

Плита

Руководство
пользователя

Orkaitē

Vartotojo vadovas

Krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!

Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества. Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.

Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.

- Прежде чем устанавливать и включать духовой шкаф, прочитайте Руководство пользователя.
- Следует строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
- Сохраните это Руководство пользователя под рукой для дальнейшего использования в справочных целях.
- Прочитайте также другие документы, входящие в комплект поставки изделия. Помните, что данное Руководство пользователя может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями четко указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джадеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция**

Произведено в Турции



1 Общие сведения 4

Обзор.....	4
Технические характеристики.....	5
Принадлежности.....	6
Характеристики горелок.....	6

2 Правила техники безопасности 7

Общие правила техники безопасности.....	7
Использование по назначению.....	8
Безопасность детей.....	8
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием.....	8
Правила техники безопасности при работе с электроприборами.....	9

3 Установка 10

До начала установки.....	10
Установка и подключение.....	11
Переход на другой вид газа.....	13
Утилизация.....	14
Утилизация упаковочных материалов.....	14
Для будущей транспортировки.....	14
Утилизация старого изделия.....	14

4 Подготовка к эксплуатации 15

Рекомендации по экономии электроэнергии.....	15
Подготовка к эксплуатации.....	15
Первоначальная установка времени.....	15
Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	16
Первоначальный прогрев.....	16

5 Правила эксплуатации варочной панели 17

Общие сведения о приготовлении пищи..	17
Эксплуатация варочных панелей.....	17

6 Правила эксплуатации духовки 19

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем.....	19
Правила эксплуатации электрической духовки.....	20
Режимы работы.....	20
Использование часов духовки.....	21
Использование блокировки кнопок.....	23
Использование часов в качестве сигнального таймера.....	23
Время приготовления блюд.....	24
Как пользоваться грилем.....	25
Время приготовления блюд на гриле.....	26

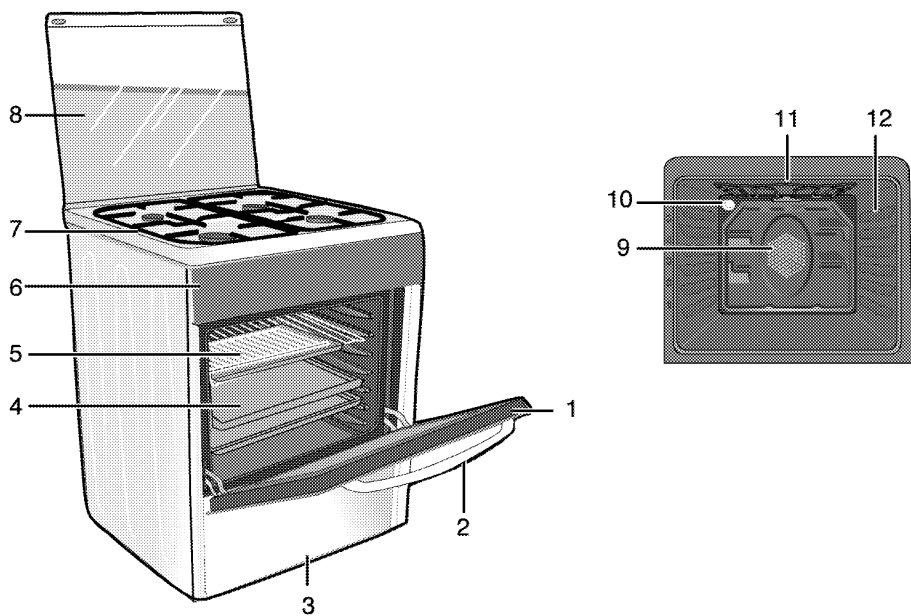
7 Уход и техническое обслуживание 27

Общие сведения.....	27
Чистка варочной панели.....	27
Чистка панели управления.....	27
Чистка духовки.....	27
Снятие дверцы духового шкафа.....	27
Снятие внутреннего стекла дверцы.....	28
Замена лампочки освещения духового шкафа.....	28

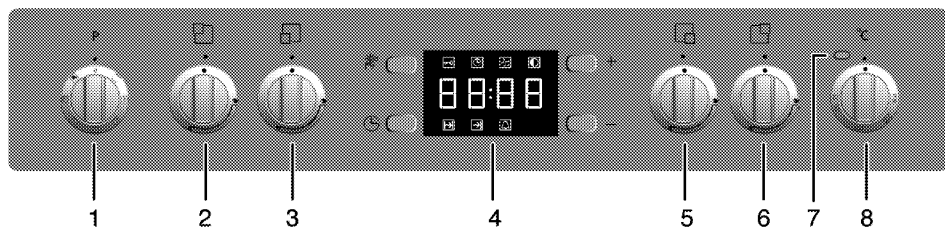
8 Поиск и устранение неисправностей 30

1 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---------------------------|----|---|
| 1 | Передняя дверца | 8 | Верхняя крышка |
| 2 | Ручка дверцы | 9 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 3 | Нижний выдвигающийся ящик | 10 | Лампочка |
| 4 | Противень | 11 | Нагревательный элемент гриля |
| 5 | Проволочная решетка | 12 | Положения полок |
| 6 | Панель управления | | |
| 7 | Крышка конфорки | | |



- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Ручка выбора функции | 5 | Дополнительная конфорка Передняя правая |
| 2 | Нормальная конфорка Задняя левая | 6 | Нормальная конфорка Задняя правая |
| 3 | Конфорка быстрого нагрева Передняя левая | 7 | Лампочка термостата |
| 4 | Цифровой таймер | 8 | Ручка термостата |

Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	2.0 кВт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 1 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Категория газового прибора	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	7.9 кВт
Переход на тип газа/давление [§] – дополнительно	LPG G 30/28-30 мбар пропан 31/37 мбар
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Нормальная конфорка
Мощность	2000 Вт
Передняя левая	Конфорка быстрого нагрева
Мощность	2900 Вт
Передняя правая	Дополнительная конфорка
Мощность	1000 Вт
Задняя правая	Нормальная конфорка
Мощность	2000 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Класс энергетической эффективности [#]	A
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	1.6 кВт

[#] Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 50304. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).
Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.



Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

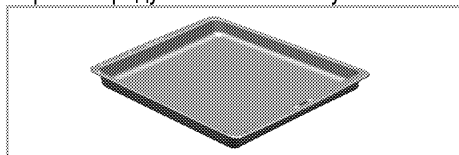
Принадлежности



Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

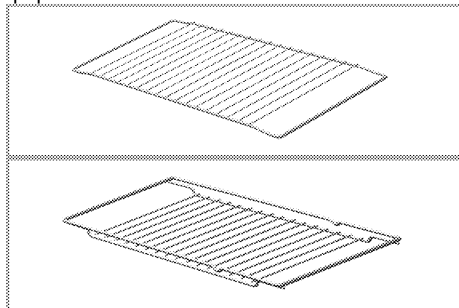
Противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



Проволочная решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



Характеристики горелок

Расположение конфорки	2000 Вт Задняя левая	2900 Вт Передняя левая	1000 Вт Передняя правая	2000 Вт Задняя правая
Тип газа / давление				
G 20/20 мбар	103	115	72	103
G 30/28-30 мбар	72	87	50	72
G 31/ 37 мбар	72	87	50	72

2 Правила техники безопасности

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. В случае невыполнения этих инструкций, гарантия аннулируется.

Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия. Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.
- Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Во избежание несчастных случаев, при повреждении шнура питания он должен быть заменен производителем, его специалистом по сервису или лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или замены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 30
- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не располагайте рядом с прибором легко воспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обяза-

тельно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или же вынута.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладываете его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- После использования обязательно выключайте прибор.
- Не закрывайте верхнюю крышку, пока электрические или газовые конфорки не остынут.
Перед открыванием вытирайте верхнюю крышку насухо, чтобы влага не попала на заднюю стенку и внутрь духового шкафа.



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.

Использование по назначению

Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

"ВНИМАНИЕ! Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения." Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильно обращения с ним.

Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- Электрическое и газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не подпускайте детей к изделию во время его работы, а также, пока оно не остыло, так как внешние части изделия сильно нагреваются.
- **"ВНИМАНИЕ!** Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей."
- Не храните над изделием предметы, которые дети могут попытаться достать.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- "Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора."
- "Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов го-

рения. Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции" (см. раздел *До начала установки, стр. 10*).

- "ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации газовой плиты она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надувную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется»."
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Регулятор, шланг и его хомут следует проверять регулярно и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.
- Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
- В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (CO). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
- Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа



ОПАСНО!

Остерегайтесь взрыва и отравления газом!

Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите.

Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения или дверным звонком).

Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами.

1. Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
2. Откройте окна и двери.
3. Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
4. Предупредите соседей.
5. Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
6. Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

Правила техники безопасности при работе с электроприборами

Одной из основных причин возникновения бытовых пожаров являются неисправные электрические приборы.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствует ли величина номинального тока предохранителя характеристикам прибора.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО!

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



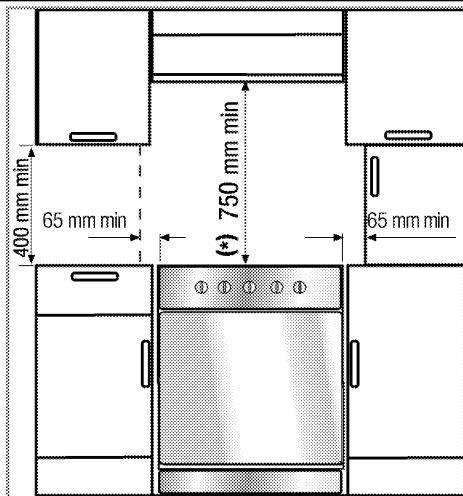
ОПАСНО!

Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие.

Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °С).

Вентиляция помещения

В помещении должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях необходимо также наличие постоянной вентиляции.

Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Если в помещении нет окна или двери, пригодных для вентиляции, необходимо установить дополнительные средства вентиляции.

Устройство может устанавливаться в кухне, в кухне-столовой или в жилой комнате, но не в помещении с ванной или душем. Плиту запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 м².³

Не устанавливайте плиту в помещении, находящемся ниже уровня поверхности, если оно не выходит на уровень поверхности хотя бы одной стороной.

Размер помещения	Вентиляционный проем
менее 5 м ³	не менее 100 см ²
5 м ³ до 10 м ³	не менее 50 см ²
более 10 м ³ /ден	не требуется
В подвальном помещении	не менее 65 см ²

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.



Не устанавливайте прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку прибор излучает тепло, холодильные установки будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.



Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор!

Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствует данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО!

Непрофессиональная установка может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!

Подключение изделия к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантия на изделие вступает в силу только после правильно выполненной установки.



ОПАСНО!

Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!

Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен или перегнут, а также не касался нагревающихся частей изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней

стенке прибора, в зависимости от типа прибора.

Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).



ОПАСНО!

Остерегайтесь поражения электрическим током!

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

Включите шнур питания в розетку.

Подключение газа



ОПАСНО!

Непрофессиональная установка может привести к взрыву или отравлению газом.

Подключение прибора к сети газоснабжения должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.



ОПАСНО!

Остерегайтесь взрыва!

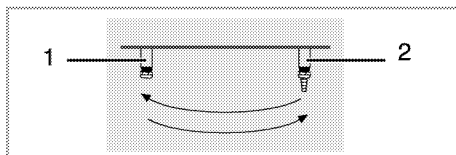
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, прекратите подачу газа.

- Тип и давление газа, на которые отрегулирован прибор, указаны на паспортной таблице или маркировке.



Эта плита настроена для работы на природном газе.

- Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.
- При необходимости можно поменять местами штуцер и заглушку на патрубках на задней стенке духовки в соответствии с местом расположения газового крана.



1 Заглушка

2 Штуцер

- К выпускному отверстию источника газа должна быть присоединена гибкая подводка для подвода газа к прибору, закрытая заглушкой. При установке прибора представитель службы газа вынет заглушку и присоединит прибор к газовой сети с помощью муфты.
- Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в фирменный сервисный центр для получения консультации о том, как выполнить такой переход.



ОПАСНО!

Повреждение безопасной подводки может привести к взрыву!

Следите за тем, чтобы безопасная подводка не была зажата или скручена, а также, не касалась нагреваемых компонентов прибора.

- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.
В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка

1. Проверьте, работают ли электрические компоненты.
2. Откройте подачу газа.

3. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
4. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.



Горелка должна гореть ровным голубым пламенем. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

Переход на другой вид газа



ОПАСНО!
Остерегайтесь взрыва!
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, переключите подачу газа.

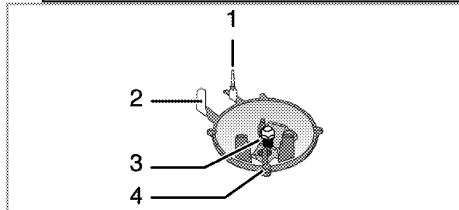
Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

Замена форсунок в горелках

1. Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.
2. Вывинтите форсунки, поворачивая против часовой стрелки.
3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.



Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице на *Характеристики горелок*, стр. 6.



- 1 Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)
- 2 Свеча зажигания
- 3 Форсунка
- 4 Горелка



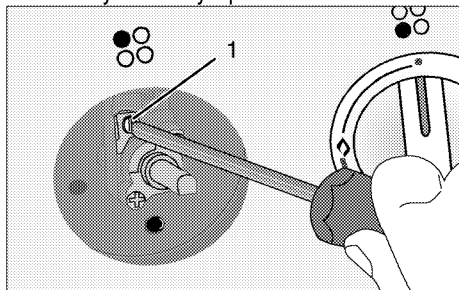
Не снимайте газовые краны горелок без особой необходимости. В случае необходимости замены кранов обращайтесь только в фирменный сервисный центр.

Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

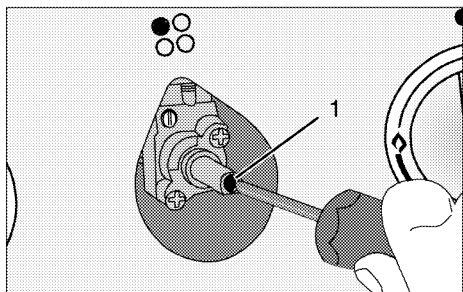
1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора с газового крана.
3. К винту регулировки подачи газа примените отвертку соответствующего размера.

Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот **против часовой стрелки**.

- » Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.
4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните в противоположную сторону.
 5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.
 6. Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве.



- 1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

i При замене типа газа необходимо также заменить и паспортную табличку прибора, содержащую информацию о потребляемом газе.

Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клеевой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную по-

лоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клеевой лентой.

- Закрепите наклейки горелок и подставки для посуды клеевой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

i Не ставьте посторонние предметы на поверхность прибора. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.

i Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом.

Данное изделие имеет символ отдельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC, чтобы отрицательное воздействие на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти.

Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона.

Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если он имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготавливаемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.

Подготовка к эксплуатации

Первоначальная установка времени

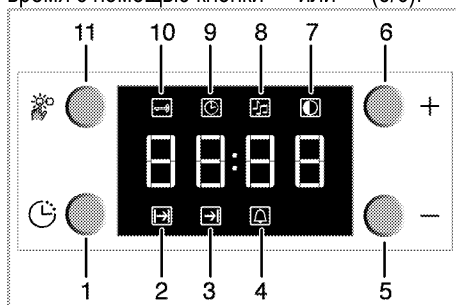


Перед включением духовки необходимо установить таймер, в противном случае духовка не будет работать.




Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes en el reloj parpadearán.


При первом включении духовки установите время с помощью кнопки '-' или '+' (5/6).



- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Время приготовления
- 3 Завершение времени приготовления
- 4 Сигнал
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Настройка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

После настройки времени вы можете начать и закончить приготовление, выбирая нужное положение с помощью кнопки настройки температуры и функциональной клавиши.

 Если не установить текущее время, то отсчет времени начнется с **12:00**. При этом на дисплее будет светиться индикатор часов (9), означающий, что текущее время не установлено. После установки времени этот индикатор погаснет.

 При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку.

Корректировка установленного времени суток


1. Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор часов (9).
2. Установите текущее время с помощью кнопки '-' или '+' (5/6).

Изменение настроек яркости дисплея

1. Нажмите кнопку (11). Когда появится индикатор уровня яркости дисплея (7), отрегулируйте яркость дисплея.
2. Установите нужный уровень яркости с помощью кнопки '-' или '+' (5/6).

» На дисплее будет показан выбранный уровень яркости — **d-01**, **d-02** или **d-03**.


Очистка прибора перед началом эксплуатации

 Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.
Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 20*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 20*).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 25*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 25*).

 При первоначальном прогреве может появляться запах и дым, поэтому следует обеспечить хорошую вентиляцию.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



ОПАСНО!

Остерегайтесь возгорания раскаленного жира!

Не оставляйте посуду с нагревающимся жиром без присмотра.

Не тушите огонь водой! В случае возгорания жира сразу же накройте посуду крышкой. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

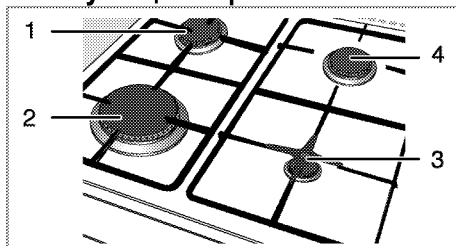
Размещайте посуду по центру конфорки.

Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Приготовление пищи на газовой конфорке

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Пламя газовой конфорки следует регулировать таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Посуду следует ставить по центру конфорки.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Нормальная конфорка 18-20 см
- 2 Конфорка быстрого нагрева 22-24 см
- 3 Дополнительная конфорка 12-18 см
- 4 Нормальная конфорка 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

Большой символ пламени соответствует максимальному уровню мощности, а маленький символ пламени – минимальному. В положении «выключено» (верхняя точка) подача газа к горелкам прекращается.

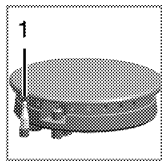
Розжиг газовых горелок

1. Прижмите регулятор горелки и
2. поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
» При этом вспыхнет искра, и газ загорится.
3. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните регулятор зоны подогрева в положение «Выключено» (вверх).

Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)



1. Система предотвращения утечки газа

Горелки снабжены предохранительным механизмом, прекращающим подачу газа, если пламя внезапно погаснет, например, его зальет жидкость.

- Для розжига прижмите регулятор и поверните его против часовой стрелки.

- Чтобы включить систему защиты, после воспламенения газа удерживайте регулятор в нажатом положении еще 3-5 секунд.
- Если после нажатия и отпускания регулятора пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая регулятор в нажатом положении в течение 15 секунд.



ОПАСНО!

Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа!

Не удерживайте нажатой кнопку более 15 секунд, если газ не загорается. Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей.



ОПАСНО!

Остерегайтесь ожогов горячим паром!

Будьте осторожны, открывая дверцу, так как наружу выходит пар.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.

- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



Во избежание пожара не готовьте на гриле непригодные для этого продукты!

На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты в гриле слишком близко к задней стенке. Эта зона нагревается сильнее всего, и продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки



Перед включением духовки необходимо установить таймер, в противном случае духовка не будет работать.

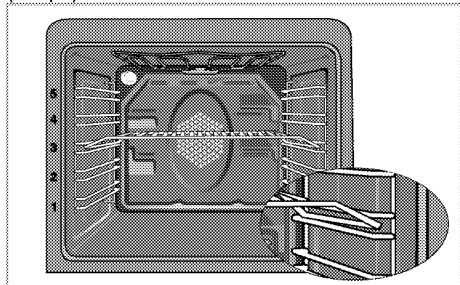
Выберите температуру и режим работы



- 1 Ручка выбора функции
 - 2 Ручка термостата
1. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.
 2. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).



Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев сверху с использованием вентилятора



Включен верхний нагревательный элемент и вентилятор, расположенный на задней стенке. Благодаря использованию вентилятора, горячий воздух лучше распределяется внутри духовки, чем в режиме нагрева сверху без вентилятора.

Нагрев снизу с использованием вентилятора



Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, расположенный на задней стенке. Благодаря использованию вентилятора, горячий воздух лучше распределяется внутри духовки, чем в режиме нагрева снизу без вентилятора.

Работа с вентилятором



Духовый шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



Работает нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Как правило, предварительный прогрев не нужен. Подходит для приготовления блюд на разных уровнях духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

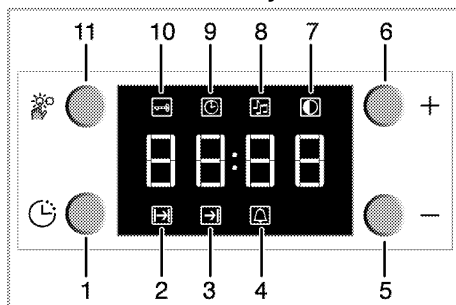
Full grill (Усил. гриль)




Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.


- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.


Использование часов духовки




- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Время приготовления
- 3 Завершение времени приготовления
- 4 Сигнал
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Настройка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

 Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. В случае прекращения подачи электроэнергии программа будет отменена, и ее нужно будет ввести заново.

 Во время выполнения настроек соответствующие индикаторы на дисплее мигают. Para que los ajustes surtan efecto es preciso esperar unos instantes.

 Если параметры приготовления не установлены, невозможно установить время суток.

 Время приготовления будет отображаться после начала процесса приготовления.

Приготовление посредством установки времени приготовления

Вы можете настроить духовку так, чтобы она прекратила работу по завершении определенного времени, установив время приготовления на панели часов.

1. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (2).
2. Чтобы установить время приготовления, нажмите кнопки «→» / «+» (5/6).

» После установки времени приготовления будет отображаться соответствующий символ.

Если вы хотите установить более позднее время окончания приготовления:

Установив время приготовления на панели часов, вы можете установить более позднее время окончания приготовления.

1. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (2).

2. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).

» После ввода продолжительности приготовления индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) будет светиться ровным светом.

3. Чтобы задать время окончания приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (3).

4. Установите время окончания приготовления с помощью кнопок - (5) и + (6).

» После установки времени окончания приготовления будут отображаться символы окончания приготовления и приготовления. Когда начнется процесс приготовления, символ времени окончания приготовления (3) погаснет.


5. Поставьте блюдо в духовой шкаф.

6. Выберите режим работы и температуру.

» Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления на основании введенных установок продолжительности приготовления и времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.

7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится значок "End" (Конец) и прозвучит звуковой сигнал.

8. Продолжительность звукового сигнала — 2 минуты. Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал стихнет, отобразится текущее время.

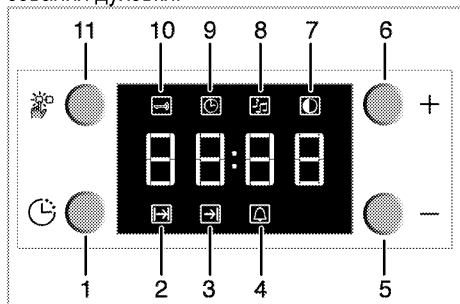
 Звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку. После это духовка снова будет готова к работе.
Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовка снова будет готова к работе.

- Выключите духовку с помощью регулятора температуры и ручки выбора функций.

Использование блокировки кнопок

Включение блокировки кнопок

Функцию Keylock (блокировка кнопок) можно использовать для предотвращения использования духовки.



- Кнопка «Program» (Программа)
 - Время приготовления
 - Завершение времени приготовления
 - Сигнал
 - Кнопка «минус»
 - Кнопка «плюс»
 - Настройка яркости дисплея
 - Громкость звукового сигнала
 - Текущее время
 - Блокировка кнопок
 - Кнопка регулировки
- Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор Keylock (блокировка кнопок) (10).

» На дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).

- Чтобы заблокировать кнопки, нажмите кнопку «+» (6).

» После включения блокировки кнопок на дисплее появляется надпись «On» (Вкл.) и постоянно светится индикатор Keylock (блокировка кнопок) (10).



Когда блокировка кнопок включена, на панели управления можно пользоваться только кнопкой (11) — остальные кнопки не действуют.

Отмена блокировки кнопок

- Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор Keylock (Блокировка кнопок) (10).

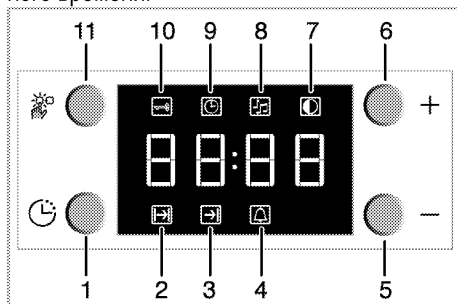
» На дисплее появится надпись «On» (Вкл.).

- Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите кнопку «-» (5).

» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «OFF» (Выкл.).

Использование часов в качестве сигнального таймера

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания. Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.



- Кнопка «Program» (Программа)
- Время приготовления
- Завершение времени приготовления
- Сигнал
- Кнопка «минус»
- Кнопка «плюс»
- Настройка яркости дисплея
- Громкость звукового сигнала
- Текущее время
- Блокировка кнопок
- Кнопка регулировки

Настройка сигнального таймера

1. Нажмите кнопку «Program» (Программа) (1). При этом включится индикатор сигнального таймера (4).



Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

2. Задайте временной интервал включения звукового сигнала с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).
 - » После установки временного интервала включения звукового сигнала индикатор сигнального таймера останется включенным, и на дисплее появится значение заданного временного интервала.
3. По истечении заданного временного интервала индикатор «Alarm Time» (Сигнальный таймер) (4) начнет мигать и прозвучит сигнал.

Выключение звукового сигнала

1. Чтобы выключить сигнал, нажмите любую кнопку.
 - » Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

Отмена звукового сигнала

1. Чтобы сбросить сигнальный таймер, нажмите кнопку «Program» (Программа) (1). При этом включится индикатор сигнального таймера (4).

2. Нажмите и не отпускайте кнопку «минус» (5), пока не появятся цифры «00:00».



Будет показано время включения сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

Изменение тона звукового сигнала

1. Нажмите кнопку «Настройки» (11). При этом включится индикатор «Alarm Tone» (Тон сигнала) (8).
2. Настройте нужный тон звукового сигнала с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).
 - » На дисплее будет показан выбранный тон звукового сигнала — «b-01», «b-02» или «b-03».

Время приготовления блюд





Указанные значения были получены в лабораторных условиях. Вы можете выбрать другие более подходящие значения.

Выпечка и жарение



Уровень 1 – это самый нижний уровень духовки.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне**	Один уровень		3	175	30 ... 45
Выпечка в форме**	Один уровень		2	175	30 ... 50
Выпечка в кулинарной бумаге**	Один уровень		3	160 ... 170	25 ... 30
Бисквит**	Один уровень		3	180 ... 200	10 ... 20
Печенье**	Один уровень		3	160 ... 170	20 ... 30
Изделия из теста**	Один уровень		3	200	20 ... 30
Сдобная выпечка**	Один уровень		3	190	20 ... 35
Закваска**	Один уровень		3	190	20 ... 40
Лазанья**	Один уровень		2	180	25 ... 45
Pizza (Вент.+нижн)*	Один уровень		1	200	10 ... 20
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 180 ... 190	80 ... 100
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/маж, затем 190	55 ... 65

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Индейка (кусками)	Один уровень		3	25 мин. 220, затем 190	70 ... 120
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30

При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку.
*Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф.

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока не погаснет лампочка термостата.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пропарить.

Как пользоваться грилем



Перед включением духовки необходимо установить таймер, в противном случае духовка не будет работать.



Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.
Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Включение гриля

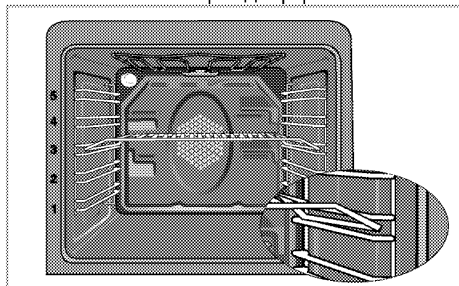
1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.
3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.
» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).

Положение направляющих

Если решетка упирается в заднюю стенку духовки, то эффективность гриля снижается. Чтобы гриль работал с максимальной эффективностью, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



Не используйте для приготовления на гриле верхний уровень.



Во избежание пожара не готовьте на гриле непригодные для этого продукты!

На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты в гриле слишком близко к задней стенке. Эта зона нагревается сильнее всего, и продукты могут загореться.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4...5	20...25 мин. #
Курица (куски)	4...5	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	4...5	25...30 мин. #
Гренки	4	1...2 мин.

в зависимости от толщины

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО!

Остерегайтесь поражения электрическим током!

Во избежание поражения электрическим током перед чисткой отключите прибор от электрической сети.



ОПАСНО!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.
- Не используйте для чистки стеклянной крышки металлические скребки и абразивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность стекла.



Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.

Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.



Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

1. Снимите и вымойте конфорки и накладки горелок.
2. Вымойте варочную панель.
3. Аккуратно установите накладки горелок на свои места.
4. При установке верхних решеток следите за тем, чтобы горелки находились точно по центру конфорок.

Чистка панели управления

Вытрите панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



Будьте осторожны, чтобы не повредить панель управления!

При чистке панели управления не снимайте ручки регуляторов.

Чистка духовки

Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.

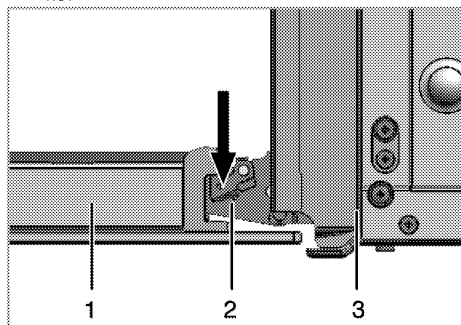


Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

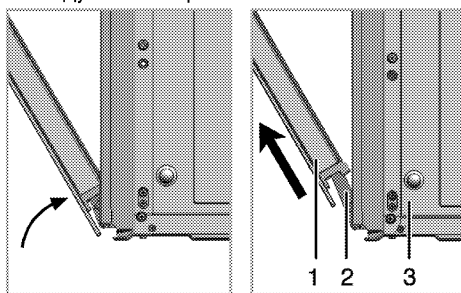
Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).

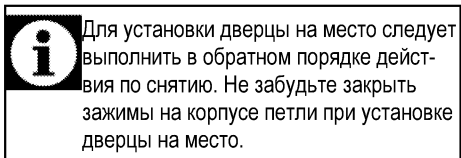
- Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- Передняя дверца
- Петля
- Духовой шкаф



- Откройте переднюю дверцу наполовину.
- Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

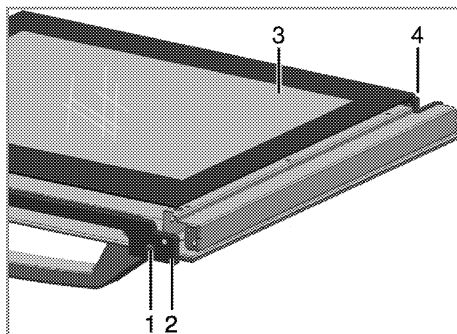


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

- Откройте дверцу духовки.



- Винт
 - Пластмассовый профиль
 - Внутреннее стекло
 - Пластмассовый держатель
- Открутите отверткой винт (1)
 - Выньте профиль (2), а затем внутреннее стекло (3).
 - После чего соберите дверь, установив стекло (3) в пластмассовые держатели (4) и сгруппировав профиль.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Во избежание поражения электрическим током обязательно выключите прибор и дайте ему остыть.



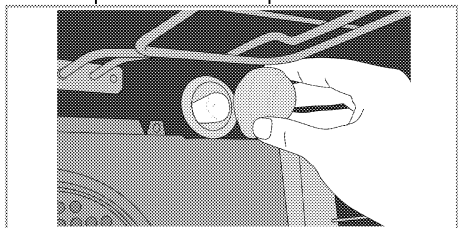
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 5". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.



Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. Это не является неисправностью.

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.



При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. Это не является неисправностью.

Прибор шкаф не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> *Возможно, включена блокировка кнопок. Отключите ее. (См. Использование блокировки кнопок, стр. 23)*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время. (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

При розжиге не вспыхивает искра.

- Нет тока. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей.*
- Не установлено время. >>> *Установите время*

Газ не поступает.

- Перекрыт общий газовый кран. >>> *Откройте газовый кран.*
- Перегиб газового шланга. >>> *Правильно расположите газовый шланг.*

Горелки плохо горят или вообще не горят.

- Горелки засорены. >>> *Очистите компоненты горелки.*
- Горелки влажные. >>> *Просушите компоненты горелки.*
- Накладка горелки плохо установлена. >>> *Правильно установите накладку горелки.*
- Перекрыт газовый кран. >>> *Откройте газовый кран.*
- Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного газа). >>> *Замените газовый баллон.*

(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

Mes tikimės, kad šis gaminys, pagamintas moderniais įrengimais ir praėjęs griežčiausią kokybės kontrolę, tarnaus jums nepreikaištingai.

Todėl, prieš pradėdant naudoti šį gaminį, mes rekomenduojame Jums perskaityti šį vartotojo vadovą ir išsaugoti jį, kad galėtumėte juo pasinaudoti ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kiram, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą.

Vartotojo vadovas padės jums greitai ir saugiai naudoti šį gaminį.

- Prieš instaliuodami ir paleisdami šią mašiną, perskaitykite vartotojo vadovą.
- Privaloma griežtai laikytis saugos nurodymų.
- Laikykite šį vartotojo vadovą lengvai pasiekiamoje vietoje, kad galėtumėte juo pasinaudoti ateityje.
- Perskaitykite visus kitus su šiuo gaminiu pateikiamus dokumentus.

Atsiminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat gali būti taikytinas keletui kitų modelių.

Šioje instrukcijoje nurodyta, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai, kaip naudoti mašiną.



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



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

1 Bendra informacija 4

Apžvalga.....	4
Techniniai duomenys.....	5
Priedai.....	6
Purkštukų lentelė	6

2 Svarbūs nurodymai dėl saugos 7

Bendrieji saugos reikalavimai	7
Numatytoji naudojimo paskirtis.....	7
Vaikų sauga	8
Sauga atliekant dujų prijungimo darbus	8
Sauga atliekant elektros prijungimo darbus	9

3 Įrengimas 10

Prieš įrengiant.....	10
Įrengimas ir prijungimas	11
Dujų konversija	12
Išmetimas.....	13
Pakavimo medžiagų išmetimas	13
Būsimas transportavimas.....	13
Seno gaminio išmetimas.....	14

4 Paruošimo Darbai 15

Patarimai, kaip taupyti energiją	15
Naudojant pirmą kartą	15
Pradinė laiko nuostata	15
Pirmasis prietaiso valymas	16
Pradinis šildymas	16

5 Kaip naudoti šią viryklę 17

Bendroji informacija apie maisto gaminimą ...	17
Kaitlenčių naudojimas.....	17

6 Kaip naudoti orkaitę 19

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	19
Kaip naudoti elektrinę orkaitę	19
Veikimo režimai.....	20
Orkaitės laikrodžio naudojimas	21
Mygtukų užrakto funkcijos naudojimas.....	22
Laikrodžio naudojimas vietoje žadintuvo	22
Maisto gaminimo laiko lentelė	23
Kaip naudoti grilį	24
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	24

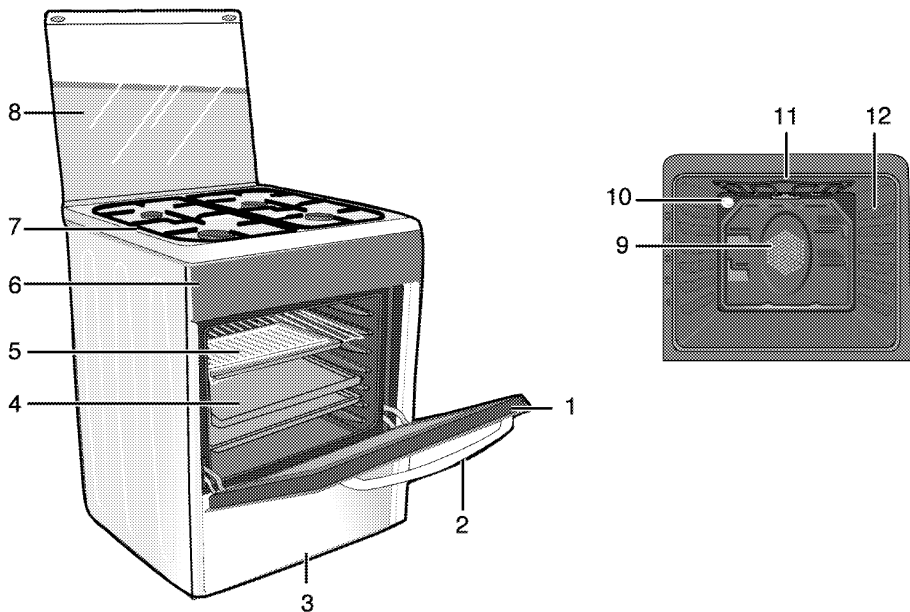
7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra25

Bendroji informacija.....	25
Kaitlentės valymas.....	25
Valdymo skydo valymas	25
Orkaitės valymas.....	25
Orkaitės durelių išėmimas.....	25
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas	26
Orkaitės lemputės keitimas	26

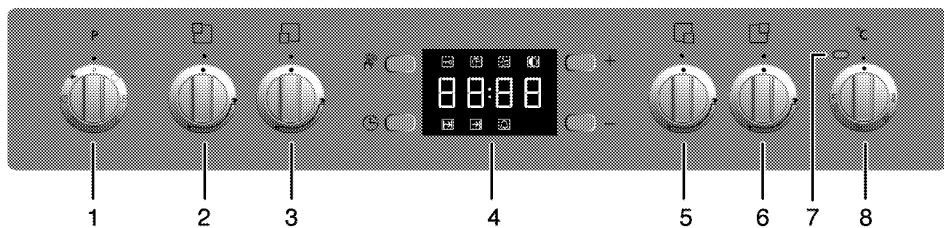
8 Trikčių nustatymas 28

1 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|-------------------|----|---|
| 1 | Priekinės durelės | 7 | Degiklio plokštė |
| 2 | Rankena | 8 | Viršutinis dangtis |
| 3 | Apatinis stalčius | 9 | Ventiliatoriaus variklis (už plieno plokštės) |
| 4 | Skarda | 10 | Lemputė |
| 5 | Grilio grotelės | 11 | Grilio šildymo elementas |
| 6 | Valdymo skydelis | 12 | Lentynos padėtis |



- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|---|
| 1 | Funkcijų parinkimo rankenėlė | 5 | Atsarginis degiklis Priekinis dešinysis |
| 2 | Įprastas degiklis Galinis kairysis | 6 | Įprastas degiklis Galinis dešinysis |
| 3 | Greitasis degiklis Priekinis kairysis | 7 | Termostato lemputė |
| 4 | Skaitmeninis laikmatis | 8 | Termostato rankenėlė |

Techniniai duomenys

BENDRA INFORMACIJA	
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	850 mm/500 mm/600 mm
Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	2.0 kW
Saugiklis	min. 16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	H05VV-FG 3 x 1 mm ²
Laido ilgis	maks. 2 m
Dujinio gaminio kategorija	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Dujų rūšis/slėgis	NG G 20/20 mbar
Bendros dujų sąnaudos	7.9 kW
Dujų rūšies / slėgio keitimas ^S – pasirenkama	LPG G 30/28-30 mbar Propanas 31/37 mbar
VIRYKLĖ	
2 degikliai	
Galinis kairysis	Įprastas degiklis
Energija	2000 W
Priekinis kairysis	Greitasis degiklis
Energija	2900 W
Priekinis dešinysis	Atsarginis degiklis
Energija	1000 W
Galinis dešinysis	Įprastas degiklis
Energija	2000 W
ORKAITĖ/GRILIS	
Pagrindinė orkaitė	Daugiafunkcė orkaitė
Energijos naudingumo klasė [#]	A
Vidaus lemputė	15–25 W
Grilio energijos sąnaudos	1.6 kW

[#] Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama pagal EN 50304 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.



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



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



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

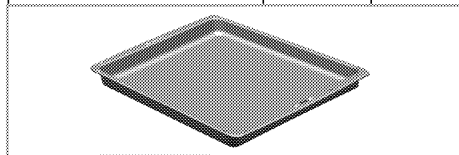
Priedai



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

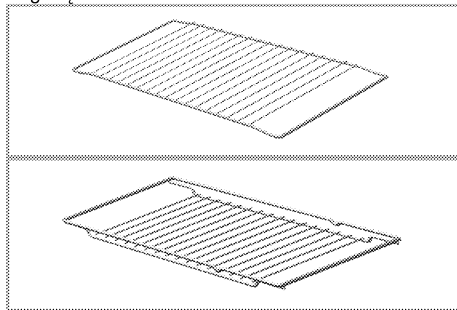
Orkaitės kepimo skarda

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



Grilio grotelės

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



Purkštukų lentelė

Degiklio padėtis	2000 W	2900 W	1000 W	2000 W
Dujų rūšis/dujų slėgis	Galinis kairysis	Priekinis kairysis	Priekinis dešinysis	Galinis dešinysis
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

2 Svarbūs nurodymai dėl saugos

Šiame skyriuje pateikta saugos informacija, kuri padės apsisaugoti nuo susižeidimo arba materialinės žalos pavojų. Nebegalios jokia garantija, jeigu jūs nesivadovausite šiais nurodymais dėl saugos.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis buitinis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su fiziniais, jutimo ar protiniais sutrikimais arba asmenims, kurie turi nepakankamai patirties ir žinių naudoti šį prietaisą, nebent juos tinkamai prižiūrėtų (arba nurodytų, kaip naudoti šį buitinį prietaisą) už jų saugą atsakingas asmuo. Privaloma prižiūrėti mažus vaikus, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.
- Jeigu maitinimo laidas būtų pažeistas, siekiant išvengti galimo pavojaus, jį privalo pakeisti gamintojas, jo techninio aptarnavimo atstovas arba kiti kvalifikuoti asmenys.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Nedarykite jokių prietaiso remonto darbų arba modifikacijų. Visgi kai kuriuos veikimo sutrikimus, kuriems pašalinti nereikia atlikti remonto arba keitimo darbų, galite atitaisyti patys. Žr. *Trikčių nustatymas, puslapis 28*.
- Niekada neplaukite buitinio prietaiso vandeniu! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Šio gaminių negalima jungti į maitinimo tinklą atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus.

- Būkite atsargūs, naudodami pateikualuose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nešildykite orkaitėje maisto konservų dėžutėse ir stiklainiuose. Inde susidaręs slėgis gali jį susprogdinti.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan.
- Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti dujų/elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenuitieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Būtinai išjunkite prietaisą po kiekvieno panaudojimo.
- Neuždenkite viršutinio dangčio, kol kaitvietės arba degikliai neatvės. Sausai nušluostykite viršutinį dangtį prieš jį atidarydami, kad į viryklės galinę ir vidinę dalis nepakliūtų vandens.

Numatytoji naudojimo paskirtis

Šis gaminytis skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.

“DĒMESIO: Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.”

Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.

Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą. Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- Elektriniai ir dujiniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Neleiskite vaikams žaisti šalia veikiančios ar vis dar įkaitusios viryklės, nes prieinamos viryklės dalys įkaista.
- "ĮSPĖJIMAS Naudojant grilį, atviros dalys gali įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams."
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių **nedėkite** sunkių daiktų ir **neleiskite** vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.


Sauga atliekant dujų prijungimo darbus

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

reikalavimus;" žr. *Prieš įrengiant, puslapis 10*

- "DĒMESIO: Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kur ji įrengta, skleidžiama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, kai prietaisas naudojamas: natūralias vėdinimo angas laikykite atviras arba įrengkite mechaninės ventiliacijos įtaisus (mechaninį gartraukį). Jeigu prietaisas intensyviai eksploatuojamas ilgą laiką, gali prireikti papildomos ventiliacijos, pavyzdžiui, padidinant mechaninės ventiliacijos (jeigu ji įrengta) pajėgumą."
- Dujiniai prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinami, ar jie tinkamai veikia. Privaloma reguliariai tikrinti reguliatorių, žarną bei jos spaustuką ir keisti juos kas gamintojo rekomenduojamus laikotarpius arba esant būtinybei.
- Reguliariai valykite dujinius degiklius. Liepsna turi būti mėlyna ir degti tolygiai.
- Dujiniuose prietaisuose privalo būti gerai sudeginamos dujos. Nevisiškai sudegus dujoms, gali susidaryti anglies monoksido (CO) dujų. Anglies monoksidas - bespalvis, bekvapės, nepaprastai nuodingos dujos, kurių net maža dozė gali būti mirtina.
- Teiraukitės informacijos apie dujų avarinės tarnybos telefono numerius ir saugos priemones tais atvejais, jei pajustumėte sklindantį dujų kvapą.

Ką daryti, jei jaučiamas dujų kvapas

	PAVOJUS Sprogimo ir apsinuodijimo pavojus! Nenaudokite atviros ugnies ir nerūkykite. Nenaudokite jokių elektros jungiklių (pvz., šviesos jungiklio ar durų skambučio). Nenaudokite telefono ar mobiliojo telefono.
---	---

1. Uždarykite visas dujinių prietaisų ir dujų matavimo prietaisų sklendes.
2. Atidarykite duris ir langus.
3. Patikrinkite visus vamzdžius ir jungtis, ar jie tvirtai prijungti. Jei vis tiek uodžiate dujas, išeikite iš buto.
4. Įspėkite kaimynus.

5. Iškvieskite ugniagesių komandą. Skambinkite ne iš name esančio telefono.
6. Negrįžkite į patalpas, kol jums nebus leista tai padaryti.

Sauga atliekant elektros prijungimo darbus

Netinkamas elektrinės įrangos prijungimas - viena pagrindinių namuose kylančių gaisrų priežasčių.

- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

3 Įrengimas

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



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



PAVOJUS

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



PAVOJUS

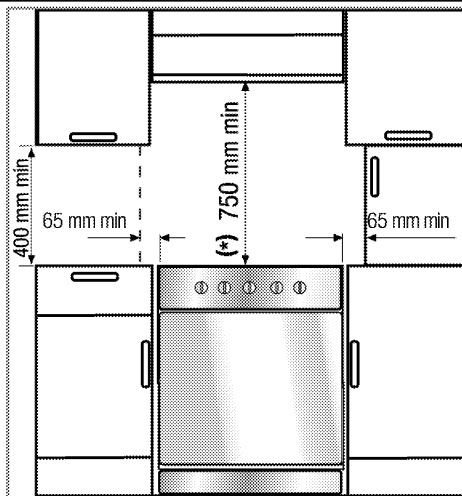
Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų.

Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

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

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



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

Kambario vėdinimas

Visose patalpose turi būti atidaromi langai arba juos atitinkančios vėdinimo priemonės, be to, kai kuriose patalpose reikės ir nuolatinės ventiliacijos angos.

Oras degimo procesui palaikyti imamas iš kambario, o dujos ir garai išleidžiami tiesiai į tą patį kambarį.

Todėl saugiam prietaiso veikimui užtikrinti būtina gerai vėdinti kambarį. Jeigu patalpoje nėra nei lango, nei durų, būtina įrengti papildomą vėdinimo sistemą.

Viryklę galima statyti virtuvėje, virtuvėje/valgomajame arba miegamajame/svetainėje, bet ne kambaryje, kuriame yra vonia arba dušas. Viryklės negalima statyti miegamajame/svetainėje, kurios plotas yra mažesnis nei 20 m³.

Neinstaliuokite šio buitinio prietaiso patalpoje, esančioje žemiau negu pirmame aukšte, nebent ji bent iš vienos pusės būtų lengvai pasiekiamas.

Patalpos dydis	Ventiliacijos anga
mažesnė nei 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ – 10 m ³	min. 50 cm ²
didesnė nei 10 m ³ /den	nebūtina
Rusijoje ar pusrusijoje	min. 65 cm ²

Įrengimas ir prijungimas

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



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

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



Turtinė žala!
Prietaiso negalima kelti ar traukti už durelių ir (arba) rankenos.

Elektras įvadas

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



PAVOJUS

Elektros smūgio, trumpojo jungimo arba gaisro pavojus dėl neklavifikuotai atlikto prijungimo!
Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas asmuo; buitinio prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus.



PAVOJUS

Elektros smūgio, trumpojo jungimo arba gaisro pavojus dėl pažeisto maitinimo laido!
Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.
Jeigu maitinimo laidas pažeistas, jį taip pat turi pakeisti kvalifikuotas elektrikas.

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



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



PAVOJUS

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

Išjunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

Dujų prijungimas



PAVOJUS

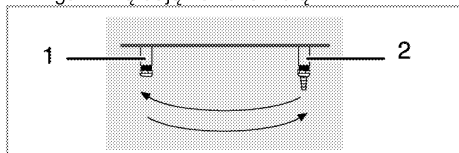
Sprogimo ar apsinuodijimo pavojus dėl neprofesionaliai atliktų prijungimo darbų.
Šį prietaisą prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas asmuo.

PAVOJUS
Sprogimo pavojus!
Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą.

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

i Ši viryklė nustatyta naudoti gamtines dujas.

- Gamtinių dujų prijungimas turi būti paruoštas prieš prijungiant prietaisą.
- Jeigu reikia, sukeiskite vietomis orkaitės gale esančios žarnos galą ir kaištį, parinkdami tinkamą vietą, atsižvelgdami į gamtinių dujų vožtuvo vietą.



- 1 Kaištis
 - 2 Žarnos galas
- Prie gamtinio gamtinių dujų prijungimo angos turi būti pritaisyta lanksti žarna, o šio vamzdžio galas turi būti užkimštas kaiščiu. Dujų tarnybos atstovas, atlikdamas prijungimą, ištrauks kaištį ir prijungs šį prietaisą tiesioginio prijungimo įtaisą (mova).
 - Patikrinkite, ar įrengtas gamtinių dujų vožtuvas.
 - Jeigu vėliau jums reikės naudoti šį prietaisą su kita dujų rūšimi, privalote pasitarti su įgaliotąja technine tarnyba dėl atitinkamos pakeitimo procedūros.

PAVOJUS
Sprogimo pavojus pažeidus saugos vamzdį!
Saugos vamzdžio negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.

- Pristumkite prietaisą prie virtuvės sienos.
- **Orkaitės kojelių reguliavimas**
Naudojant kylanti vibracija gali priversti prikaistuvius judėti. Šios pavojingos situacijos

galima išvengti tinkamai išlyginus ir subalansavus prietaiso aukštį. Savo pačių saugumui pastatykite prietaisą tiesiai, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles, sukdami jas kairėn arba dešinėn, kad prietaisas būtų sulygintas su stalviršiu.

Galutinis patikrinimas

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

i Liepsna turi būti mėlyna ir degti tolygiai. Jei liepsnos atrodo gelsvos, patikrinkite degiklio galvutės padėtį arba išvalykite degiklį.

Dujų konversija

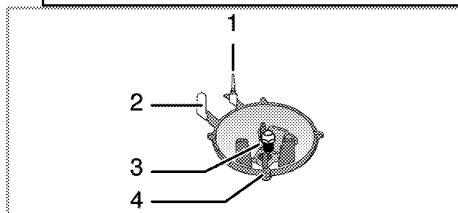
PAVOJUS
Sprogimo pavojus!
Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą.

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

Degiklių purkštukų pakeitimas

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

i Naujų purkštukų padėtis yra pažymėta ant jų pakuotės arba ją galima rasti lentelėje *Purkštukų lentelė, puslapis 6*.



- 1 Dujų išjungimo įtaisas (jeigu įrengtas)

- 2 Uždegimo žvakė
- 3 Purkštukas
- 4 Degiklis

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

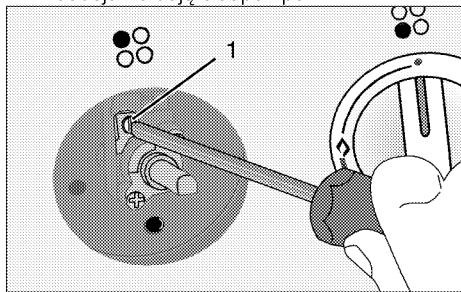
Sumažintas dujų tiekimo srauto nustatymas viryklių čiaupams

1. Uždekite degiklį, kurį reikia pareguliuoti, pasukite rankenėlę į mažesnės liespnos padėtį.
2. Nuimkite rankenėlę nuo dujų čiaupo.
3. Norėdami pareguliuoti dujų srauto reguliavimo varžtą, naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą.

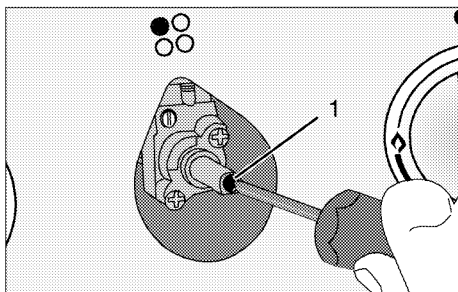
Jeigu naudojate suskystintąsias dujas, (butaną – propaną), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Naudojant natūralias dujas, varžtą reikia vieną kartą pasukti **prieš laikrodžio rodyklę**.

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

4. Jei liepsna didesnė, negu reikia, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei ji mažesnė – prieš laikrodžio rodyklę.
5. Patikrinkite, kaip dega dujos minimalioje ir maksimalioje jungiklio padėtyje.
6. Reguliavimo varžto padėtis gali skirtis, priklausomai nuo buitiniame prietaise naudojamo dujų čiaupo tipo.



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

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

Išmetimas



Pakavimo medžiagų išmetimas

Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsuokite jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Apsukite gaubtelius ir puodų atramas lipnia juosta.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.

	Nedėkite jokių daiktų ant viryklės viršaus. Viryklę reikia gabenti vertikaliai.
	Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

Seno gaminio išmetimas



Seną gaminį išmeskite nežalingu aplinkai būdu.
Šis gaminys pažymėtas selektyvaus rūšiavimo simboliu, kuriuo žymimos elektros ir elektroninės

įrangos atliekos (WEEE). Tai reiškia, kad šį gaminį reikia išmesti vadovaujantis Europos direktyva 2002/96/EB, kad jis būtų perdirbtas arba išmontuotas ir tokiu būdu būtų sumažintas jo poveikis aplinkai. Daugiau informacijos gausite iš vietos arba regiono valdžios institucijų.

Galite kreiptis į savo vietinį atstovą arba savo savivaldybės panaudotų elektros prietaisų surinkimo punktą ir sužinoti, kaip išmesti šį gaminį.

Prieš išmesdami savo seną gaminį, nupjaukite maitinimo kabelį su elektros kištuku ir sugadinkite durelių užraktą (jeigu jis yra), kad išvengtumėte vaikams pavojingų sąlygų.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

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

Naudojant pirmą kartą

Pradinė laiko nuostata

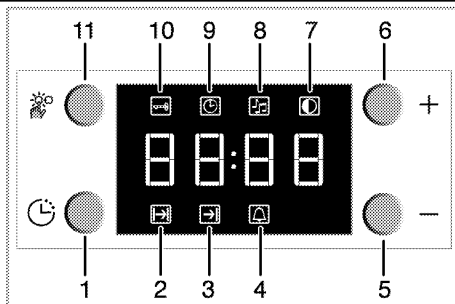


Prieš pradėdant naudoti orkaitę, būtina nustatyti laikmatį. Jei laikmatis nenustatytas, orkaitė neveiks.



Atliekant nustatymus, žibčios atitinkami laikrodžio simboliai.

Pirmą kartą įjungę orkaitę, norėdami nustatyti laiką, spauskite mygtukus '-' arba '+' (5/6).



- 1 Programos parinkimo mygtukas
- 2 Kepimo laikas
- 3 Kepimo pabaigos laikas
- 4 Įspėjamasis garso signalas
- 5 Mažinimo mygtukas
- 6 Didinimo mygtukas
- 7 Ekraną šviesumo nustatymas
- 8 Skambėjimo garsumas
- 9 Esamas laikas
- 10 Mygtukų užraktas
- 11 Nustatymo mygtukas

Nustatę laiką, galite paleisti arba išjungti kepimą, parinkę norimą padėtį temperatūros ir funkcijų mygtukais.



Jeigu esamo laiko nenustatysite, laikas bus pradėtas skaičiuoti nuo **12:00**. Ekране bus rodomas laikrodžio simbolis „9“, rodantis, kad esamas laikas nebuvo nustatytas. Nustačius esamą laiką, simbolis dings.



Dingus elektros tiekimui, esamo laiko nustatymai išsijungia. Laiką reikia nustatyti iš naujo.

Norėdami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:

1. Spauskite mygtuką (1), kad būtų suaktyvintas laiko simbolis „9“.
2. Norėdami nustatyti dabartinį laiką, spauskite mygtukus '-' arba '+' (5/6).

Ekraną ryškumo pakeitimas

1. Norėdami pareguliuoti ekraną šviesumą, paspauskite mygtuką (1), kad būtų suaktyvintas ekraną šviesumo simbolis „7“.

2. Norėdami nustatyti norimą šviesumą, spauskite mygtukus '-' arba '+' (5/6).
» Parinktas ryškumo lygis bus rodomas ekrane kaip **d-01**, **d-02** arba **d-03**.

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius. Nenaudokite šlifuojančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

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

Pradinis šildymas

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



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti! Nelieskite karštų prietaiso paviršių. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso ir mūvėkite virtuvines pirštines.

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 19*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 19*

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 24*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 24*



Pirmą kartą įšildžius orkaitę, gali kilti garų ir dūmų. Užtikrinkite gerą vėdinimą.

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



PAVOJUS

Perkaitusio aliejaus sukulto gaisro pavojus!
Kaitindami aliejų, nepalikite jo be priežiūros.
Niekuomet nebandykite gęsinti gaisro vandeniu! Užsiliepsnojus aliejui, nedelsdami uždenkite puodą ar keptuvę dangčiu.
Išjunkite viryklę, jei tai padaryti yra saugu, ir iškvieskite gaisrinę tarnybą.

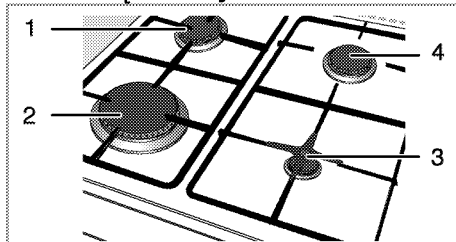
- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtina visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neiškaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių.
Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Gaminimas naudojant dujas

- Indo dugno ir liepsnos skersmenys privalo atitikti vienas kitą. Pareguliuokite dujų

liepsnas, kad jų nesimatytų iš po puodo dugno; padėkite puodą ant puodų atramos, per vidurį.

Kaitlenčių naudojimas



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

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

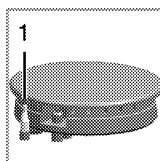
Dujinių degiklių uždegimas

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

Dujinių degiklių išjungimas

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

Dujų išjungimo saugos sistema (modeliuose su terminiu elementu)



1. Dujų išjungimo sauga

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

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



PAVOJUS

Deflagracijos (sprogstamųjų medžiagų sudeginimo be sproginimo) pavojus, kurį kelia nesudegę dujos!

Nelaikykite paspaudę rankenėlės ilgiau nei 15 sekundžių, jei dujų uždegti nepavyksta. Palaukite vieną minutę, tuomet pakartokite uždegimo procesą.

6 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Nelieskite karštų prietaiso paviršių.
Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso ir mūvėkite virtuvines pirštines.



PAVOJUS

Pavojus nusideginti karštu garu!
Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai.

Patarimai dėl kepimo

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

Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepat tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

Patarimai dėl kepimo grilyje

Keptant mėsą, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iėsmų kepaną mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujama orkaitės lygyje. Jeigu kepat grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



Gaisro pavojus dėl maisto, kuris nėra tinkamas kepti grilyje!

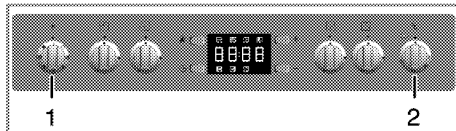
Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę



Prieš pradėdant naudoti orkaitę, būtina nustatyti laikmatį. Jei laikmatis nenustatytas, orkaitė neveiks.

Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas

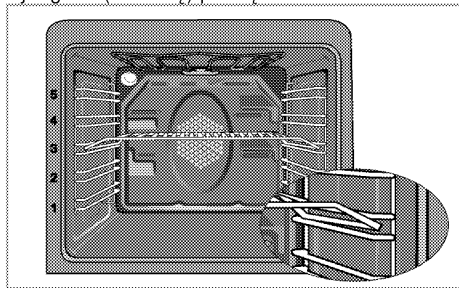


- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė
 - 2 Termostato rankenėlė
1. Temperatūros rankenėlė nustatykite norimą temperatūrą.
 2. Funkcijų rankenėlė nustatykite norimą darbo režimą.

» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Šildymo metu lieka degti temperatūros lemputė.

Elektrinės orkaitės išjungimas

Pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo (viršutinę) padėtį.



Grotelių padėtys (modeliams su vielinėmis grotelėmis)

Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje.

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai.

Veikimo režimai

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

Tradicinis kepimas



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

Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



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

Viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



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

Apatinis kaitinimas su ventiliatoriumi



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

Veikia su ventiliatoriumi



Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas granuliuotas maisto produktas lėtai atitirpdomas kambario temperatūroje, o iškeptas maistas yra aušinamas.

Vent. šildymas



Veikia kaitinimas ventiliatoriumi (galinėje sienelėje). Ventiliatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Daugeliu atvejų išankstinis pašildymas nebūtinus. Tinka maistui gaminti įvairiuose lentynų lygiuose. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas.

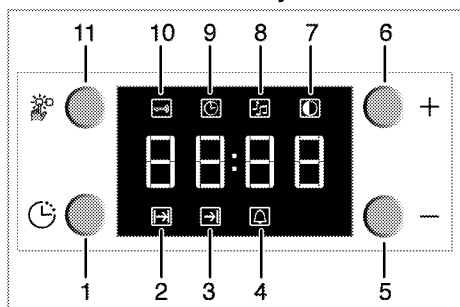
Štiprus grilis





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

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

Orkaitės laikrodžio naudojimas



- 1 Programos parinkimo mygtukas
- 2 Kepimo laikas
- 3 Kepimo pabaigos laikas
- 4 Įspėjamasis garso signalas
- 5 Mažinimo mygtukas
- 6 Didinimo mygtukas
- 7 Ekraną šviesumo nustatymas
- 8 Skambėjimo garsumas
- 9 Esamas laikas
- 10 Mygtukų užraktas
- 11 Nustatymo mygtukas

	Maksimalus laikas, kurį galima nustatyti kaip kepimo proceso pabaigą, yra 5 valandos ir 59 minutės. Dingus eletros tiekimui, programa bus atšaukta. Reikia iš naujo įjungti programą.
	Atliekant nustatymus, ekrane žibčios atitinkami simboliai. Truputį palaukite, kol nustatymai pradės veikti.
	Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.
	Pradėjus kepti, bus rodomas kepimo laikas.

Kepimas nurodant kepimo laiką:

galite nustatyti, kad orkaitė būtų išjungta: nustatykite laikrodyje kepimo laiką ir nurodytam laikui pasibaigus, orkaitė bus išjungta.

1. Norėdami pareguliuoti kepimo laiką, spauskite programos nustatymo mygtuką (1) ir suaktyvinkite kepimo laiko simbolį (2).

2. Norėdami nustatyti kepimo laiką, spauskite mygtukus '-' / '+' (5/6).

» Nustačius kepimo laiką, ekrane rodomas kepimo simbolis.

Jeigu kepimo pabaigos laiką norite atidėti:

nustatę laikrodyje kepimo laiką, kepimo pabaigos laiką galite nukelti vėlesniam laikui.


1. Norėdami pareguliuoti kepimo laiką, spauskite programos nustatymo mygtuką (1) ir suaktyvinkite kepimo laiko simbolį (2).
2. Nustatykite kepimo laiką minuso ir pliuso mygtukais (5) ir (6).
» Nustačius kepimo laiką, ekrane šviečia kepimo laiko simbolis.
3. Norėdami pareguliuoti kepimo pabaigos laiką, spauskite programos nustatymo mygtuką (1) ir suaktyvinkite kepimo laiko simbolį (3).
4. Norėdami nustatyti kepimo pabaigos laiką, paspauskite mygtukus - (5) ir + (6).
» Nustačius kepimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomi kepimo pabaigos ir kepimo simboliai. Pradėjus kepimo procesą, užges ekrane rodytas kepimo pabaigos laiko simbolis (3).

5. Įdėkite patiekalą į orkaitę.

6. Pasirinkite veikimo režimą ir temperatūrą.

» Orkaitės laikmatis automatiškai nustato kepimo pradžios laiką, naudodamas jūsų nustatytą kepimo pabaigos laiką ir kepimo laikotarpį. Atėjus kepimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė įšildoma iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos.

7. Pasibaigus kepimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „Pabaiga“ ir pasigirsta įspėjamieji signalai.
8. Įspėjimo signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką. Skambėjimas liausis ir bus rodomas esamas laikas.

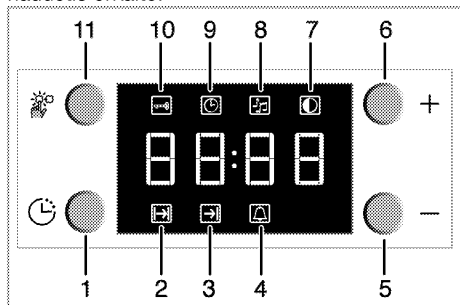
	Jei paspaudę bet kokį mygtuką garso signalą išjungsite, orkaitė vėl pradės veikti. Jei išsijungus garso signalui paspausite bet kokį mygtuką, orkaitė vėl pradės veikti.
---	---

- Išjunkite orkaitę, pasukdami temperatūros ir funkcijos rankenėlę.

Mygtukų užrakto funkcijos naudojimas

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.



- Programos parinkimo mygtukas
- Kepimo laikas
- Kepimo pabaigos laikas
- Įspėjamasis garso signalas
- Mažinimo mygtukas
- Didinimo mygtukas
- Ekrano šviesumo nustatymas
- Skambėjimo garsumas
- Esamas laikas
- Mygtukų užraktas
- Nustatymo mygtukas

1. Spauskite mygtuką (11), kad būtų suaktyvintas mygtukų užrakto simbolis (10).
 - » Ekrane pasirodys „IŠJUNGTA“.
2. Norėdami įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite '+' mygtuką (6).
 - » Įjungus mygtukų užraktą, ekrane rodoma „Ijungta“ ir šviečia mygtukų užrakto simbolis (10).



Įjungus užrakto funkciją, jokie mygtukai neveikia, išskyrus mygtuką (11).

Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas

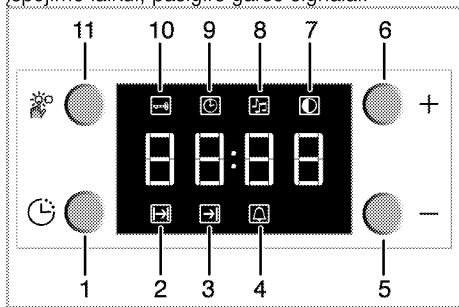
1. Spauskite reguliavimo mygtuką (11), kad būtų suaktyvintas mygtukų užrakto simbolis (10).
 - » Ekrane pasirodys „Ijungta“.
2. Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite '-' mygtuką (5).

- » Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma „IŠJUNGTA“.

Laikrodžio naudojimas vietoje žadintuvo

Šio gaminio laikrodį galite naudoti ne tik kepimo programoms nustatyti, bet ir kaip įspėjimo arba priminimo priemonę.

Žadintuvą neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasibaigus nustatytam įspėjimo laikui, pasigirs garso signalai.



- Programos parinkimo mygtukas
- Kepimo laikas
- Kepimo pabaigos laikas
- Įspėjamasis garso signalas
- Mažinimo mygtukas
- Didinimo mygtukas
- Ekrano šviesumo nustatymas
- Skambėjimo garsumas
- Esamas laikas
- Mygtukų užraktas
- Nustatymo mygtukas

Žadintuvo nustatymas

1. Spauskite programų nustatymo mygtuką (1), norėdami įjungti skambėjimo laiko simbolį (4).



Maksimalus įspėjimo laikas gali būti 23 valandos ir 59 minutės.

2. Nustatykite garso signalų skambėjimo laiką '-' / '+' (5/6) mygtukais.
 - » Nustačius garso signalų skambėjimo laiką, švies žadintuvo simbolis ir ekrane bus rodoma, kada suskambės garso signalai.

3. Nustatytam laikui pasibaigus, ims žybcioti žadintuvo laiko simbolis (4) ir pasigirs garso signalai.

Žadintuvo išjungimas

1. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.
 » Skambėjimas liausis ir bus rodomas esamas laikas.

Norėdami išjungti garso signalus:

1. Norėdami išjungti garso signalų laiką, paspauskite programų nustatymo mygtuką (1), kad suaktyvintumėte žadintuvo laiko simbolį (4).
 2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę '-' (5) myguką tol, kol ekrane bus rodoma „00:00“.



Ekrane bus rodomas žadintuvo skambėjimo laikas. Jeigu bus nustatytas ir žadintuvo, ir kepimo laikas, bus rodomas trumpesnis laikas.

Garso signalų skambėjimo tono keitimas

1. Spauskite nustatymo mygtuką (11), norėdami įjungti garso signalų skambėjimo tonų simbolį (8).
 2. '-' / '+' (5/6) mygtukais nustatykite norimą skambėjimo toną.
 » Pasirinktas skambėjimo tonas ekrane rodomas kaip „b-01“, „b-02“ arba „b-03“.

Maisto gaminimo laiko lentelė



Nurodyti dydžiai nustatyti laboratorinėmis sąlygomis. Realūs dydžiai gali šiek tiek skirtis nuo pateiktųjų.

Kepimas ir kepinimas



1 lygis yra apatinis orkaitės lygis.

Patiekalas	Kepimo lygmens numeris		Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje*	Vienas lygis		3	175	30 ... 45
Formosė kepani pyragai*	Vienas lygis		2	175	30 ... 50
Pyragėliai popierinėse formelėse*	Vienas lygis		3	160 ... 170	25 ... 30
Biskvitinis tortas*	Vienas lygis		3	180 ... 200	10 ... 20
Sausainiai*	Vienas lygis		3	160 ... 170	20 ... 30
Tešlainiai*	Vienas lygis		3	200	20 ... 30
Sviestiniai pyragaičiai*	Vienas lygis		3	190	20 ... 35
Mielinės tešla*	Vienas lygis		3	190	20 ... 40
Lazanija*	Vienas lygis		2	180	25 ... 45
Pica*	Vienas lygis		1	200	10 ... 20
Jautienos žlėgtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Vienas lygis		2	25 min. 220, paskui 180 ... 190	80 ... 100
Ėriuko koja (troškiny)	Vienas lygis		2	25 min. 220, paskui 190	70 ... 90
Keptas viščiukas	Vienas lygis		2	15 min. 250/max, paskui 190	55 ... 65
Kalakutas (pjaustytas)	Vienas lygis		3	25 min. 220, paskui 190	70 ... 120
Žuvis	Vienas lygis		3	200	20 ... 30

Jeigu kepatė ant 2 skardų vienu metu, giliai skardą dėkite ant aukštesnio lygio grotelių, o negiliai skardą - ant žemesnio lygio grotelių.
 *Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepat bet kokius patiekalus

(**) Kepimui, kuriam orkaitę reikia įšildyti, kepimo pradžioje šildykite tol, kol neužges termostato lemputė.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką.

- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 .
- Jeigu tortas per smarkiai apkepęs viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jeigu jis gerai iškepęs viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą,

sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepiny yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepiny kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniai, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.



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

Patarimai dėl daržovių kepimo

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

Kaip naudoti grilį



Prieš pradėdant naudoti orkaitę, būtina nustatyti laikmatį. Jei laikmatis nenustatytas, orkaitė neveiks.



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!

Naudodami grilį, uždarykite orkaitės dureles.

Grilio įjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę ties norimu grilio simboliu.
2. Tuomet pasirinkite norimą kepimo grilyje temperatūrą.
3. Jeigu reikia, iš anksto pašildykite orkaitę 5–7 minutes.

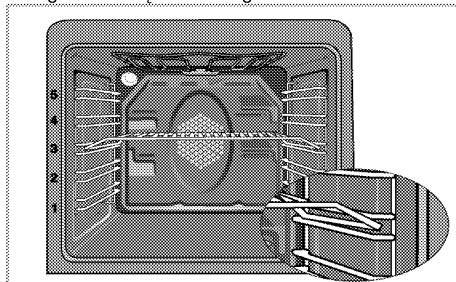
» Užsidega temperatūros lemputė

Grilio išjungimas

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

Grotelių padėties

Grilio veiksmingumas sumažėja, jeigu vielinės grotelės atremtos į orkaitės galinę dalį. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingusiai.



Naudodami grilį, nedėkite indų viršutiniame lygyje.



Gaisro pavojus dėl maisto, kuris nėra tinkamas kepti grilyje!

Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Maisto produktas	Skardos įdėjimo lygis	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Žuvis	4...5	20...25 min. #
Pjaustytas viščiukas	4...5	25...35 min.
Ėrienos žiegtainiai	4...5	20...25 min.
Rostbifas	4...5	25...30 min. #
Veršienos kotletai	4...5	25...30 min. #
Duonos skrebučiai	4	1...2 min.

priklausomai nuo storio

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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



PAVOJUS

Elektros smūgio pavojus!

Norėdami išvengti elektros smūgio, prieš pradėdami valyti buitinį prietaisą, išjunkite jį iš elektros tinklo.



PAVOJUS

Karšti paviršiai gali nudeginti!

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti.

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius.

Nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



Valymui nenaudokite garinių valymo prietaisų.

Kaitlentės valymas

Dujinės kaitlentės

1. Nuimkite ir nuvalykite puodų laikiklius bei degiklių dangtelius.
2. Išvalykite viryklę.
3. Uždėkite degiklių dangtelius ir patikrinkite, ar jie tinkamai įtvirtinti.
4. Montuodami viršutines groteles, puodų laikiklius būtinai dėkite taip, kad degikliai būtų centruose.

Valdymo skydo valymas

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



Valdymo skydo sugadinimas!

Valydami valdymo skydą, nenuimkite valdymo rankenėlių.

Orkaitės valymas

Orkaitės durų valymas

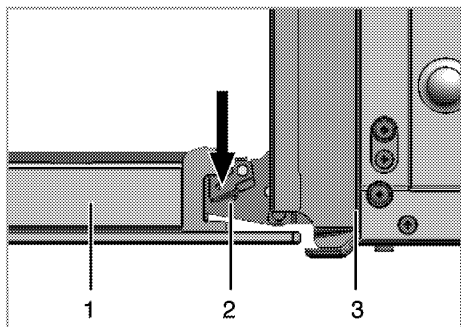
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



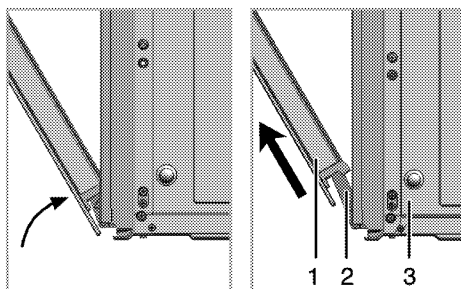
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršių ir sugadinti stiklą.

Orkaitės durelių išėmimas

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



- 1 Priekinės durelės
- 2 Vyris
- 3 Orkaitė



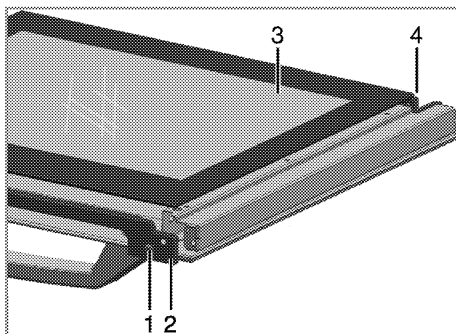
3. Pusiau praverkite priekines dureles.
4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.

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

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

1. Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Varžtas
 - 2 Plastikinis profilis
 - 3 Vidinė stiklo plokštė
 - 4 Plastikinė anga
2. Atsuktuvu išsukite varžtą (1).
 3. Išimkite profilį (2), kuris laiko vidinį stiklą (3).
 4. Paskui vėl sutapdinkite dureles, dėkite stiklo plokštę (3) į plastikines angas (4) ir sutapdinkite profilį.

Orkaitės lempučių keitimas

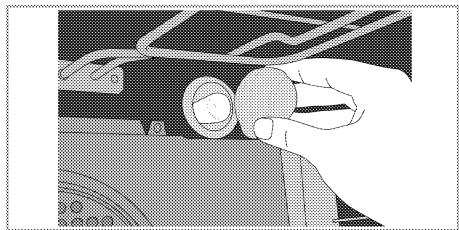
! PAVOJUS
Karšti paviršiai gali nudeginti!
Įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas ir atvėšęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.

i Orkaitės lempučių - tai speciali, 300 °C karščiui atspari elektros lempučių; išsamiau žr. *Techniniai duomenys, puslapis 5*.
Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.

i Lempučių padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lempučių:

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



3. Išsukite orkaitės lemputę, sukdami ją prieš laikrodžio rodyklę, ir pakeiskite ją nauja.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

8 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.



Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai. Tai nėra gedimas.

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.



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

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*
- Neveikia valdymo skydelio mygtukai/rankenėlės/klavišai. >>> *Gali būti įjungta mygtukų užrakto funkcija. Išjunkite ją. (Žr. Mygtukų užrakto funkcijos naudojimas, puslapis 22)*

Neveikia orkaitės apšvietimas.

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

Orkaitė nešyla.

- Nenustatyta funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Funkciją ir temperatūrą nustatykite funkcijos ir (arba) temperatūros rankenėle/mygtuku.*
- Modeliuose su laikmačiu nenustatytas laikmatis. >>> *Nustatykite laiką.*
(Prietaisuose su mikrobangų krosnele laikmačio valdikliais valdoma tik mikrobangų krosnelė.)
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Nėra kibirkštis.

- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje.*
- Nustatytas laikas. >>> *Laiko nustatymas*

Netiekiamos dujos.

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

Degikliai dega netolygiai arba visai nedega.

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

(Modeliuose su laikmačiu) Žybčioja laikrodžio ekranas arba dega laikrodžio simbolis.

- Prieš tai buvo nutrūkęs elektros tiekimas. >>> *Nustatykite laiką / išjunkite ir vėl įjunkite gaminį.*



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

Lūdzu, vispirms izlasiet šo rokasgrāmatu.

Cienījamais pircēj!

Mēs vēlētos, lai jūs sasniegtu vislabākos rezultātus, izmantojot šo iekārtu, kas izgatavota modernā ražotnē un pakļauta stingrai kvalitātes kontrolei.

Tādēļ mēs vēlētos ieteikt pirms iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt šo lietotāja rokasgrāmatu un turēt to ērti pieejamā vietā, lai varētu tajā ieskatīties arī vēlāk. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietotāja rokasgrāmatu.

Lietotāja rokasgrāmata jums palīdzēs ātri un droši izmantot šo iekārtu.

- Pirms iekārtas uzstādīšanas un lietošanas sākšanas izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu.
- Stingri ievērojiet drošības noteikumus.
- Lūdzu, turiet šo lietotāja rokasgrāmatu viegli pieejamā vietā, lai varētu tajā ieskatīties arī vēlāk.
- Izlasiet arī citus kopā ar iekārtu saņemtos dokumentus.

Atcerieties, ka šī lietotāja rokasgrāmata var attiekties arī uz dažiem citiem modeļiem.

Šajā rokasgrāmatā atšķirības starp modeļiem ir skaidri norādītas.

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietotāja rokasgrāmatā ir izmantoti šādi simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi padomi par izmantošanu



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



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

1 Vispārīgā informācija 4

Pārskats 4
 Tehniskā specifikācija 5
 Piederumi 6
 Inžektora tabula 6

2 Svarīgi drošības noteikumi 7

Vispārējā drošība 7
 Paredzētā lietošana 8
 Bērnu drošība 8
 Drošība gāzes izmantošanas laikā 8
 Drošība elektrības izmantošanas laikā 9

3 Uzstādīšana 10

Pirms uzstādīšanas 10
 Uzstādīšana un pievienošana 11
 Gāzes konversija 12
 Atbrīvošanās no iekārtas 13
 Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla 13
 Atbrīvošanās no vecās iekārtas 13
 Atbrīvošanās no vecās iekārtas 14

4 Sagatavošana 15

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu 15
 Sākotnējā izmantošana 15
 Sākotnējā laika iestatīšana 15
 Iekārtas pirmā tīrīšanas reize 16
 Sākotnējā sakarsēšana 16

5 Plīts virsmas izmantošana 17

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu . 17
 Plīts virsmu izmantošana 17

6 Krāsns izmantošana 19

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un
 grilēšanu 19
 Elektriskās krāsns izmantošana 19
 Darba režīmi 20
 Cepeškrāsns izmantošana 21
 Taustiņu bloķēšanas izmantošana 22
 Pulksteņa kā brīdinājuma izmantošana 22
 Ēdiena gatavošanas laika tabula 23
 Grila izmantošana 25
 Ēdiena grilēšanas laika tabula 25

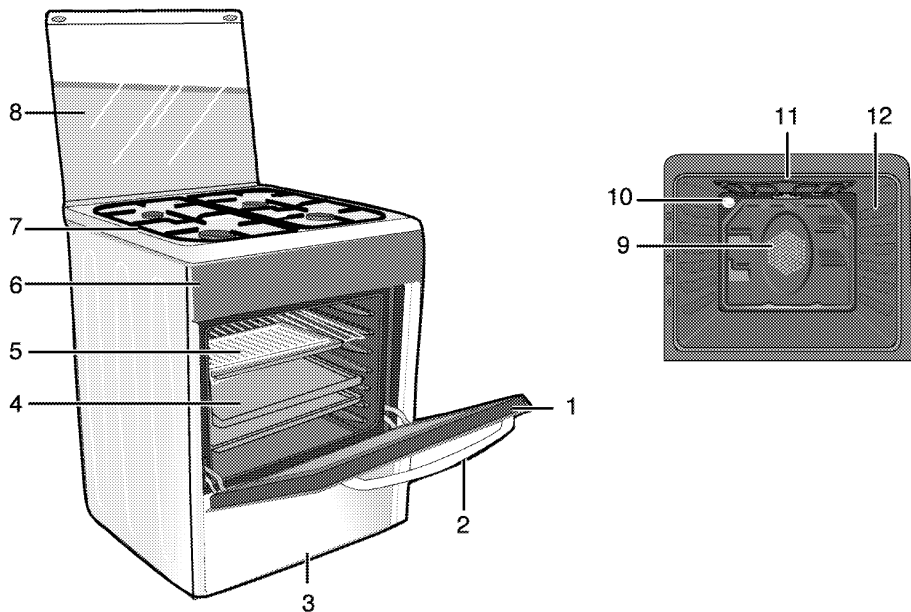
7 Apkope un tīrīšana 26

Vispārīga informācija 26
 Plīts virsmas tīrīšana 26
 Vadības paneļa tīrīšana 26
 Krāsns tīrīšana 26
 Krāsns durvju izņemšana 26
 Iekšējo stikla durvju izņemšana 27
 Krāsns lampas nomaiņšana 27

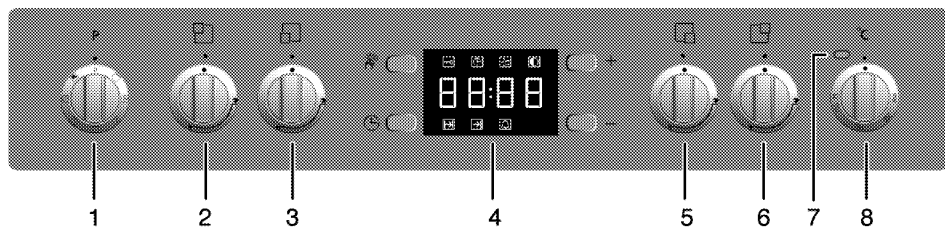
8 Traucējummeklēšana 28

1 Vispārīgā informācija

Pārskats



- | | | | |
|---|--------------------|----|---|
| 1 | Priekšējās durvis | 7 | Degļa plāksne |
| 2 | Rokturis | 8 | Augšējais vāks |
| 3 | Apakšējā atvilktnē | 9 | Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes) |
| 4 | Panna | 10 | Lampa |
| 5 | Stiepļu plaukts | 11 | Grīla sildelements |
| 6 | Vadības panelis | 12 | Plaukta stāvokļi |



- | | | | |
|---|---|---|--------------------------------------|
| 1 | Funkciju pārslēgs | 5 | Papildu deglis Priekšpuses labā puse |
| 2 | Parasts deglis Aizmugures kreisā puse | 6 | Parasts deglis Aizmugures labā puse |
| 3 | Ātri izmantojams deglis Priekšpuses kreisā puse | 7 | Termostata lampa |
| 4 | Digitālais taimeris | 8 | Termostata pārslēgs |

Tehniskā specifikācija

VISPĀRĒJĀ INFORMĀCIJA	
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	850 mm/500 mm/600 mm
Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	2.0 kW
Drošinātājs	min. 16 A
Kabeļa tips/šķērs griezumam	H05VV-FG 3 x 1 mm ²
Kabeļa garums	maks. 2 m
Gāzes iekārtas kategorija	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Gāzes tips/spiediens	NG G 20/20 mbar
Kopējais gāzes patēriņš	7.9 kW
Gāzes tipa/spiediena konvertēšana ^S – izvēles iespēja	LPG G 30/28-30 mbar Propāns 31/37 mbar
PLĪTS VIRSMA	
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Parasts deglis
Jauda	2000 W
Priekšpusē kreisā puse	Ātri izmantojams deglis
Izmērs	22-24 cm
Jauda	2900 W
Priekšpusē labā puse	Papildu deglis
Jauda	1000 W
Aizmugures labā puse	Parasts deglis
Jauda	2000 W
CEPEŠKRĀSNS/GRILS	
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
Elektroenerģijas efektivitātes klase [#]	A
Iekšējā lampa	15–25 W
Grīla jaudas patēriņš	1.6 kW

[#] Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 50304 standartam. Šīs vērtības noteiktas standarta noslodzes apstākļos ar ieslēgtu apakšējo un augšējo sildelementu vai karsēšanas laikā izmantojot ventilatoru (ja piemērojams).

Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdiena gatavošana ar Eco ventilatoru, 2 - Turbo lēnā gatavošana, 3 - Turbo gatavošana, 4 - Augšējā un apakšējā sildelementa ventilatora izmantošana, 5 - Augšējā un apakšējā sildelementa izmantošana.



Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.



Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

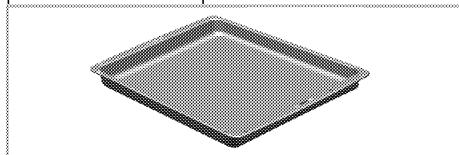
Piederumi



Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

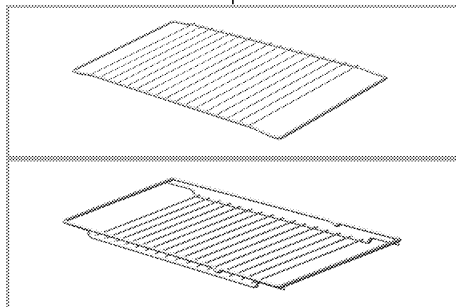
Cepeškrāsns paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



Stieņu plaukts

Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



Inžektora tabula

Plīts virsmas zona	2000 W	2900 W	1000 W	2000 W
Gāzes tips / Gāzes spiediens	Aizmugures kreisā puse	Priekšpuses kreisā puse	Priekšpuses labā puse	Aizmugures labā puse
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

2 Svarīgi drošības noteikumi

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai bojājuma riska. Ja neievērosiet šos norādījumus, tad visas garantijas zaudēs spēku.

Vispārējā drošība

- Šī iekārta nav paredzēta, lai to izmantotu personas ar pasliktinātām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai cilvēki bez pieredzes un zināšanām (tostarp bērni), ja vien viņus neuzrauga persona, kas ir atbildīga par viņu drošību vai sniedz norādījumus par iekārtas izmantošanu. Jāuzrauga, lai bērni nerotaļātos ar iekārtu.
- Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām elektrības kabeļa bojājuma dēļ, tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tas ir bojāts vai ja tam ir kāds redzams bojājums.
- Neveiciet nekādu iekārtas remontu un nepārveidojiet to. Tomēr varat novērst zināmas problēmas, kuru novēršanai nav nepieciešams remonts vai pārveidojumi. Skatiet *Traucējummeklēšana, Lappuse 28*.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu ar ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkalpošanas, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nekarsējiet cepeškrāsnī aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni sakarst.
- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, cepeškrāsns iekšējām daļām, sildelementiem un tamlīdzīgi.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienes un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.
- Neizmantojiet iekārtu, kuras priekšējo durvju stikls ir izņemts vai ielplaisājis.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārlicinieties, ka gāzes/elektriskais savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.
- Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un novietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
- Pēc ikvienas lietošanas reizes pārlicinieties, ka iekārta ir izslēgta.
- Neaizveriet augšējo vāku pirms sildriņķu vai degļu atdzišanas. Pirms atvēršanas augšējo vāku noslaukiet, lai izvairītos no ūdens izlīšanas cepeškrāsns aizmugurē un iekšpusē.



Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta.

Paredzētā lietošana

Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.

“UZMANĪBU! Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.”

Šo iekārtu nevajadzētu lietot šķīvju sasilīdīšanai zem grila, dvieļu un trauku lupatu žāvēšanai, tās pakarinot uz rokturiem, kā arī sakarsēšanai. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

Krāsns var tikt izmantota ēdiena atlaidināšanai, cepšanai, apcepšanai un grilēšanai.

Bērnu drošība

- Elektriskās un gāzes iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Iekārtas darbības laikā tās ārējās daļas sakarst, un tādēļ, kamēr iekārta vēl nav atdzisusi, nevajadzētu ļaut bērniem atrasties tās tuvumā.
- “BRĪDINĀJUMS Grila izmantošanas laikā ārējās daļas var būt karstas. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.”
- Neglabājiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, **nelieciet** uz tām smagus priekšmetus un **neļaujiet** bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.

Drošība gāzes izmantošanas laikā

- Jebkurus darbus, kas saistīti ar gāzes aprīkojumu un sistēmām, drīkst veikt tikai pilnvaroti speciālisti.
- “Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka vietējie piegādes nosacījumi (gāzes tips un

gāzes spiediens) un iekārtas noregulētie parametri ir savietojami.”

- “Šī iekārta nav pievienota sadegšanas produktu nosūknēšanas ierīcei. Tā var tikt uzstādīta un pievienota atbilstoši spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām prasībām par ventilāciju;” skatiet *Pirms uzstādīšanas, Lappuse 10*
- “BRĪDINĀJUMS!” “Gāzes iekārtas izmantošana rada karstumu, mitrumu un sadegšanas produktus” telpā, kurā tā ir novietota. Nodrošiniet virtuvē labu ventilāciju, it īpaši iekārtas izmantošanas laikā: turiet atvērtus dabiskos ventilācijas avotus vai uzstādiet mehānisku ventilācijas iekārtu (mehānisko nosūcēju). Ilgstoša, intensīva iekārtas izmantošana var radīt nepieciešamību pēc papildu ventilācijas, piemēram, mehāniskās ventilācijas – ja tāda tiek izmantota – jaudas palielināšanas.”
- Regulāri jāpārbauda, vai gāzes iekārtas un sistēmas pareizi darbojas. Regulatoru, šļūteni un tās apskavu ir regulāri jāpārbauda un jānomaina pēc ražotāja ieteiktā laika paiešanas vai nepieciešamības gadījumā.
- Regulāri tīriet gāzes degļus. Liesmām jābūt zilā krāsā un vienmērīgām.
- Gāzes iekārtām nepieciešama laba sadegšana. Ja sadegšana ir nepilnīga, var rasties tvana gāze (CO). Tvana gāze ir bezkrāsaina un ļoti indīga gāze bez jebkādas smaržas, kas ir letāla pat ļoti nelielās devās.
- Pieprasiet gāzes ārkārtas izsaukuma dienesta tālruna numuru un informāciju par drošības pasākumiem gadījumā, ja jūtama gāzes smaka.

Ko darīt, ja jūtama gāzes smaka



BĪSTAMI

Sprādziena vai saindēšanas risks!

Neizmantojiet atklāta uguns avotus un nesmēķējiet!

Neizmantojiet elektriskos slēdžus (piem., gaismas slēdžus vai durvju zvanu).

Neizmantojiet mājas vai mobilo tālruni.

1. Aizveriet visus gāzes iekārtu un gāzes skaitītāju ventiļus.
2. Atveriet durvis un logus.
3. Pārbaudiet, vai visas caurules un savienojumi ir cieši savienoti. Ja vēl arvien jūtama gāzes smaka, atstājiet dzīvokli.
4. Brīdiniet kaimiņus.
5. Izsauciet ugunsdzēsējus. Izmantojiet tālruni ārpus mājas.
6. Neejiet iekšā ēkā, ja vien nav paziņots, ka tas ir droši.

Drošība elektrības izmantošanas laikā

Bojātas elektroiekārtas ir viens no galvenajiem mājas ugunsgrēku cēloņiem.

- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, drīkst veikt tikai pilnvaroti un kvalificēti speciālisti.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam un gāzesvadam ir atbildīgs pats klients.



BĪSTAMI

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



BĪSTAMI

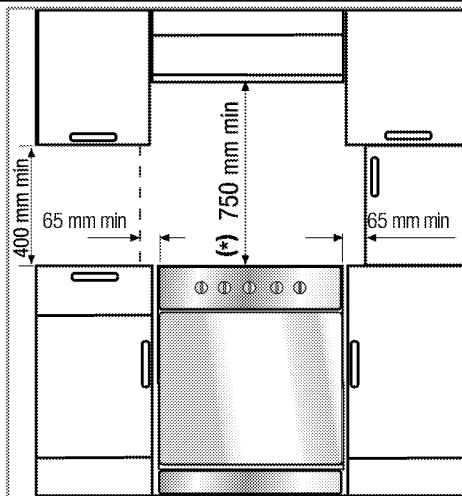
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādi iekārtu.

Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

Pirms uzstādīšanas

Lai nodrošinātu to, ka zem iekārtas nepaliek nozīmīga gaisa sprauga, ieteicams šo iekārtu uzstādīt uz izturīgas pamatnes un nodrošināt, lai tās kāja neiegrimst paklājā vai mīkstā grīdas segumā.

Virtuves grīdai jāspēj izturēt iekārtas svaru, kā arī trauku, katlu un ēdiena svaru.



- To var izmantot arī pa vidu starp mēbelēm, tomēr jāatstāj minimālais 400 mm atstatums virs sildriņķa un 65 mm atstatums sānos starp iekārtu un jebkuru sienu, starpsienu vai bufeti.
- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Šī ir 1. klases iekārta, tādēļ var tikt novietota ar aizmuguri un **vienu** sānu pie virtuves sienas, virtuves mēbelēm vai jebkura izmēra aprīkojuma. Virtuves mēbeles vai aprīkojums **otrā** pusē drīkst būt tikai tāda paša vai mazāka izmēra.
- Jebkurām virtuves mēbelēm, kas atrodas līdzās iekārtai, jābūt karstumizturīgām (min. līdz 100 °C).

Istabas ventilācija

Visās telpās vajadzīgs kāds atverams logs vai tamlīdzīgi, un dažās telpās nepieciešama pastāvīga vēdināšana.

Sasildāmais gaiss tiek paņemts no istabas un izplūdes gāzes tiek emitētas tieši istabā.

Labā istabas ventilācija ir ļoti svarīga drošai iekārtas darbībai. Ja nav iespējama istabas

vēdināšana, atverot logu vai durvis, tad jāierīko papildu ventilācija.

Iekārta var tikt novietota virtuvē, virtuvē-ēdamistabā vai viesistabā-guļamistabā, tomēr to nedrīkst novietot telpā, kurā atrodas vanna vai dušas kabīne. Iekārta nedrīkst tikt uzstādīta viesistabā-guļamistabā, kas ir mazāka par 20 m³. Neuzstādiet šo iekārtu istabā, kas atrodas zemāk par zemes līmeni, ja vien vismaz vienā pusē tā nav atvērta uz zemes līmeni.

Istabas lielums	Ventilācijas atvere
mazāka par 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ līdz 10 m ³	min. 50 cm ²
lielāka par 10 m ³ , den	nav nepieciešama
Pagrabā vai pagraba stāvā	min. 65 cm ²

Uzstādīšana un pievienošana

Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.



Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums radīs palielinātu dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.

- Iekārta ir jānes vismaz divām personām.
- Iekārta ir jānovieto tieši uz grīdas. Tā nedrīkst tikt novietota uz pamatnes vai paaugstinājuma.



Materiālie zaudējumi!
Durvis un/vai rokturi nedrīkst lietot iekārtas pacelšanai vai pārvietošanai.

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/linijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. Neatkarīgi no tā, vai iekārta ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



BĪSTAMI

Elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma vai aizdegšanās risks neprofesionālas uzstādīšanas rezultātā! Iekārtu pie galvenā strāvas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots kvalificēts speciālists, un iekārtas darbības garantija ir spēkā tikai pēc tās pareizas uzstādīšanas.



BĪSTAMI

Elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma vai aizdegšanās risks elektrības vada bojājuma rezultātā! Elektrības vads nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Ja strāvas vads ir bojāts, to jānomaina kvalificētam speciālistam.

Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Atkarībā no iekārtas tipa, tehnisko pamatdatu plāksnīte ir redzama tad, kad atvērtas durvis vai apakšējais vāks, vai arī tā atrodas uz iekārtas aizmugurējās sienas.

Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".



Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnim ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).



BĪSTAMI

Elektriskās strāvas trieciena risks! Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas, lūdzu, atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.


Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

Gāzes savienojums




BĪSTAMI

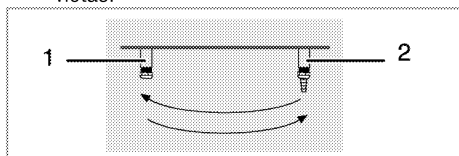
Sprādziena vai saindēšanas risks neprofesionālas uzstādīšanas rezultātā. Iekārtu pie gāzes sadales sistēmas drīkst pievienot tikai pilnvarots kvalificēts speciālists.

 **BĪSTAMI**
Sprādziena risks!
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar gāzes instalāciju, lūdzu, noslēdziet gāzes padevi.

- Gāzes regulēšanas nosacījumi un vērtības ir norādīti uz uzlīmēm (vai jona tipa uzlīmes).

 Jūsu plīts noregulēta dabasgāzes izmantošanai.


- Dabasgāzes instalāciju ir jāsagatavo pirms iekārtas uzstādīšanas.
- Ja nepieciešams, nomainiet cieto šļūtenes uzgali un aizbāzni, kas atrodas krāsns aizmugurē, izvēloties piemērotu vietu atkarībā no dabasgāzes ventiļa atrašanās vietas.



1 Aizbāznis

2 Šļūtenes uzgali

- Pie iekārtas izplūdes atveres jābūt elastīgai caurulei, kas paredzēta dabasgāzes pievienošanai, un šīs caurules galam jābūt aizvērtam ar aizbāzni. Apkalpošanas pārstāvis pievienošanas laikā izņems šo aizbāzni un tieši pievienos jūsu iekārtu (sakabes veidā).
- Pārliecinieties, ka dabasgāzes ventilis ir viegli pieejams.
- Ja vēlāk iekārtu nepieciešams izmantot ar citu gāzes veidu, jums jākonsultējas ar pilnvarotu pakalpojuma sniedzēju par attiecīgo konversijas procedūru.


 **BĪSTAMI**
Sprādziena risks drošības caurules bojājuma dēļ!
Drošības caurule nedrīkst tikt saspiesta, salocīta vai iespiesta vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.

- Piebīdīiet iekārtu pie virtuves sienas.
- Plīts kāju noregulēšana


Trauki var kustēties dēļ vibrācijas izmantošanas laikā. No šīm bīstamās situācijās var izvairīties, ja iekārta ir novietota taisni un vienā līmenī. Savai paša drošībai, lūdzu, nodrošiniet, ka iekārta atrodas vienā līmenī, noregulējot četras kājiņas iekārtas apakšā, tās pagriežot pa kreisi vai labi un novietojot vienā līmenī dar darba virsmu.

Pēdējā pārbaude

1. Pārbaudiet elektriskās funkcijas.
2. Atveriet gāzes avotu.
3. Pārbaudiet, vai gāzes iekārta ir droši un cieši pievienota.
4. Piešķiliet degļus un pārbaudiet, kāda izskatās liesma.

 Liesmām jābūt zilā krāsā un vienmērīgām. Ja liesmas šķiet dzeltenīgas, pārbaudiet, vai degļa vāciņš ir droši novietots, vai notīriet degli.


Gāzes konversija

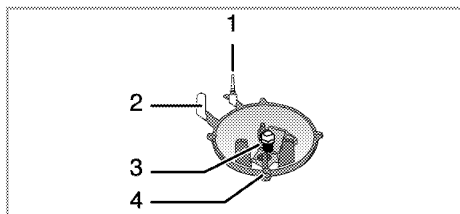
 **BĪSTAMI**
Sprādziena risks!
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar gāzes instalāciju, lūdzu, noslēdziet gāzes padevi.

Lai mainītu iekārtas gāzes tipu, nomainiet visus inžektorus un noregulējiet liesmu visiem gāzes vārstiem, samazinot caurplūdumu.

Nomainiet degļu inžektoru

1. Noņemiet degļa vāciņu un degļa korpusu.
2. Atskrūvējiet inžektorus, tos griežot pretēji pulsteņrādītāju kustības virzienam.
3. Ielieciet jaunus inžektorus.
4. Pārbaudiet, vai visi savienojumi ir cieši savienoti.

 Jauno inžektoru atrašanās vieta ir atzīmēta uz to iepakojumu vai arī Inžektora tabula, Lappuse 6 atrodama tabulā.



- 1 Avārijas ierīce (atkarībā no modeļa)
- 2 Aizdedzdes svece
- 3 Inžektors
- 4 Deglis

i Ja vien nav neparasta darbība, nemēģiniet noņemt gāzes degļu krānus. Ja nepieciešama krānu nomaiņa, vērsieties pie pilnvarota pakalpojumu sniedzēja.

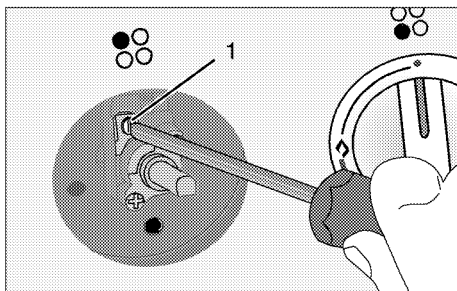
Samazināts gāzes caurplūduma iestatījums plīts virsmas krāniem

1. Aizdedziniet noregulējamo degli un pagrieziet pārslēgu samazinātas liesmas stāvoklī.
2. Noņemiet gāzes krāna pogu.
3. Lai pielāgotu plūsmas ātruma regulēšanas skrūvi, lietojiet piemērota izmēra skrūvgriezi.

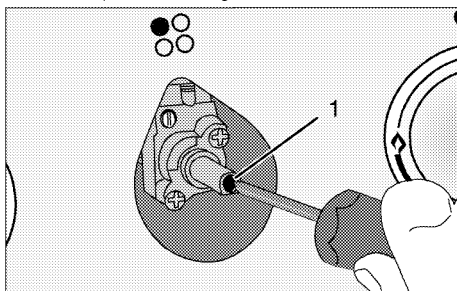
Ja tiek izmantota LPG (propāna-butāna) gāze, pagrieziet skrūvi pulksteņrādītāju kustības virzienā. Ja tiek izmantota dabasgāze, tad skrūve ir vienreiz jāpagriež **pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam**.

» Parastam taisnas liesmas augstumam samazinātā stāvoklī jābūt 6-7 mm.

4. Ja liesma ir augstāka nekā vēlamas, grieziet skrūvi pulksteņrādītāju kustības virzienā. Ja tā ir mazāka, grieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
5. Lai izdarītu pēdējo pārbaudi, novietojiet degli pēc kārtas abos galējos stāvokļos un pārbaudiet, vai liesma attiecīgi iedegas un nodziest.
6. Atkarībā no jūsu iekārtai izmantotā gāzes krāna, regulēšanas skrūves atrašanās vieta var atšķirties.



- 1 Caurplūduma noregulēšanas skrūve



- 1 Caurplūduma noregulēšanas skrūve

i Ja iekārtas gāzes tips ir mainīts, tad jānomaina arī tehnisko pamatdatu plāksnīte, kas norāda gāzes tipu.

Atbrīvošanās no iekārtas

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni.

Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājāsaimniecības atkritumiem.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biezā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.

- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsni, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Nostipriniet degļu vāciņus un katlu atbalsta režģus ar līmlenti.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.



Nelieciet citas lietas uz iekārtas virsmas. Iekārtai jātiek transportētai stāvus.



Aplūkojiet savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas



Atbrīvojieties no vecās iekārtas videi draudzīgā veidā.

Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEA) selektīvās šķirošanas simbolu. Tas nozīmē, ka ar šo izstrādājumu jārīkojas atbilstoši Eiropas direktīvai 2002/96/EK, lai iekārta tiktu atkārtoti pārstrādāta un izjaukta pēc iespējas samazinot tās negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi. Lai saņemtu sīkāku informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējām vai reģionālajām varas iestādēm.

Lai uzzinātu, kā atbrīvoties no iekārtas, sazinieties ar vietējo izplatītāju vai cieto atkritumu savākšanas centru jūsu rajonā.

Pirms atbrīvošanās no iekārtas nogrieziet tās spēka kabeļa kontaktspraudni un padariet neizmantojamās durvis (ja tādas ir), lai izvairītos no bērniem bīstamiem apstākļiem.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukos, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durītas.
- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdienu novietojot divus traukus ar ēdienu uz grila režģa.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsns jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsns durvis.
- Pirms saldētu ēdiena gatavošanas tos atlaidiniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērotā izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.

Sākotnējā izmantošana

Sākotnējā laika iestatīšana

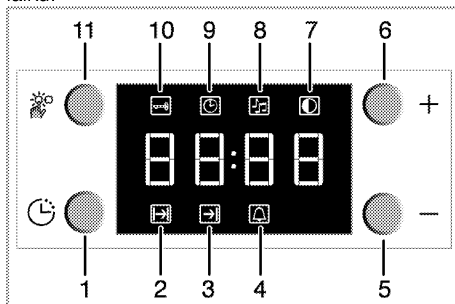


Pirms krāsns izmantošanas jāiestata taimeris. Ja taimeris nav iestatīts, tad krāsns nevar darboties.



Regulēšanas laikā attiecīgie pulksteņa simboli mirgos.

Pēc krāsns pirmās pievienošanas strāvas avotam, nospiediet taustiņu '-' vai '+' (5/6), lai iestatītu laiku.



- 1 Programmas taustiņš
- 2 Ēdiena gatavošanas laiks
- 3 Ēdiena gatavošanas beigu laiks
- 4 Brīdinājums
- 5 Minuss taustiņš
- 6 Plus taustiņš
- 7 Ekrāna spilgtuma iestatījums
- 8 Brīdinājuma skaļums
- 9 Pareizs laiks
- 10 Taustiņu bloķēšana
- 11 Regulēšanas taustiņš

Pēc laika iestatīšanas varat sākt un beigt ēdiena gatavošanu, izvēloties vajadzīgo stāvokli ar temperatūras pogu un funkciju pogu.



Ja pareizs laiks nav iestatīts, tad laika iestatījums sāks palielināties/skaitīt laiku no **12:00**. Parādīsies pulksteņa simbols '9', lai norādītu, ka pareizs laiks nav iestatīts. Pēc laika iestatīšanas šis simbols nozudīs.



Elektroapgādes traucējumu gadījumā pareiza laika iestatījumi tiek atcelti. Tos atkārtoti jānoregulē.

Jau iestatītā pareizā laika mainīšana

1. Nospiediet taustiņu (11), lai aktivizētu pareizā laika simbolu '9'.

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



BĪSTAMI

Pārkarsētas eļļas aizdegšanās risks!
Eļļas karsēšanas laikā neatstājiet to bez uzraudzības.

Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!

Ja eļļa aizdegusies, nekavējoties nosedziet katlu vai pannu ar vāku. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

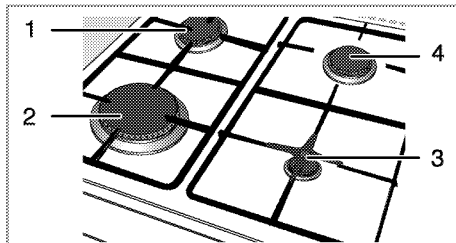
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un katroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša ēdiena tīrīšanas.
Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus.
Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastrolī uz citu ēdiena gatavošanas zonu, nebīdīet to, bet paceliet

un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Ēdiena gatavošana uz gāzes

- Trauka un liesmas izmēram ir jāsakrīt. Noregulējiet gāzes liesmas tā, lai liesmas atrastos zem katla apakšas, un novietojiet trauku pa vidu uz kastroļu turētāja.

Plīts virsmu izmantošana



- 1 Parasts deglis 18-20 cm
- 2 Ātri izmantojams deglis 22-24 cm
- 3 Papildu deglis 12-18 cm
- 4 Parasts deglis 18-20 cm ir saraksts ar ieteicamo katlu diametru, kādu vajadzētu izmantot uz attiecīgajiem degļiem.

Liels liesmas simbols norāda uz vislielāko ēdiena gatavošanas jaudu, bet mazs liesmas simbols norāda uz vismazāko ēdiena gatavošanas jaudu. Izslēgtā stāvoklī (uz augšu) nenotiek gāzes padeve degļiem.

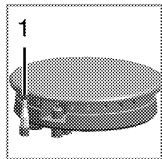
Gāzes degļu aizdegšana

1. Turiet degļa pārslēgu nospiestu.
2. Pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz lielās liesmas simbolam.
» Gāze aizdegas ar radīto dzirksteli.
3. Noregulējiet vēlamo ēdiena gatavošanas jaudu.

Gāzes degļu izslēgšana

Turiet silta ēdiena saglabāšanas zonas pārslēgu izslēgtā (augšējā) pozīcijā.

Drošības sistēma gāzes izslēgšanai (modeļiem ar termisko elementu)



1. Droša gāzes izslēgšana

Skaitītājs mēra izplūdi dēļ šķīduma pārplūdes pie degļiem un drošības mehānisms nostrādā un pārtrauc gāzes padevi.

- Pabīdīet pārslēgu uz iekšpusi un pagrieziet pārslēgu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai aizdegtu.

- Pēc gāzes aizdegšanās turiet pārslēgu nospiestu vēl 3-5 sekundes, lai aktivizētu drošības sistēmu.
- Ja pēc pārslēga nospiešanas un atlaišanas gāze neaizdegas, atkārtojiet to pašu procedūru, turot pārslēgu nospiestu 15 sekundes.



BĪSTAMI

Nesadegušas gāzes gadījumā pastāv uzliesmošanas risks!

Ja nenotiek aizdedze, nespiediet pogu ilgāk par 15 sekundēm.

Pagaidiet vienu minūti un pēc tam atkārtojiet aizdedzināšanas procesu.

6 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
Nepieskarieties iekārtas karstajām virsmām.
Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā
un izmantot krāsns cimdus.



BĪSTAMI

Applaucēšanas ar karstu tvaiku risks!
Atveriet krāsns durvis uzmanīgi, jo pa tām
var izplūst karsts tvaiks.

Padomi par kūku cepšanu

- Izmantojiet metāla šķīvjus ar piemērotu pārklājumu, pie kura pārtika nepielīp, alumīnija kārbas vai karstumizturīgas silikona veidnes.
- Pēc iespējas labāk izmantojiet vietu uz režģa.
- Novietojiet cepamo veidni plaukta vidū.
- Pirms krāsns vai grila ieslēgšanas izvēlieties pareizo plaukta pozīciju. Nemainiet plaukta novietojumu, kad krāsns ir karsta.
- Turiet krāsns durvis aizvērtas.

Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veiktspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepeti bez kauliem.
- Katram gaļas biežuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas atstājiet gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta gaļa, zivis un mājputni, tie ātri kļūst brūni, iegūst jauku garoziņu un nekļūst sausi. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesma uzdurami gaļas gabali un cisiņi, kā arī dārzeņi ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sīpoli.

- Izkārtojiet grilējamos gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu grilu vai cepešpannu ar grilu vēlamajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu grila, ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai tajā uztvertu taukus. Lai cepešpanna būtu vieglāk iztīrāma, ielejiet tajā nedaudz ūdens.



Aizdegšanās risks grilēšanai nepiemērotas pārtikas dēļ!

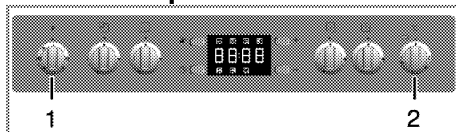
Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam.
Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Elektriskās krāsns izmantošana



Pirms krāsns izmantošanas jāiestata taimeris. Ja taimeris nav iestatīts, tad krāsns nevar darboties.

Izvēlieties temperatūru un darba režīmu



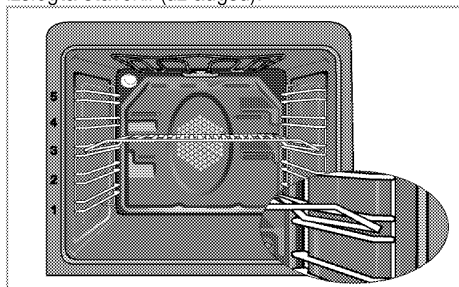
1 Funkciju pārslēgs

2 Termostata pārslēgs

1. Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.
 2. Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.
- » Krāsns sakarsīs līdz noregulētajai temperatūrai un saglabās to. Sakarsēšanas laikā temperatūras lampiņa deg.

Elektriskās krāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju pogu un temperatūras pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).



Plaukta novietojums (modeļiem ar stieplu grilu)

Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā.

Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdīiet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila veiktspēju.

Darba režīmi

Šeit redzamo darba režīmu secība var atšķirties atkarībā no jūsu iekārtas izkārtojuma.

Augšējais un apakšējais sildelements



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements. Pārtika tiek vienlaikus sakarsēta no augšas un apakšas. Piemēram, tas ir piemēroti kūkām, konditorijas izstrādājumiem, kēksiem un sautējumiem veidnēs. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

Augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas augšējais sildelements un ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek sadalīts labāk, nekā gadījumā, kad tiek izmantots tikai augšējais sildelements.

Apakšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas apakšējais sildelements un ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek sadalīts labāk, nekā gadījumā, kad tiek izmantots tikai apakšējais sildelements.

Izmantošana ar ventilatoru



Krāsns nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Sasaldētā granulētā pārtika tiek lēni atlaidzināta istabas temperatūrā un pagatavotais ēdiens tiek atdzesēts.

Karsēšana, izmantojot ventilatoru



Notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Lielākajā daļā gadījumu iepriekšēja sasildīšana nav nepieciešama. Piemērota ēdiena gatavošanai dažādos plauktu līmeņos. Piemērota ēdiena gatavošanai uz vairākām paplātēm.

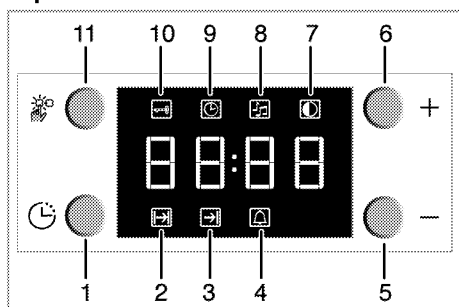
Pilns grila režīms



Darbojas lielais grils krāsns griestos. Tas ir piemērots liela gaļas daudzuma grilēšanai.

- Novietojiet lielas vai vidēja izmēra porcijas uz plaukta pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet maksimālo temperatūras līmeni.
- Kad pagājuši puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

Cepeškrāsns izmantošana



- 1 Programmas taustiņš
- 2 Ēdiena gatavošanas laiks
- 3 Ēdiena gatavošanas beigu laiks
- 4 Brīdinājums
- 5 Minuss taustiņš
- 6 Plus taustiņš
- 7 Ekrāna spilgtuma iestatījums
- 8 Brīdinājuma skaļums
- 9 Pareizs laiks
- 10 Taustiņu bloķēšana
- 11 Regulēšanas taustiņš



Maksimālais iestatāmais ēdiena gatavošanas beigu laiks ir 5 stundas un 59 minūtes. Elektropadeves pārtraukuma gadījumā programma tiks atcelta. Būs nepieciešama pārprogrammēšana.



Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos displejā. Iestatījumi stāties spēkā pēc īsa brīža.



Ja ēdiena gatavošana nav iestatīta, tad nevar iestatīt pareizu laiku.



Uzreiz pēc ēdiena gatavošanas sākšanas displejā parādīsies ēdiena gatavošanas laiks.

Ēdiena gatavošana, norādot ēdiena gatavošanas laiku

Izmantojot pulksteni, varat iestatīt ēdiena gatavošanas laiku, kuram pienākot cepeškrāsns izslēgsies.

1. Lai noregulētu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet programmas taustiņu (1) un aktivizējiet ēdiena gatavošanas laika simbolu (2).
2. Nospiediet taustiņus '-' / '+' (5/6), lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku.
» Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas displejā būs visu laiku redzams ēdiena gatavošanas simbols.

Ja vēlaties iestatīt ēdiena gatavošanas beigu laiku vēlāk

Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas pulkstenī, varat iestatīt ēdiena gatavošanas beigu laiku vēlāk.

1. Lai noregulētu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet programmas taustiņu (1) un aktivizējiet ēdiena gatavošanas laika simbolu (2).
2. Noregulējiet ēdiena gatavošanas laiku ar mīnus (5) un plus (6) taustiņiem.
» Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas ēdiena gatavošanas laika simbols turpinās degt (būs redzams visu laiku).
3. Lai iestatītu ēdiena gatavošanas beigu laiku, nospiediet programmas taustiņu (1) un aktivizējiet ēdiena gatavošanas laika simbolu (3).
4. Nospiediet taustiņus - (5) un +, lai iestatītu ēdiena gatavošanas beigu laiku.

» Pēc ēdiena gatavošanas beigu laika iestatīšanas displejā būs visu laiku redzams ēdiena gatavošanas beigu simbols un ēdiena gatavošanas simbols. Ēdiena gatavošanas beigu laika simbols (3) nozudīs uzreiz pēc ēdiena gatavošanas sākšanas.

5. Ielieciet ēdienu krāsnī.

6. Izvēlieties darbības režīmu un temperatūru.

» Krāsns automātiski aprēķinās ēdiena gatavošanas sākuma laiku, ņemot vērā iestatīto ēdiena gatavošanas beigu laiku un ēdiena gatavošanas ilgumu. Kad pienāk ēdiena gatavošanas sākšanas laiks, tad izvēlētais darba režīms tiek aktivizēts un krāsns tiek sakarsēta līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām.

7. Pēc ēdiena gatavošanas procesa pabeigšanas displejā parādās ziņojums **"End"** (Beigas) un atskan brīdinājuma signāls.

8. Brīdinājuma signāls skanēs 2 minūtes. Lai pārtrauktu brīdinājuma signālu, piespiediet jebkuru taustiņu. Brīdinājuma signāls apklusīs un parādīsies pareizs laiks.



Ja apklusināsi brīdinājuma signālu, piespiežot jebkuru taustiņu, krāsns atsāks darbību.

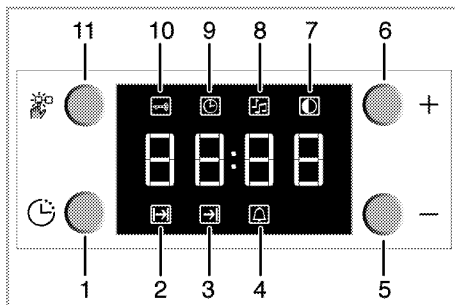
Ja brīdinājuma laika beigās piespiedīsi kādu pogu, krāsns atsāks darbību.

9. Izslēdziet krāsni ar temperatūras pārslēgu un/vai funkciju pārslēgu.

Taustiņu blokēšanas izmantošana

Taustiņu blokēšanas aktivizēšana

Varat novērst krāsns izmantošanu, aktivizējot taustiņu blokēšanas funkciju.



- 1 Programmas taustiņš
- 2 Ēdiena gatavošanas laiks
- 3 Ēdiena gatavošanas beigu laiks
- 4 Brīdinājums
- 5 Mīnuss taustiņš
- 6 Plus taustiņš
- 7 Ekrāna pilgtuma iestatījums
- 8 Brīdinājuma skaļums
- 9 Pareizs laiks
- 10 Taustiņu blokēšana
- 11 Regulēšanas taustiņš

1. Nospiediet taustiņu (11), lai aktivizētu blokēšanas simbolu (10).

» Displejā parādīsies uzraksts **"OFF"** (Izslēgts).

2. Nospiediet '+' taustiņu (6), lai aktivizētu taustiņu blokēšanu.

» Pēc taustiņu blokēšanas aktivizēšanas displejā parādīsies uzraksts **"On"** (Ieslēgts) un taustiņu blokēšanas simbols (10) turpinās degt.



Kad taustiņu blokēšanas funkcija ir aktivizēta, tad nav izmantojamas visas vadības panela pogas, izņemot taustiņu (11).

Taustiņu blokēšanas deaktivēšana

1. Nospiediet regulēšanas taustiņu (11), lai aktivizētu blokēšanas simbolu (10).

» Displejā parādīsies uzraksts **"On"** (Ieslēgts).

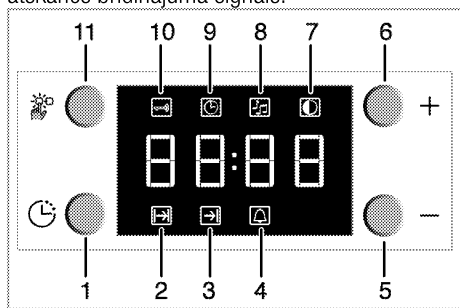
2. Nospiediet '-' taustiņu (5), lai deaktivizētu taustiņu blokēšanu.

» Pēc taustiņu blokēšanas deaktivizēšanas displejā parādīsies **"OFF"** (Izslēgts).

Pulksteņa kā brīdinājuma izmantošana

Lai iestatītu kādu brīdinājumu vai atgādinājumu papildus ēdiena gatavošanas programmai, varat izmantot iekārtas pulksteņi.

Modinātājpulkstēns neietekmē krāsns funkcijas. Šī funkcija tiek izmantota tikai kā brīdinājuma signāls. Piemēram, tā ir noderīga, ja pēc zināma laika paiešanas vēlaties krāsni apgriezt ēdienu uz otru pusi. Uzreiz pēc iestatītā laika paiešanas atskanēs brīdinājuma signāls.



- 1 Programmas taustiņš
- 2 Ēdiena gatavošanas laiks
- 3 Ēdiena gatavošanas beigu laiks
- 4 Brīdinājums
- 5 Mīnuss taustiņš
- 6 Plus taustiņš
- 7 Ekrāna spilgtuma iestatījums
- 8 Brīdinājuma skaļums
- 9 Pareizs laiks
- 10 Taustiņu bloķēšana
- 11 Regulēšanas taustiņš

Modinātājpulksteņa iestatīšana

1. Nospiediet programmas taustiņu (1), lai aktivizētu brīdinājuma laika simbolu (4).



Maksimālais brīdinājuma atskanēšanas laiks var būt 23 stundas un 59 minūtes.

2. Noregulējiet brīdinājuma laiku ar mīnus (5) un plus (6) taustiņiem.

» Brīdinājuma simbols turpinās degt, un uzreiz pēc brīdinājuma laika iestatīšanas displejā parādīsies brīdinājuma laiks.

3. Brīdinājuma laika beigās sāks mirgot brīdinājuma laika simbols (4) un atskanēs brīdinājuma signāls.

Brīdinājuma izslēgšana

1. Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

» Brīdinājuma signāls apklusis un parādīsies pareizs laiks.

Brīdinājuma atcelšana

1. Lai aktivizētu brīdinājuma laika simbolu (4), nospiediet programmas taustiņu (1).
2. Nospiediet un turiet mīnus (5) taustiņu, līdz displejā parādās "00:00".



Parādīsies brīdinājuma laiks. Ja vienlaikus iestatīts brīdinājuma laiks un ēdiena gatavošanas laiks, tad būs redzams tas laiks, kas pienāks pirmais.

Brīdinājuma toņa maiņa

1. Nospiediet iestatījumu taustiņu (11), lai aktivizētu brīdinājuma toņa simbolu (8).
2. Noregulējiet vēlamo toni ar mīnus (5) un plus (6) taustiņiem.

» Izvēlētais brīdinājuma signāla tonis parādīsies displejā kā "b-01", "b-02" vai "b-03".

Ēdiena gatavošanas laika tabula





Norādītās vērtības noteiktas laboratorijas apstākļos. Jums piemērotās vērtības var tikt atvasinātas no šīm vērtībām.

Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana



1. līmenis ir krāsns apakšējais līmenis.

Ēdiens	Ēdiena gatavošanas līmeņa numurs		Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplātē*	Viens līmenis		3	175	30 ... 45
Kēksi veidnē*	Viens līmenis		2	175	30 ... 50
Kēksi papīra veidnē*	Viens līmenis		3	160 ... 170	25 ... 30
Biskvītkūka*	Viens līmenis		3	180 ... 200	10 ... 20
Cepumi*	Viens līmenis		3	160 ... 170	20 ... 30
Rauga miklas izstrādājumi*	Viens līmenis		3	200	20 ... 30
Trekni konditorijas izstrādājumi*	Viens līmenis		3	190	20 ... 35
Ieraugs*	Viens līmenis		3	190	20 ... 40

Ēdiens	Ēdiena gatavošanas līmeņa numurs		Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Lazanja*	Viens līmenis		2	180	25 ... 45
Pica*	Viens līmenis		1	200	10 ... 20
Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis	Viens līmenis		2	25 min. 220, pēc tam 180 ... 190	80 ... 100
Jēra stībs (sautējums)	Viens līmenis		2	25 min. 220, pēc tam 190	70 ... 90
Apcepts cālis	Viens līmenis		2	15 min. 250/max, pēc tam 190	55 ... 65
Titars (šķeļes)	Viens līmenis		3	25 min. 220, pēc tam 190	70 ... 120
Zivis	Viens līmenis		3	200	20 ... 30

Kad vienlaikus notiek ēdiena gatavošana 2 paplātēs, tad novietojiet dziļāko paplāti uz augšējā režģa un otru - uz zemākā režģa.
*Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

(**) Ja ēdiena pagatavošanai nepieciešama iepriekšēja krāsns sasildīšana, tad ēdiena gatavošanas sākumā sakarsējiet krāsni, līdz nodziest termostata lampiņa.

Padomi par kūku cepšanu

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet mazāk šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūka ir pārāk tumša, novietojiet uz zemāka režģa, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja ārpusē ir ļoti izcepuses, bet iekšpusē ir vēl arvien lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.

Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga mīklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biežumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpusē kļūst brūna, bet apakšpusē nav izcepuses, pārliecinieties, ka konditorijas izstrādājumiem izmantotais mitrinošais maisījums nav pārāk daudz uzlijis to apakšdaļā. Mēģiniet šo maisījumu

vienmērīgi izsmērēt uz visām rauga mīklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai tie kļūtu vienādi brūni.



Cepiet konditorijas izstrādājumus atbilstoši ēdiena gatavošanas tabulā norādītajam režīmam un temperatūrai. Ja apakša vēl arvien nav pietiekami brūna, nākamo reizi ielieciet krāsni par vienu plauktu zemāk.

Padomi par dārzeņu vārīšanu

- Ja dārzeņu ēdiens zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sauss, gatavojiet to pannā ar vāku, nevis krāsns paplātē. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.
- Ja dārzeņu ēdiena netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvērieties dārzeņus vai sagatavojiet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsni.

Grīla izmantošana



Pirms krāsns izmantošanas jāiestata taimeris. Ja taimeris nav iestatīts, tad krāsns nevar darboties.



Grilēšanas laikā aizveriet krāsns durvis.
Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

Grīla ieslēgšana

1. Pagrieziet funkciju pogu līdz vēlamajam grīla simbolam.
 2. Pēc tam iestatiet vēlamo grīla temperatūru.
 3. Ja nepieciešams, veiciet aptuveni 5 minūtes ilgu iepriekšēju sakarsēšanu.
- » Temperatūras indikators ieslēgsies.

Grīla izslēgšana

1. Pagrieziet funkciju pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).

Plaukta novietojums

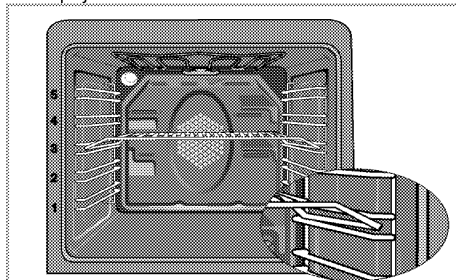
Grīla veiktspēja samazināsies, ja stieplu grīls būs atbalstīts pret krāsns aizmuguri. Pabīdīet stieplu grīlu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar

Grilēšana ar elektrisko grīlu

Ēdiens	levietošanas līmenis	Grilēšanas laiks (apt.)
Zivis	4...5	20...25 min. #
Sagriezts cālis	4...5	25...35 min.
Jēra gaļas karbonāde	4...5	20...25 min.
Rostbiņš	4...5	25...30 min. #
Tēļa gaļas karbonāde	4...5	25...30 min. #
Grauzdēta maize	4	1...2 min.

atkarībā no biezuma

durtiņu palīdzību, lai panāktu vislabāko grīla veiktspēju.



Neizmantojiet augšējo līmeni grilēšanai.



Aizdegšanās risks grilēšanai nepiemērotas pārtikas dēļ!

Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grīla aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Ēdiena grilēšanas laika tabula

7 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



BĪSTAMI

Elektriskās strāvas trieciena risks!
Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms iekārtas tīrīšanas to atvienojiet no strāvas avota.



BĪSTAMI

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairīties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšļakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsejošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.
- Stikla vāka tīrīšanai neizmantojiet blīvus metāla skrāpjus vai abrazīvus materiālus. Stikla virsma var tikt sabojāta.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/pieniņus vai citus asus priekšmetus.



Neizmantojiet tīrīšanu tvaika tīrītājus.

Plīts virsmas tīrīšana

Gāzes plīts virsmas

1. Noņemiet un notīriet kastroļu turētājus un degļu vāciņus.
2. Notīriet plīts virsmu.
3. Uzlieciet degļu vāciņus un pārliecinieties, ka tie ir pareizi uzlikti.
4. Uzliekot augšējos režģus, novietojiet kastroļu turētājus tā, lai degļi būtu centrā.

Vadības paneļa tīrīšana

Notīriet vadības paneli un pārslēgus ar mitru drāniņu un noslaukiet sausus.



Vadības paneļa bojājums!

Vadības paneļa tīrīšanas laikā neņemiet nost pārslēgus.

Krāsns tīrīšana

Notīriet krāsns durvis

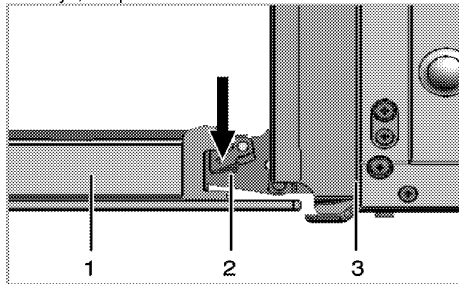
Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.



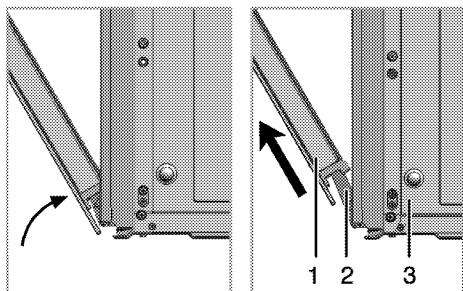
Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

Krāsns durvju izņemšana

1. Atveriet priekšējās durvis (1).
2. Atveriet klipšus priekšējo durvju eņģu ietvara (2) labajā un kreisajā pusē, piespiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.



- 1 Priekšējās durvis
- 2 Eņģe
- 3 Krāsns



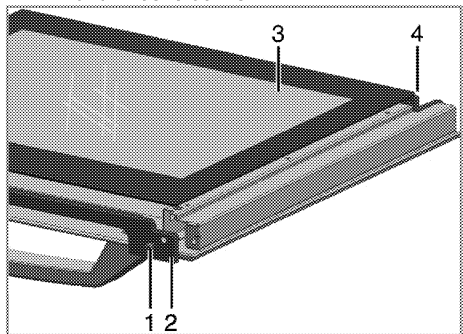
3. Līdz pusei pārvietojiet priekšējās durvis.
4. Izceliet priekšējās durvis, tās pavelkot uz augšu, lai izņemtu no abām eņģēm.

i Lai atkal ieliktu durvis, veiciet izņemšanas laikā izdarītās darbības apgrieztā secībā. Pēc durvju ielikšanas atpakaļ neaizmirsiet aizvērt klipšus, kuri atrodas pie eņģu ietvara.

Iekšējo stikla durvju izņemšana

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

1. Atveriet krāsns durvis.



- 1 Skrūve
 - 2 Plastmasas profils
 - 3 Iekšējais stikla panelis
 - 4 Plastmasas atvere
2. Ar skrūvgrieža palīdzību izskrūvējiet skrūvi (1).
 3. Izņemiet profilu (2), kas fiksē iekšējo stiklu (3).

4. Pēc tam atkal salieciet durvis: ievietojiet stikla paneli (3) plastmasas atverēs (4) un uzlieciet profilu.

Krāsns lampas nomainīšana



BĪSTAMI

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus! Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pārlicinieties, ka iekārta ir izslēgta un atdzisusi.



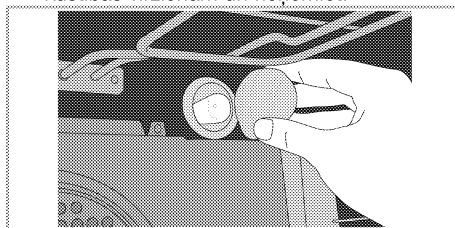
Cepeškrāsns lampa ir īpaša elektriskā spuldzīte, kas var izturēt 300 °C temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet "Tehniskā specifikācija, Lappuse 5". Cepeškrāsns lampas iespējams iegādāties pilnvarotā apkalpošanas centrā.



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.

Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un noņemiet.



3. Izņemiet cepeškrāsns lampu, to griežot pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, un nomainiet ar jaunu.
4. Uzlieciet stikla vāku.

8 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.



Tas ir normāli, ka darbības laikā rodas tvaiks. Tā nav darbības kļūda.

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.



Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. Tā nav darbības kļūda.

Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*
- Pogas/pārslēgi/taustiņi uz vadības panela nedarbojas. >>> *Iespējams ieslēgta taustiņu bloķēšana. Lūdzu, atslēdziet to. (Skat. Taustiņu bloķēšanas izmantošana, Lappuse 22)*

Krāsns apgaismojums nestrādā.

- Krāsns lampa ir bojāta. >>> *Nomainiet krāsns lampu.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

Krāsns nesakarst.

- Funkcija un/vai temperatūra nav iestatīta. >>> *Iestatiet funkciju un temperatūru ar funkcijas un/vai temperatūras pārslēga/taustiņa palīdzību.*
- Modeļiem ar taimeris nav iestatīts taimeris. >>> *Noregulējiet laiku.*
(Iekārtām ar mikroviļņu krāsni taimeris kontrolē tikai mikroviļņu krāsni.)
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

Nav aizdedzes dzirksteles.

- Nav strāvas. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā.*
- Laiks nav iestatīts. >>> *Iestatiet laiku.*

Nav gāzes.

- Galvenais gāzes krāns ir aizvērts. >>> *Atveriet gāzes krānu.*
- Gāzes šļūtenīte ir saliekta. >>> *Levītojiet gāzes šļūtenīti pareizi.*

Degļi nedeg vai nedeg pareizi.

- Degļi ir netīri. >>> *Notīriet degļu sastāvdaļas.*
- Degļi ir slapji. >>> *Noslaukiet degļu sastāvdaļas.*
- Degļa vāciņš nav kārtīgi uzlikts. >>> *Uzlieciet degļa vāciņu pareizi.*
- Gāzes krāns ir aizvērts. >>> *Atveriet gāzes krānu.*
- Gāzes balons ir tukšs (izmantojot LPG). >>> *Nomainiet gāzes balonu.*

(Modeļiem ar taimeris) Pulksteņa displejs mirgo vai redzams pulksteņa simbols.

- Pirms kāda laika noticis elektropadeves pārtraukums. >>> *Noregulējiet laiku. / Izslēdziet un atkal ieslēdziet iekārta.*



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārta.

