. Lanksčią žarnelę būtina gerai pritvirtinti gnybtais.

Montuodami visuomet naudokite žarnelės laikiklį ir tarpinę. Lanksčią žarnelę galite naudoti, jei:

- ji negalės įkaisti virš 30 °C (kambario temperatūros);
 - ji nėra ilgesnė nei 1500 mm;
 - ji neturi jokių susiaurėjimų;
 - ji nėra susukta ar įtempta;
 - ji nesiliečia su aštriais kampais ar briaunomis;
 - jos būklę paprasta patikrinti.
- Tikrindami lanksčią žarnelę įsitikinkite, kad:
- ji neturi jokių įtrūkimų, įpjovimų ar nudeginimų bet kurioje jos vietoje (abiejuose galuose ir per visą ilgį);
 - ji nesukietėjusi ir išsaugojusi pakankamą elastingumą;

- tvirtinimo gnybtai nėra surūdiję.
 - galiojimo laikas turi būti nepasibaigęs.
- Jei pastebėtumėte vieną ar kelis defektus, vamzdžio neremontuokite, o pakeiskite jį nauju.

Dujų tiekimo pakyla yra galinėje valdymo skydelio pusėje.

3.10 Pritaikymas prie kitos dujų rūšies



Pritaikymą prie kitos dujų rūšies gali atlikti tik specialistas.



Jeigu prietaise nustatytos gamtinės dujos ir yra tinkami purkštukai, galite pakeisti į suskystintąsias dujas.

Dujų srauto greitis yra pritaikytas.

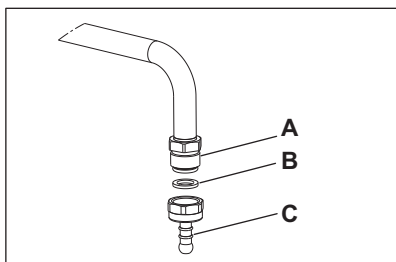


ĮSPĖJIMAS!

Prieš keisdami purkštukus, įsitikinkite, kad dujų rankenėlės būtų išjungimo padėtyje. Atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo. Palaukite, kol prietaisas atvės. Egzistuoja pavojus susižeisti.



Prietaise nustatytos numatytosios dujos. Norėdami pakeisti nuostatą, visada naudokite tarpiklio sandariklį.

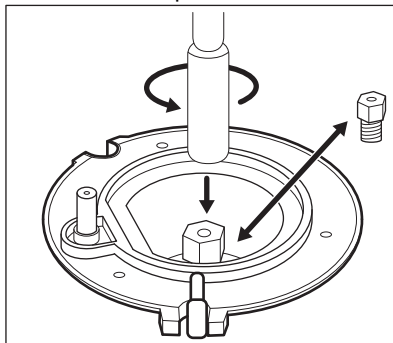


- A. Dujų prijungimo taškas (prietaisas prijungiamas tik viename taške)
- B. Tarpinė
- C. Suskystintų dujų vamzdžio laikiklis

3.11 Keičiami viryklės purkštukai

Jeigu keičiate dujų tipą, atitinkamai pakeiskite purkštukus.

1. Nuimkite prikaistuvį atramas.
2. Nuimkite degiklių dangtelius ir karūnėles.
3. Naudodamiesi 7-tojo dydžio veržliarakčiu išsukite purkštukus.
4. Pasirinkite naudojamą dujų tipą atitinkančius purkštukus.



5. Pakeiskite dujų tipą identifikuojančią etiketę (ji yra šalia dujų tiekimo vamzdžio) atitinkančia naują tiekiamų dujų tipą.

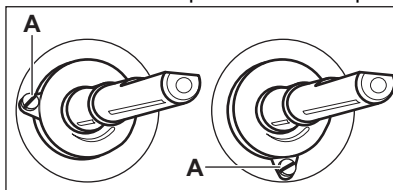


Etiketę rasite prie prietaiso pridėtame maišelyje.

Jei tiekiamų dujų slėgis nepastovus arba neatitinka reikalavimų, dujų tiekimo vamzdyje įmontuokite atitinkamą slėgio reguliatorių.

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

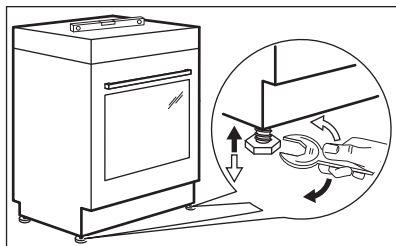
1. Atsukite maždaug vieną pasukimą pralaidos varžtą į padėtį A.
2. Vėl uždėkite kaitlentės rankenėlę.
3. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.

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

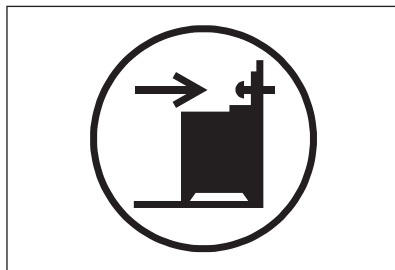
Pasirūpinkite, kad apsaugą nuo apvirtimo sumontuotumėte reikiamame aukštyje.



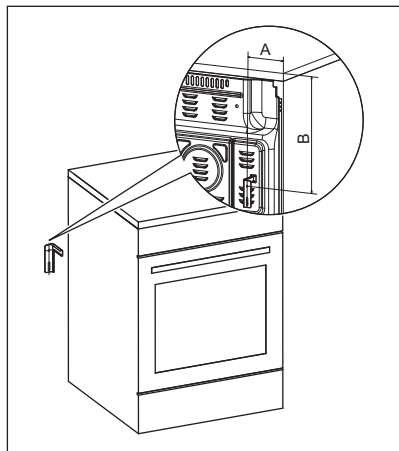
Pasirūpinkite, kad paviršius už prietaiso būtų lygus.

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

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



1. Apsaugą nuo apvirtimo sumontuokite B – 393 mm žemiau prietaiso viršaus ir A – 82 mm nuo prietaiso šono, laikiklyje esančioje angoje. Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamą sutvirtinimą, pvz., 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

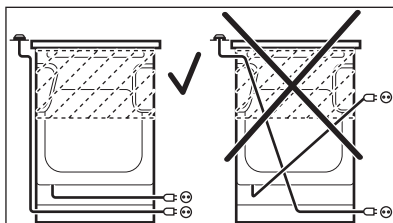
⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

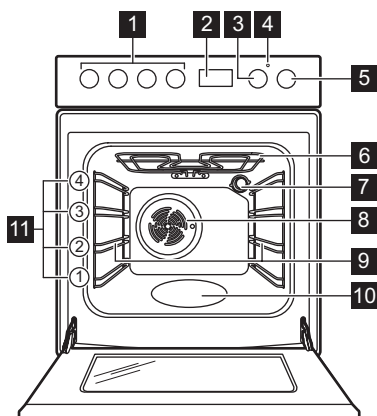
⚠ ĮSPĖJIMAS!

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



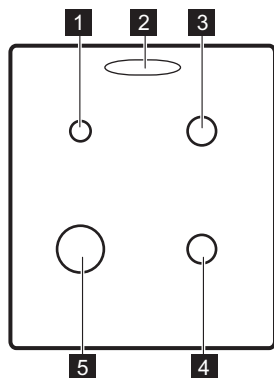
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



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

4.2 Kaitinimo paviršių planas



- 4 Pusiau spartus degiklis
- 5 Spartusis degiklis

- 1 Papildomas degiklis
- 2 Garų išleidimo anga – skaičius ir padėtis priklauso nuo modelio
- 3 Pusiau spartus degiklis

4.3 Priedai

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **AirFry dėklas**
Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepinimo popieriaus.
- **Papildomi teleskopiniai bėgeliai**
Lentynėlėms ir skardoms. Galite juos užsisakyti papildomai.
- **Laikymo stalčius**
Stalčius yra po orkaite.

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakeitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią orkaitės temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia šios funkcijos temperatūra yra 210 °C. Leiskite prietaisui veikti 15 min.
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
6. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
7. Sudėkite 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 žybcioti 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.

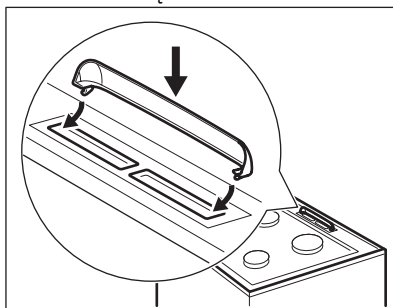
Norėdami pakeisti laiką, įjunkite prietaisą ir spauskite  ir  tuo pačiu metu arba .

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

5.3 Garų išleidimo dangčio montavimas

1. Dangčio kablius pakiškite po priekinėmis garų išleidimo angomis.

2. Paspauskite juos žemyn, kad dangtis užsifiksuotų.



6. VIRYKLĖ - 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 nuspausta lygiai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad termopora įkaistų. Priešingu atveju dujų tiekimas bus prtrauktas.

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.

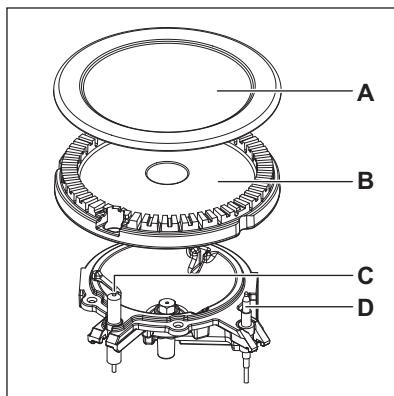


Jeigu degiklis netyčia užgesa, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį ir vėl mėginkite uždegti degiklį, praėjus ne mažiau kaip 1 minutei.



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. VIRYKLĖ - NAUDINGI 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 neprasisveržtų ir nesužalotų aplinkinių.

⚠ DĖMESIO

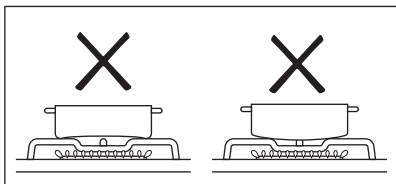
Pasirūpinkite, kad indo rankena nebūtų virš priekinio viryklės krašto.

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 Gaminimo indų skersmenys

ĮSPĖJIMAS!

Ant degiklių statykite tik atitinkamo dydžio indus.

Degiklis	Gaminimo indo skersmuo (mm)
Papildoma	120 - 180
Vidutinė–sparti	140–220/240 ¹⁾
Greita	160–220/260 ¹⁾

¹⁾ Kai ant kaitlentės uždėtas vienas puodas.

8. VIRYKLĖ – VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias kaitlentės valyti skirtas priemones.
- Nerūdijančiojo plieno dalis nuplaukite vandeniu ir nusauskinkite minkštu audiniu.

8.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmės bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusauskinkite minkšta šluoste.

- Emaliuotas dalis, dangtelius ir karūnėles valykite šiltu muiluotu vandeniu ir iššluostykite 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 Puodų atramos



Puodų atramų negalima plauti indaplovėje. Plaukite jas rankomis.

1. Nuimkite puodų atramas, kad lengviau išvalytumėte viryklę.



Keisdami puodų atramas būkite atsargūs, kad nepažeistumėte viryklės viršaus.

2. Išplovę atramas patikrinkite, ar jos teisingose padėtyse.
3. Kad degiklis veiktų tinkamai, įsitikinkite, kad puodų atramos yra lygiagrečiai su

degiklio centru, įdėtu į emaliuotų plokščių įdubas.

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. Pasukite valdymo rankenėlę, norėdami pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.

Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.



Funkcijoms be kaitinimo temperatūros rinktis nereikia.

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

0 Padėtis „Išjungta“
Orkaitė išjungta.

 **Orkaitės lemputė**
Įjungti lemputę.

 **SteamBake**
Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškia plutele. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.

 **Apatinis kaitinimas**
Pyragamams traškiu pagrindu kepti.

 **Apatinis + viršutinis kaitinimas / Valymas vandeniu**
Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kuriame rasite daugiau informacijos apie: Valymas vandeniu.

 **Spartus kepimas ant grotelių**
Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

 **Turbo grilis**
Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Skirta ruošti ir skrudinti akepą.

 **Konvekcinis ruošimas**
Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kai kečiose lentynos padėtyse reikalinga tolygi temperatūra, o kvapai turi nesimaišyti.

 **Drėgnas konvekcinis kepimas**
Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą „Ecodesign“ reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1. Ruošiant maistą orkaitės durėlės turi būti uždarytos, kad funkcija veiktų nenutrūkstamai, o orkaitė – didžiausiu efektyvumu. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytosios. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite Energijos vartojimo efektyvumo gairių skyriuje „Energijos taupymas“. Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Maisto ruošimo nurodymus rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvekcinis kepimas.

 **AirFry/ Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą**
Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus. Gruzdintoms bulvytėms, picai ir pan.
Skirta maistą vienu metu kepti daugiausia dviejose lentynose arba džiovinti maisto produktus. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.



Atitirpinimas

Užšaldytam maistui atitirpinti. Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.

9.4 Funkcijos įjungimas: SteamBake

Ši funkcija suteikia galimybę padidinti drėgmės kiekį gaminant maistą.



ISPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus:

- Neatidarykite prietaiso durelių, kai naudojate funkciją SteamBake.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles panaudoję funkciją SteamBake.



Žr. skyrių „Patarimai“.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.

Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml. Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsus.

3. Nustatykite funkciją: SteamBake

4. Pasukite temperatūros reguliatorių, kad pasirinktumėte temperatūrą.

5. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.



DĖMESIO

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

6. Jeigu norite išjungti prietaisą, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.
7. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.

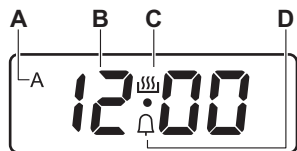


ISPĖJIMAS!

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	Aprašymas
—	MINUSAS	Laikui nustatyti.
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	PLIUSAS	Laikui nustatyti.

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!

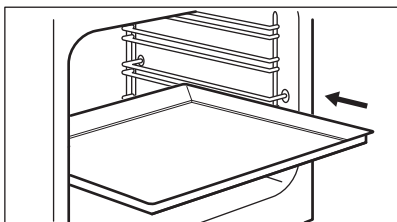
Žr. saugos skyrius.

11.1 Priedų naudojimas

Kepimo padėklas

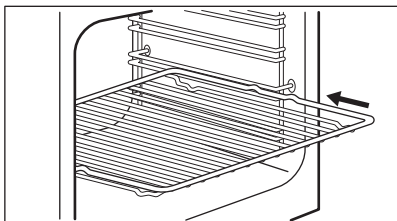


Neįstumkite kepimo padėklo ar gilios keptuvės iki pat orkaitės galinės sienelės. Galite apriboti įkaitusio oro cirkuliaciją. Tokiu atveju galinėje padėklo dalyje maistas gali apdegti.

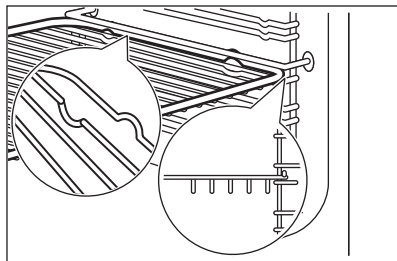


Įstumkite kepimo padėklą / gilų indą tarp lentynėlės kreipiamųjų laikiklių. Pasirūpinkite, kad lentynėlė neliestų orkaitės galinės sienelės.

Vielinė lentynėlė:

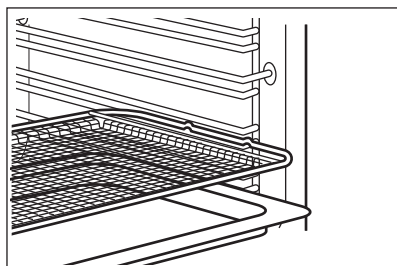


Įdėkite lentynėlę tarp lentynos kreipiamųjų laikiklių.



AirFry kepimo padėklo:

Įstatykite AirFry padėklą į antrą padėtį. Kepimo padėklą ar gilą keptuvę dėkite pirmosios lentynėlės padėtyje.



12. ORKAITĖ – NAUDINGI PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Lentelėse nurodytos programų temperatūros ir laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

12.1 SteamBake



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

Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: SteamBake“.

Kepiniai

Maistas	Ipilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Balta duona ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Naudokite kepimo skardą.
Duonos bandelės ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Naudokite kepimo skardą.
Namų tipo pica ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Naudokite kepimo skardą.
Fokačija ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Naudokite kepimo skardą.
Sausainiai, plotėliai, prancūziškieji ragėliai ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Naudokite kepimo skardą.
Slyvų pyragas, obuolių pyragas, bandelės su cinamonu ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Naudokite pyrago formą.

¹⁾ Prieš kepimą pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 5 minutes.

Šaldytų gaminių kepimas

Maistas	Ipilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Šaldyta pica ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Naudokite kepimo skardą.
Šaldyta lazanija ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Naudokite groteles.
Šaldyti prancūziškieji raguoliai ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Naudokite kepimo skardą.

¹⁾ Prieš kepimą pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 10 minučių.

Maisto pašildymas

Maistas	Ipilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Balta duona	100	110	15 - 25	2	Naudokite kepimo skardą.

Maistas	Ipilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Duonos bandelės	100	110	10 - 20	2	Naudokite kepimo skardą.
Namų tipo pica	100	110	15 - 25	2	Naudokite kepimo skardą.
Fokačija	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.

Skrudinimas

Maistas	Ipilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą (ml)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Kiaulienos kepsnys	200	180	65 - 80	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Jautienos kepsnys, su krauju	200	200	45 - 50	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	200	200	50 - 55	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Jautienos kepsnys, gerai iškeptas	200	200	55 - 60	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Viščiukas, pusė	200	210	50 - 60	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Viščiukas, visas	200	210	60 - 80	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.
Kepta kalakutiena	200	200	70 - 90	2	Naudokite groteles ir kepimo skardą.

12.2 Drėgnas konvekcinis kepimas

Maistas	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Duona ir pica				
Bandelės	190	25 - 30	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Nesaldžios bandelės	200	40 - 45	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Užšaldyta pica, 350 g	190	25 - 35	2	vielinė lentynėlė
Pyragaičiai kepimo skardoje				
Biskvitinis vyniotinis	180	20 - 30	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Šokoladiniai sausainėliai	180	35 - 45	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo 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 skarda ant grotelių
Žuvis				
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	25 - 35	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Visa žuvis, 200 g	180	25 - 35	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Žuvies filė, 300 g	180	30 - 40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Mėsa				
Mėsa maišelyje, 250 g	200	35 - 45	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Mėsos iešmeliai, 500 g	200	30 - 40	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Maži kepiniai				
Sausainiai	170	25 - 35	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Migdoliniai sausainiai	170	40 - 50	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Keksiukai	180	30 - 40	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Pikantiško skonio krekeriai	160	25 - 35	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas

Maistas	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis	Priedai
Trapios tešlos sausainiai	140	25 - 35	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Tarteletės	170	20 - 30	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Vegetariška				
Ivairios daržovės maišelyje, 400 g	200	20 - 30	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas
Omletas	200	30 - 40	2	picos kepimo indas ant grotelių
Daržovės skardoje, 700 g	190	25 - 35	2	Kepimo padėklas arba grilis / kepinimo indas

12.3 AirFry

Kepiniai

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

Bulvių gaminiai

Maistas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis
Gruzdintos bulvytės, šaldytos	~650 g	180 - 220	20 - 30	2
Gruzdintos bulvytės storos, šaldytos	~600 g	180 - 220	20 - 30	2
Keptos bulvytės, šaldytos	~650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketai	~450 g	180 - 220	15 - 30	2

Šviežios daržovės

Maistas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis
Cukinijų griežinėliai, švieži. 1)	~500 g	180 - 220	25 - 35	2

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

Kita

Maistas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lentynos padėtis
Eskalopai, šaldyti	~300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevetės tešloje, šaldytos	~200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalmarų žiedai, šaldyti	~250 g	180 - 220	15 - 25	2
Vištenos kepsneliai, šaldyti	~300 g	180 - 220	15 - 25	2
Žuvies piršteliai, šaldyti	~500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Maistas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min)
Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	kepimo padėklas	3	20 - 30
Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)	Konvekcinis ruošimas	150	kepimo padėklas	3	20 - 30
Pyragaičiai (16 pyragaičių viename padėkle)	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	160	kepimo padėklas	1 + 3	30 - 40
Obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens formos, išdėstomos įstrižai)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190	vielinė lentynėlė	1	65 - 75
Obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens formos, išdėstomos įstrižai)	Konvekcinis ruošimas	180	vielinė lentynėlė	2	70 - 80
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	vielinė lentynėlė	2	20 - 30
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis ruošimas	160	vielinė lentynėlė	2	25 - 35
Biskvitinis pyragas be riebalų	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	170	vielinė lentynėlė	1 + 3	30 - 40
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	kepimo padėklas	3	15 - 30
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Konvekcinis ruošimas	140	kepimo padėklas	3	20 - 30
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Gaminimas naudojant tik karšto oro srautą	140	kepimo padėklas	1 + 3	15 - 30
Skrebutis	Spartus kepimas ant grotelių	250	vielinė lentynėlė	3	5 - 10

Maistas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Priedai	Lentynos padėtis	Laikas (min)
Jautienos mėšainis ¹⁾	Turbo grilis	250	vielinė lentynėlė arba grilis / kepimo padėklas	3	15–20 pirmoji pusė; 10–15 antroji pusė

1) Pakaitinkite 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 orkaitę. Dėl susikaupusių riebalų arba kitų maisto likučių gali kilti gaisras. Pavojus ypač didelis, jei naudojate grilio padėklą.

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 orkaitės 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. Nausausinkite 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.



Valymo ciklą rekomenduojame atlikti kas 5–10 funkcijos ciklų: SteamBake.

1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į įdubą 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

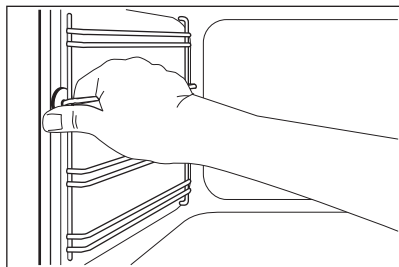
Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.



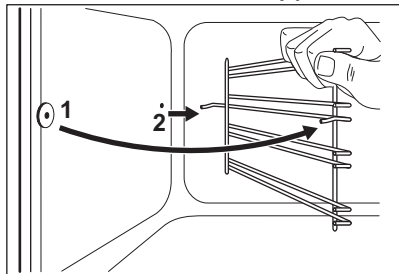
DĖMESIO

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 Kaip naudoti Valymas vandeniu

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš prietaiso pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1. Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 250ml.
2. Nustatykite funkciją
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Leiskite prietaisui veikti 30 min.
5. Išjunkite prietaisą.
6. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

13.7 Orkaitės durelių valymas

Orkaitės durelės turi dvi stiklo plokštes. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę ir nuvalyti.

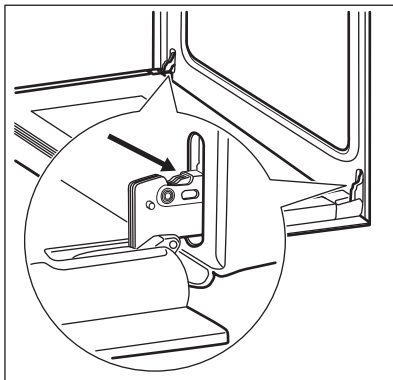


Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.

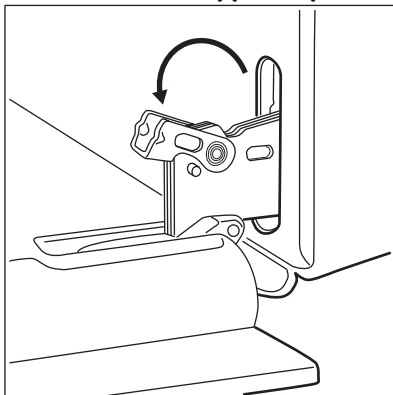
⚠ DĖMESIO

Nenaudokite prietaiso be vidinės stiklo plokštės.

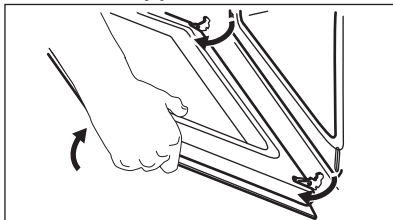
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



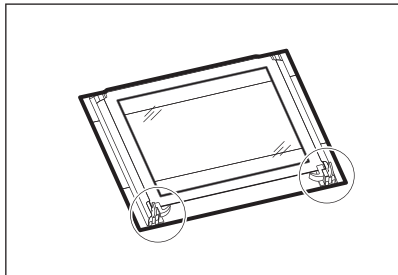
2. Pakelkite ir visiškai pasukite svirtelės, esančias ant abiejų lankstų.



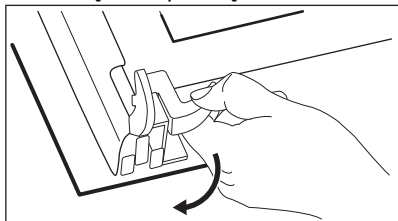
3. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



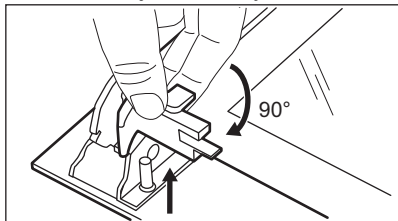
4. Padėkite dureles ant minkšto audinio užtiesto stabilaus paviršiaus.



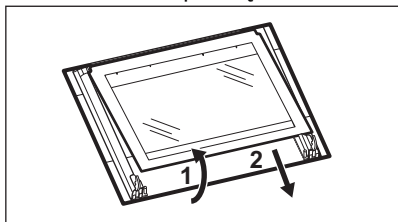
5. Atlaisvinkite fiksavimo sistemą ir išimkite vidinę stiklo plokštę.



6. Pasukite du fiksatorius 90° kampų ir ištraukite juos iš lizdų.



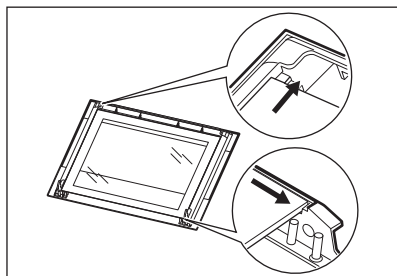
7. Pirmiausiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštę.



8. Nuvalykite stiklo plokštės vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštės. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles. Minėtus veiksmus atlikite atvirkščia eilės tvarka.

Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę į savo vietą.



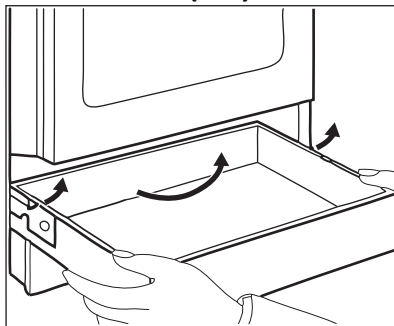
13.8 Kaip išimti stalčių

⚠ 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 orkaitės esantį stalčių galima išimti – taip jį lengviau valyti.

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



2. Lėtai kilstelėkite.

3. Visiškai ištraukite.

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

13.9 Lempučių keitimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lempučių gali būti karšta.

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

Apšvietimo lempučių

1. Pasukite stiklinį lempučių gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempučių pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempučių.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

14. GEDIMŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

14.1 Ką daryti, jeigu...

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Neveikia degiklių uždegimo sistema.	Viryklė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Netinkamai uždėtas degiklio dangtelis ir karūnėlė.	Tinkamai uždėkite degiklio dangtelį ir karūnėlę.
Liepsna užgesa iš karto ją uždegus.	Nepakankamai įkaitusi termopora.	Uždegę liepsną kibirkštinį generatorių įjungtą laikykite ne ilgiau nei 10 sekundžių.
Nelygus liepsnos žiedas.	Degiklio karūnėlė užsikimšusi dėl maisto likučių.	Pasirūpinkite, kad degiklio dujų anga ir karūnėlę būtų švarūs ir ne-užsikimšę.
Neveikia degikliai.	Nėra dujų.	Patikrinkite sujungimą su dujotiekio.
Liepsna yra oranžinė arba geltona.		Kai kuriose degiklio vietose liepsna gali būti oranžinė arba geltona. Tai normalu.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitė yra išjungta.	Išjunkite orkaitę.
	Nenustatyti reikiami nustatymai.	Pasirūpinkite visais nustatymais.
	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Neveikia lempučių.	Perdegusi lempučių.	Pakeiskite lempučių.
Ant maisto ir orkaitės viduje nusėda garai ir kondensatas.	Patiekalą orkaitėje palikote per ilgai.	Baigę ruošti nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Maistą paruošti užtrunka per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jei reikia, pakeiskite temperatūrą. Vadovaukitės naudojimo vadovo nurodymais.
Orkaitės ekrane pamatysite „0.00“ ir „LED“.	Buvo dingęs elektros maitinimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija SteamBake.	Jūs neįjungėte funkcijos SteamBake.	Žr. skyrių „Funkcijos įjungimas: SteamBake„.
	Nepripylėte į įdubą vandens.	Žr. skyrių „Funkcijos įjungimas: SteamBake„.
Vanduo įduboje neužverda.	Per žema temperatūra.	Nustatykite mažiausiai 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Orkaitė. Naudingi patarimai“.
Iš įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste arba kempine. Į įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. konkretų procesą.

14.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)	
Prekės numeris (PNC)	
Serijos numeris (S.N.)	

15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

15.1 Informacija apie gaminį atitinka ES ekologinio projektavimo reglamento nuostatas dėl gartraukių

Modelio identifikatorius	LKK660220W
Kaitlentės tipas	Viryklės kaitlentė
Dujinių degiklių skaičius	4

Kiekvieno degiklio energetinis efektyvumas (EE gas burner)	Kairysis galinis. Papildomas	netaikoma %
	Dešinysis galinis. Pusiau spartusis	55.0 %
	Dešinysis priekinis. Pusiau spartusis	55.0 %
	Priekinis kairysis. Spartusis	55.7 %
Dujinės viryklės energetinis efektyvumas (EE gas hob)		55.2 %

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

15.2 Viryklė – Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Prieš naudodami patikrinkite, ar tinkamai sumontuoti degikliai ir prikaistuvų laikikliai.

- Prikaistuvų dugno skersmuo turi atitikti degiklio laikiklių dydį.
- Prikaistus statykite ant degiklių, jų centruose.
- Jei norite maistą virinti, jam užvirus atitinkamai sumažinkite liepsną.
- Jei įmanoma, naudokite slėginį indą. Žr. naudotojo vadovą.

15.3 Informacijos apie gaminį lapas parengtas vadovaujantis orkaitėms skirtų ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklinimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	LKK660220W 943005599
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
Signalų garsumas	58 l
Orkaitės tipas	Laisvai pastatomos viryklės orkaitė
Masė	43.0 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

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite

prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnės pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo

pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą.

Drėgnas konvekcinis kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis prietaiso naudojimas“ ir „Prietaiso funkcijos“.

15.5 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0.8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland







