

Oven

User Manual

Плита

Руководство
пользователя

Orkaitė

Vartotojo vadovas

Please read this manual first.

Dear Customer,

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.


Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.


- Read the User Manual before installing and starting the product.
- You must strictly observe the safety instructions.
- Keep this User Manual within easy reach for future reference.
- Also read other documents supplied with the product.
Remember that this User Manual may also be applicable for several other models.
Differences between models are explicitly identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

 Important information or useful hints about usage.

 Warning for hazardous situations with regard to life and property.

 Warning for electric shock.

 Warning for risk of fire.

 Warning for hot surfaces.



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

Table of Contents

1 General information.....4

Overview	4
Technical Data	5
Accessories supplied with the unit	5
Injector table	6

2 Safety instructions.....7

Basic safety instructions.....	7
Safety when working with electricity .	8
Safety when working with gas	8
Intended use	9
Safety for children	9

3 Installation10

Before installation	10
Installation and connection.....	11
Gas conversion.....	12
Disposal	14
Disposing of packaging material	14
Old equipment.....	14
Future transportation.....	14

4 Preparation.....15

Tips for saving energy	15
Initial operation	15
First cleaning of the appliance	15

Initial heating	15
-----------------------	----

5 How to use the hob..... 17

General information on cooking.....	17
How to use hobs.....	17

6 How to operate the oven..... 19

General information on baking, roasting and grilling	19
How to use the electric oven	19
Operating modes.....	20
How to operate the oven timer.....	21
Cooking times table.....	21
How to operate the grill	23
Cooking times table for grilling.....	23

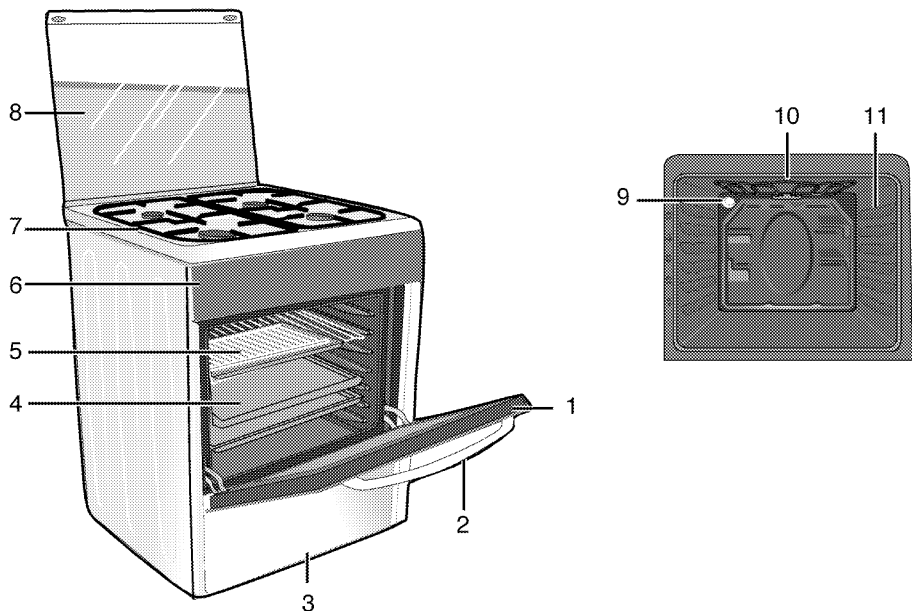
7 Maintenance and care 24

General information	24
How to clean the hob.....	24
Cleaning the control panel.....	24
Cleaning the oven	24
Removal of oven door.....	24
Replacing the oven lamp	25

8 Troubleshooting 26

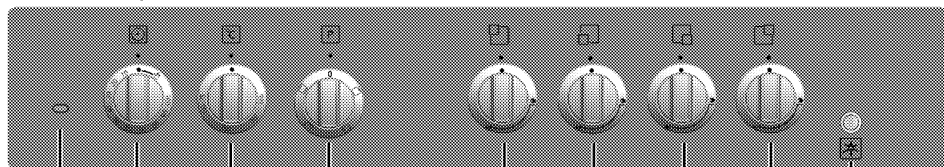
1 General information

Overview



- 1 Front door
- 2 Handle
- 3 Bottom part
- 4 Tray
- 5 Wire shelf
- 6 Control panel

- 7 Burners' plate
- 8 Top lid
- 9 Lamp
- 10 Top heating element
- 11 Shelf positions



- 1 Thermostat lamp
- 2 Mechanical timer
- 3 Thermostat knob
- 4 Function knob
- 5 Normal burner Rear left

- 6 Rapid burner Front left
- 7 Auxiliary burner Front right
- 8 Normal burner Rear right
- 9 Ignition button


Technical Data

GENERAL	
Outer dimensions (height/width/depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage/frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total electric consumption	2.3 kW
Fuse protection	min. 16 A
Cable type / cross section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
Gas device category	II 2H3B/P
Gas type/pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	7.9 kW
Conversion to gas type/pressure ^s – optional	LPG G 30/28-30 mbar Propane 31/37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2000 W
Front left	Rapid burner
Power	2900 W
Front right	Auxiliary burner
Power	1000 W
Rear right	Normal burner
Power	2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Conventional oven
Energy efficiency class [#]	A
Inside illumination	15–25 W
Grill power consumption	2.2 kW

[#] Basis: In electrical ovens, the data on energy labels are in conformity with EN 50304. Values were determined under standard load and convection/hot air (if available). Heating mode with an energy efficiency rating specified by EN 50304 is determined in accordance with below priority order depending on functions (modes) availability on the product. 1- Eco fan heating, 2-Slow cooking, 3-Fan heating (hot air), 4-Top and bottom heat with convection air, 5-Top and bottom heating.

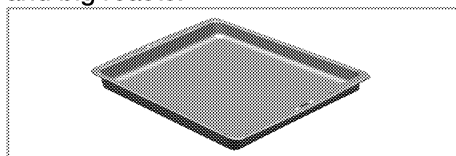
** See *Installation*, page 10.

Accessories supplied with the unit

 Accessories supplied can vary depending on the product model. All the accessories described in the user manual may not exist on your product.

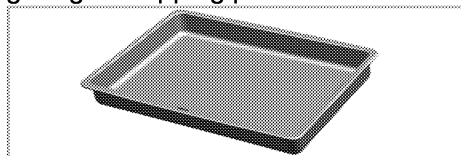
Baking tray

Can be used for pastries, frozen foods and big roasts.



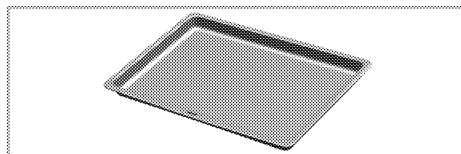
Deep roasting tray

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content and during grilling as dripping pan.



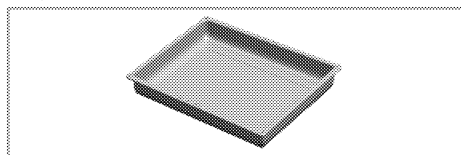
Pastry tray

It is recommended for pastries such as cookies and biscuits.



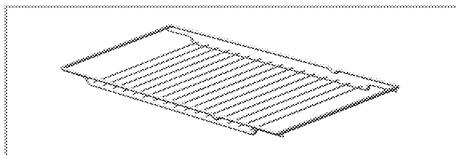
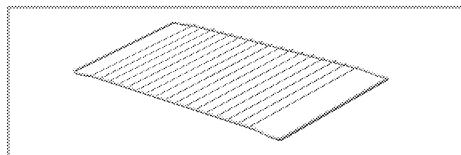
Small baking tray

Can be used for small portions. This baking tray is placed onto the wire shelf.



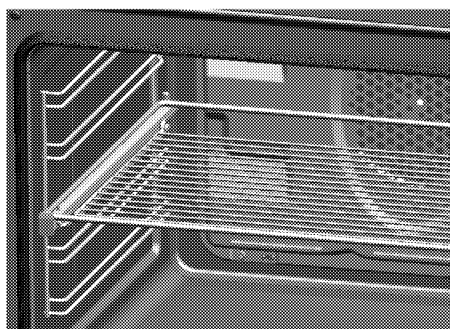
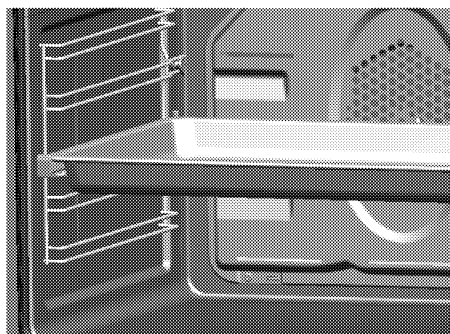
Wire shelf

Can be used for roasting and as deposit for baking, roasting and casserole dishes.



Proper positioning of the wire shelf and tray on sliding shelves

Trays and wire shelves used with the sliding shelf (model dependant) must be positioned correctly with the inner edges of the shelf placed over the pins on the sliding shelf. This holds the shelf firmly in place".



Injector table

Position hob zone	2000 W Rear left	2900 W Front left	1000 W Front right	2000 W Rear right
Gas type / Gas pressure				
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 Safety instructions

Basic safety instructions

- The manufacturer reserves its right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice. Figures included in this manual are for schematic purpose only and may not match exactly with your appliance. Values stated on the markings of the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- "An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present."
- Never use when judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Do not operate the appliance if it is defective or shows any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; see *Troubleshooting*, page 26.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may catch fire when it comes in contact with hot surfaces.
- Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.
- Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides become hot during use.
- Do not leave empty pots or pans on plates that are switched on. They may get damaged.
- Since it may be hot, do not leave plastic or aluminum dishes on the surface of appliance. These kind of dishes should not be used to keep food either.
- Do not close the lid before the hob has cooled down sufficiently. In order to avoid any spillage from leaking down the back or into the oven, you must wipe the surface of the the lid before opening upright.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.

Keep all ventilation slots clear of obstructions.

- Appliance may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heating elements etc. Keep children away!
- Always use heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven.
- Don't use the cooker with front door glass removed.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas / Electric connection should not touch the rear surface, otherwise the mains cable may get damaged. Do not trap the mains cable between the hot oven door and frame. Do not route the mains cable over the hot cooking section. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Check all controls on the appliance are switched off after use.

 For the warranty to be valid, the appliance must be installed by a qualified person in accordance with current regulations.

Safety when working with electricity

- Any work on electric equipment and systems may only be carried out by authorized qualified persons.
- In case of any damage, switch off the appliance and disconnect it from the mains supply by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

- Ensure that the fuse rating is correct.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- "This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;" See *Before installation, page 10*
- "The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present."
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Please arrange for annual maintenance.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.

- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

What to do when you smell gas



Put out all naked flames and do not smoke, strike matches or do anything that could cause ignition.

Do not operate any electric switches (e.g. light switch, TV, computer, cooker or door bell). Do not use a telephone or mobile phone.

1. Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
2. Open doors and windows.
3. Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
4. Warn the neighbours.
5. Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
 - 5.1 If you have door or gates that are secured by an electric lock,

or entry phone, please open these manually.

6. Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Intended use

This product is designed for domestic use. Commercial use is not admissible.

This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths and etc. by hanging them on the handles and for heating purposes.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling.

The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

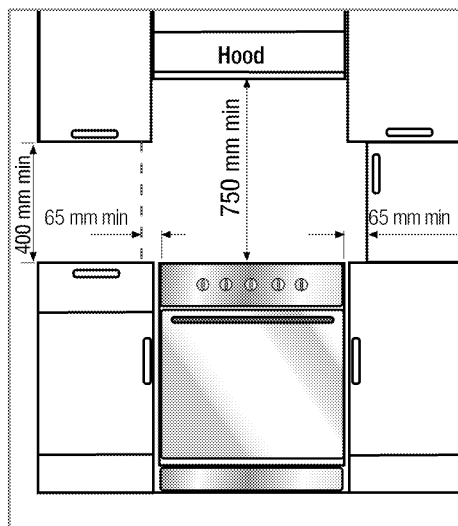
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled, children should be kept away.
- Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.
- Do not store any items above the appliance that children may reach.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

3 Installation

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a

minimum distance of 750mm from the hob surface to adjacent surfaces above the hob surface and 600mm to a cabinet above.

- If a appliance hood is to be fitted, refer to the manufacturer's instructions regarding fixing height.
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Room ventilation

The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.

Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.



Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Failure to install correctly is dangerous and could result in prosecution.


Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example the opening of a window, or the use of permanent fixed mechanical ventilation system, for example, an extractor fan or cooker hood that ventilates to the outside.



Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
greater than 10 m ³	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm ²

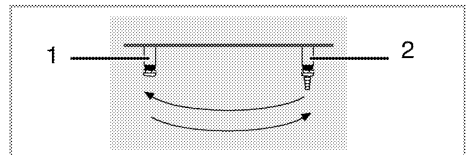
Installation and connection

-  Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.
- For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Carry the appliance with at least two persons.
-  **Material damage!**
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.
- The appliance must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.


Connection to the gas supply

-  Risk of explosion or poisoning by unprofessional installation. The appliance may be connected to the gas distribution system only by an authorized qualified person who is Gas Safe registered.

-  Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.
- "The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)."
-  Your appliance is adjusted for Natural gas.
- Your natural gas installation must be adjusted before the appliance is installed.
- If necessary, interchange the sharp hose at the rear of your oven tip with the plug by selecting a suitable place on basis of the location of the natural gas valve.




- 1 Plug
 - 2 Hose nozzle
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection and the tip of this pipe must be closed with a plug.
 - Service Representative will remove the plug during connection and connect your appliance by means of a straight connection device (coupling).
 - Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
 - If you need to use your appliance later with a different type of gas, you must consult an authorised service centre for the related conversion procedure.


-  Risk of explosion by damage of the safety tube!
The safety tube must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

Connection to the mains supply

 **This appliance must be earthed!**


Our company shall not held responsible for any damage caused by using the appliance without earthed socket.

-  Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.


-  Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply data must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.


The supply cable of the appliance must correspond to the specifications; see technical data table *Technical Data*, page 5.

-  The plug should be easily accessible after installation (but not above the hob).


Plug the mains lead into the socket.

-  Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.
- Position appliance up to the kitchen wall.
 - To align the appliance with the worktop, adjust the feet turning right or left hand as required.

Final check

1. Check electrical functions.
 2. Turn on gas supply.
 3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
 4. Ignite burners and check appearance of the flame.
-  The flames should be blue and burn smoothly. If the flames appear yellowish, check secure position of the burner cap or clean the burner. Switch off gas and let burner cool before touching it.

Gas conversion


-  Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

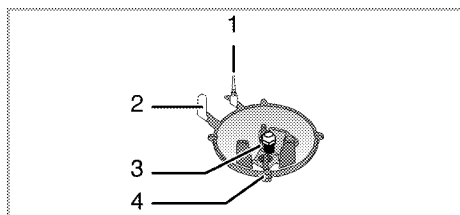
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and

make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.


Exchange injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

 New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 6* can be referred to.



- 1 Flame failure device (model dependant)
- 2 Sparking plug
- 3 Injector
- 4 Burner

 Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

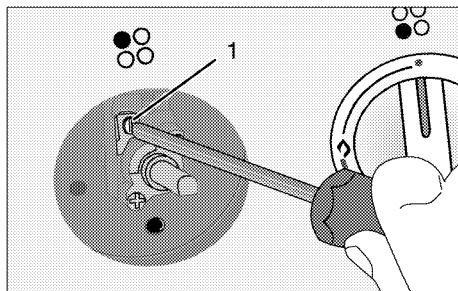
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise.

For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

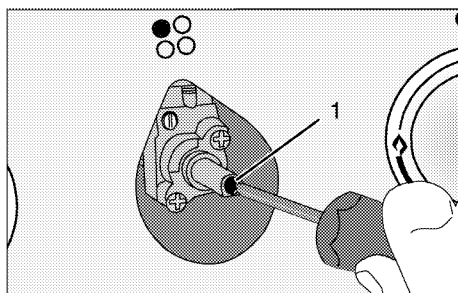
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.


Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



- 1 Flow rate adjustment screw



- 1 Flow rate adjustment screw

-  If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Disposal

Disposing of packaging material

Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children. Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials. Dispose of them properly and sort in accordance with recycled waste instructions. Do not dispose of them with normal domestic waste.


Old equipment




This appliance bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this appliance must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact your local or regional authorities.

Electronic appliances not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

Future transportation

-  Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

-  Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damage during the transportation.

Secure the caps and pan supports with adhesive tape.

To prevent the wire shelf and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

If you do not have the original carton

Pack the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

4 Preparation


Tips for saving energy

The following tips will help you to use your appliance in an ecological way and to save energy:

- Use dark coloured and enamel coated trays, since the heat transmission will be better.
- While cooking your meals, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- During cooking, do not open the oven door frequently.
- Try to cook more than one type of meal within the oven at the same time (You can cook two different meals at the same time by locating cooking bowls on the same shelf). It will be suitable to cook more than one meal after each other. The oven will already be hot.
- Defrost frozen meals before cooking them.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time (The oven door should not be opened).
- Use pots/pans with lids for cooking. Without a lid, the energy consumption may be up to four times higher.
- Choose the burner/plate which is suitable to the saucepan base. Always choose the correct size of saucepans for your meals. For larger burners/plates more energy is needed.


Initial operation


First cleaning of the appliance

-  The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

-  Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

-  Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

Any production residues or conservation layers must be burnt off before the first use. Heat up the appliance for about 30 minutes and then switch it off.

Electric oven

1. Take all baking trays and racks from the oven.
2. Close oven door.
3. Select top and bottom heat with the function knob.

4. Select the highest temperature with the thermostat knob; see *How to use the electric oven, page 19*.
5. Heat approximately 30 minutes.
6. Switch off oven; see *How to use the electric oven, page 19*

Grill oven

1. Take all baking trays and wire shelf from the oven.

2. Close oven door.
3. Select highest power of the grill; see *How to operate the grill, page 23*.
4. Heat approximately 30 minutes.
5. Switch off grill; see *How to operate the grill, page 23*

5 How to use the hob

General information on cooking

⚠ Risk of fire by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.

Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Ensure handles of pans cannot accidentally be caught or knocked and do not get hot by adjacent heating zones. Avoid pans that are unstable and easily tipped. Pans that are too heavy to move easily when filled can also be a hazard. Only use flat bottomed pots or pans.
- Use pans which have sufficient capacity for the amount of food being cooked so they don't boil over and cause unnecessary cleaning.

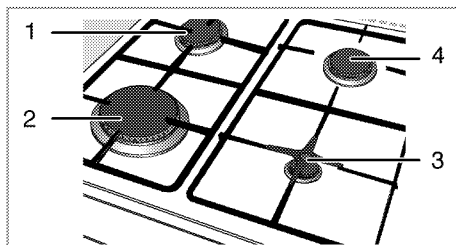
Do not place lids on the burners. Always position pans centrally over the burners. When transferring pans from one burner to another always lift the pans do not slide them.

Cooking with gas

- The size of the pan and the size of the gas flame should match each other. Adjust the gas flames so that they do not go beyond the bottom of the pan always place

the pan onto the pan support in a central position.

How to use hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Rapid burner 22-24 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

The large flame symbol corresponds to the highest cooking power, the small flame symbol corresponds to the lowest cooking power. In the off position (top) the gas supply to the burner is turned off.

Ignite the gas burners



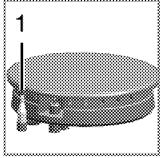
The gas burners are ignited by means of the ignition button.

1. Keep hob control knob pressed.
2. Turn anticlockwise to the large flame symbol.
3. Press ignition button and release it again. Repeat the process until the emanating gas is lit.
4. Adjust to the desired cooking power.

Switch off the gas burners

Turn burner control knob to off position (top).

Flame failure device (model dependant)



1 . Flame failure device

In case of any flame failure for any reasons in the top burners, the flame failure device immediately cuts off the gas flow.

- Turn the knob clockwise direction by pressing and wait for its ignition.

- Keep the knob at pressed position for 3-5 seconds after you see the flame around the burner.
- Repeat the sequence of operations if the flame does not ignite. After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same process by keeping the knob pressed for 15 seconds.



Risk of deflagration incase of unburned gas!

Do not press the knob for longer than 15 seconds if there was no ignition.

Wait for one minute and then repeat the ignition process.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

- ⚠ Risk of scalding by hot steam!
Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven or grill on - don't move oven shelves when hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

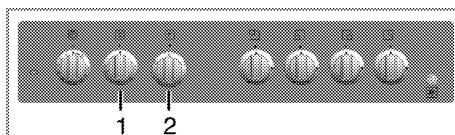
Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf.
- If the grilling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat.
- Add some water in the dripping pan for easy cleaning.

How to use the electric oven

Select temperature and operating mode



- 1 Thermostat knob
- 2 Function knob


The operating modes of the electric oven are selected with the function knob. The temperature is adjusted with the thermostat knob.

All oven functions are turned off by turning the relevant knob to off (upper) position.

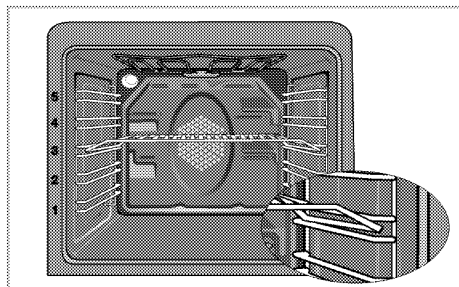
1. Set the oven timer to the desired cooking time; see *How to operate the oven timer, page 21*.
2. Set thermostat knob to the desired temperature.
3. Set function knob to the required operating mode.
 - » The oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switch off electric oven

Switch the oven timer to off position.

-  When the timer is set to a certain time, it will turn off automatically; see *How to operate the oven timer, page 21*

Turn function knob and thermostat knob to off position (top).



Shelf positions (model dependant)

It is important to position the wire grill on wire shelf correctly. The wire grill must be placed so that it will fit into the opening of the wire shelf as illustrated in the figure.

Operating modes

The order of operating modes shown here might deviate from the arrangement on your appliance.

Top and bottom heat



Top and bottom heat are on. The foodstuffs are heated simultaneously from the upper and lower part. Suitable e.g. for cakes, cookies and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heat



Only bottom heat is on. Is particularly suitable for dishes, such as pizza, which are required to be baked from bottom.

Grill-small



The grill (under the oven roof) is in operation. Suitable for grilling.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

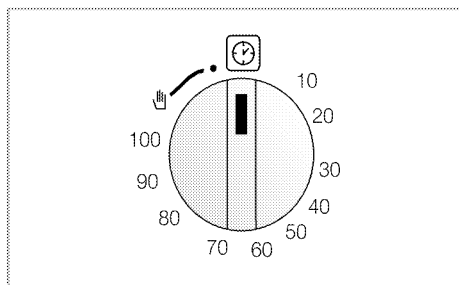
Surface grill



The large grill (under the oven roof) is in operation. Suitable for grilling larger quantities.

- Put big or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

How to operate the oven timer



Starting cooking process

- i** To start heating units, adjust timer and set function knob to the required position. Otherwise, the oven will not operate.

1. Set cooking period by turning timer knob clockwise.
2. Put your dish into the oven.
3. Select operating mode and temperature; see *How to use the electric oven*, page 19.

» The oven will reach temperature and maintain this temperature until the end of the cooking time that has been selected.

4. Once the cooking time is over, time setting knob will automatically rotate counterclockwise. A warning sound indicating that the set time is over is heard and the power is cut.

- i** If you do not want to use timer function turn the knob counter-clockwise to the hand symbol.

5. Turn off the oven by using the time setting knob, function knob and/or temperature knob.

Interrupting the cooking process

1. Turn timer knob counterclockwise and finish the cooking process.
2. Turn off the oven using the function knob and/or temperature knob.











Cooking times table

- i** The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Baking and roasting

- i** Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Food	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) (approx.)
**Cake in tray	One level		4	175	30 ... 35
**Cake in mould	One level		2	175	40 ... 50
**Cakes in paper	One level		3	175	25 ... 30
**Sponge cake	One level		3	200	5 ... 10
**Cookies	One level		3	175	20 ... 25

Food	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) (approx.)
**Dough pastry	One level		2	200	30 ... 40
**Filled savory pastry	One level		2	200	25 ... 35
**Leaven	One level		2	200	35 ... 45
**Lasagne	One level		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beefsteak (whole)/ Roast	One level		2	25 min. 250/max after 180 ... 190	100 ... 120
Lamb haunch (casserole)	One level		2	25 min. 220 after 180 ... 190	70 ... 90
Roast chicken	One level		2	15 min. 250/max after 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		2	25 min. 250/max after 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(**) For preheating, set the required temperature, the thermostat lamp will go out when the required temperature is reached.

Tips for baking cakes

- If pastry is too dry,
 - » Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.
- If pastry dropped,
 - » Use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If pastry is too dark on top,
 - » Place it on a lower rack, lower temperature, and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside,
 - » Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry,
 - » Increase the temperature some 10°C and decrease the cooking time.
 - » Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake,


» Pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray and remain level with it.

- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked,
 - » Make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between and on the dough layers for an even browning.
 - » Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on a lower shelf next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets to dry,
 - » Sthin using a lid during cooking will keep the juice of the dish in the pan, cook your vegetable dishes in a pan with a lid instead of a tray.
- If a vegetable dish does not get cooked,
 - » Boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill

-  Hot surfaces may cause burns!
Close oven door during grilling.
- **During grilling bring the timer knob to the hand sign by turning the counterclockwise.**

Switch on grill

1. Set the function knob onto the grill symbol.
 2. Set grill temperature.
 3. Preheat for approximately 5 minutes, if it is necessary.
- » The thermostat lamp is switched on.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. [#]
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. [#]
Veal chops	4...5	25...30 min. [#]
Toast bread	4	1...2 min.

[#] depending on thickness

Switch off grill




1. Turn grill control knob to off position (top).

Shelf positions

For optimum grill coverage, position the wire shelf towards the front of the oven just out of contact with the glass door. Placing the wire shelf fully to the rear of the oven will reduce the grill coverage.

7 Maintenance and care


General information

-  Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.
-  Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.
-  The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Clean the appliance thoroughly after each use; in this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.

No special cleaning agents are required for cleaning the appliance. It is recommended to use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge and use a dry cloth for drying.

Do not use any abrasive cleaning materials!

-  Do not use steam cleaners for cleaning.


How to clean the hob

Gas hobs

1. Remove pan supports and burner caps and clean them.
2. Clean the hob.

3. Refit burner caps and check that they are securely positioned.
4. While placing pan supports, take care that burners are centered to pan supports.

Cleaning the control panel

-  Damage of the control panel!
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Clean control panel and control knobs.

Cleaning the oven

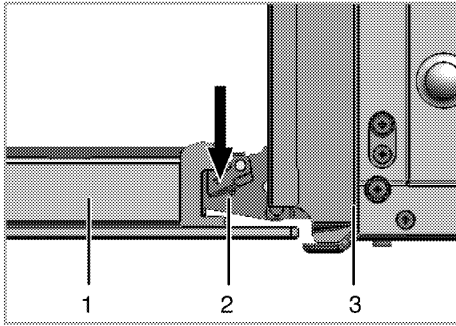
No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

Clean oven door

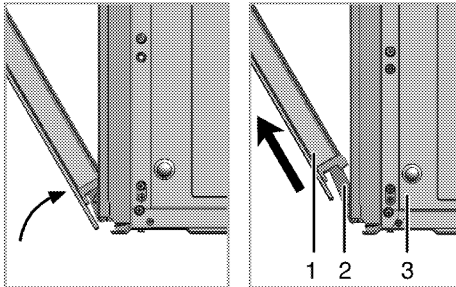
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removal of oven door

1. Open the front door.
2. Open the clips at the hinge housing on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



- 3. Move the front door to half-way.
- 4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order (steps 4, 3, 2 and 1) to reattach the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

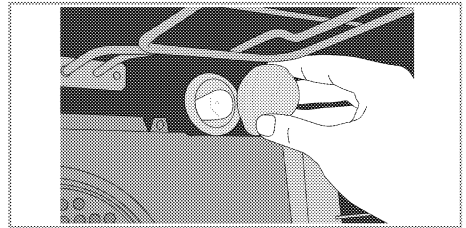
Replacing the oven lamp

⚠ Hot surfaces may cause burns! Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

The oven lamp is a special heat-resisting (T 300 °C) electric light bulb; see *Technical Data*, page 5. Oven lamps can be obtained from a good local electrical store.


i Position of lamp may vary from diagram.


- 1. Switch off the appliance at the mains.
- 2. Unscrew glass cover by turning anti-clockwise.



- 3. Unscrew oven lamp by turning anti-clockwise and replace it with new one.
- 4. Refit the glass cover.

8 Troubleshooting

 Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional repairs!
Repairs on the appliance must be carried out by an approved service centre.

 Risk of explosion or poisoning by unprofessional repair.
Repairs on the appliance must be carried out by an approved service centre.

Normal operating conditions

- Smoke and smell may emit for a couple of hours during the first operation.
- It is normal that steam escapes during operation.
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.

Before you call the service, please check the following points.

Electrical equipment

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
The appliance does not work.	The mains fuse is defective or has tripped.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
	Appliance's plug can not be connected to the grounded socket.	Check the plug connection.
Oven light does not work	Oven lamp is defective.	Replace oven lamp.
	No current.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
Oven does not heat.	Function knob and/thermostat knob are not set.	Set function knob and thermostat knob.
	If the appliance has a timer, the timer may not be set.	Set the time.
	No power.	Check mains supply and fuse box.

Gas

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
No ignition spark is produced.	No electric supply to the appliance.	Check fuses in the fuse box.
No gas is emitted.	Main gas tap is closed.	Open gas tap.
	Safety tube is bent.	Install safety tube without bends.
Burners do not burn smoothly or not at all.	Burners are dirty.	Clean burner parts.
	Burners are not dry.	Dry burner parts.
	Burner cap is not securely positioned.	Position burner correctly.
	Gas tap is closed.	Open gas tap.
	Gas container is empty (in case of LPG connection).	Replace gas container.

Clock/ timer (If the appliance has a digital timer)

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
Clock display is blinking or clock symbol is on.	Power was interrupted previously.	Set time Then switch the oven off with function knobs, set the oven function again.

If the problem has not been solved:

1. Separate unit from the mains supply (deactivate or unscrew fuse).
2. Call the after-sales service of your store reseller.



Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

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



Содержание

1 Общие сведения 4

Обзор	4
Технические данные	5
Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект	6
Характеристики горелок	7

2 Правила техники безопасности 8

Основные правила техники безопасности 8	
Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием	9
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием...	9
Использование по назначению	10
Безопасность детей	11

3 Установка 12

До начала установки	12
Установка и подключение	13
Переход на другой вид газа	15
Утилизация	16
Утилизация упаковочных материалов 16	
Старые приборы.....	16
Транспортировка.....	16

4 Подготовка К Эксплуатации . 17

Рекомендации по экономии энергии	17
Подготовка к работе	17
Очистка прибора перед началом эксплуатации	17
Первоначальное прокаливание	17

5 Правила эксплуатации варочной панели 19

Общие сведения о приготовлении пищи 19	
Правила эксплуатации варочных панелей	19

6 Правила эксплуатации духовки 21

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле. 21	
Правила эксплуатации электрической духовки	21
Режимы работы	22
Использование таймера духовки.....	23
Время приготовления блюд	24
Правила эксплуатации гриля.....	25
Время приготовления блюд на гриле	25

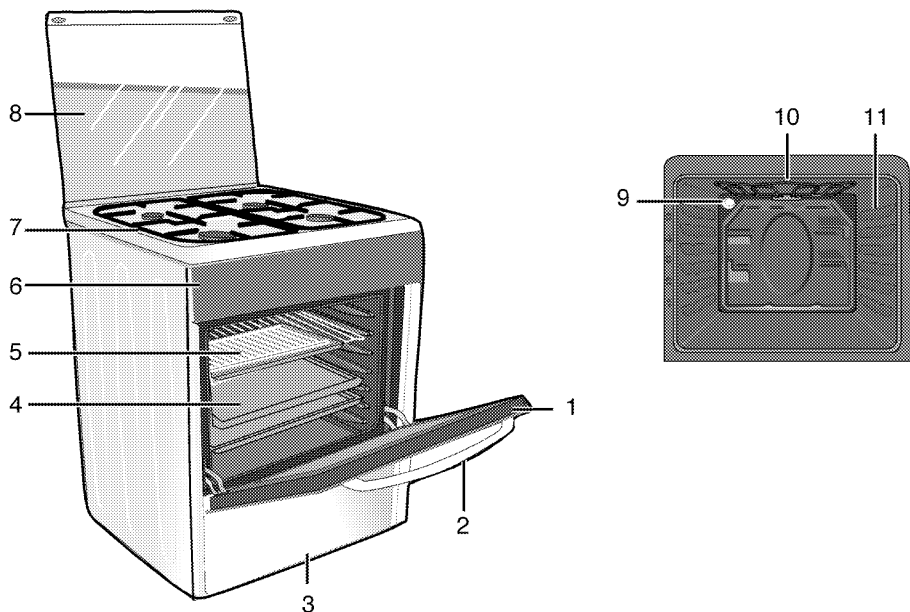
7 Уход и техническое обслуживание..... 26

Общие сведения.....	26
Чистка варочной панели	26
Чистка панели управления	26
Чистка духовки.....	26
Как снять дверцу духовки	26
Замена лампы освещения духовки	27

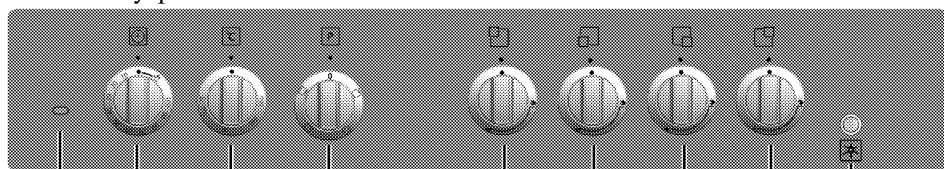
8 Поиск и устранение неисправностей..... 28

1 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|-------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Передняя дверца | 7 | Рабочий стол плиты |
| 2 | Ручка | 8 | Верхняя крышка |
| 3 | Нижняя деталь | 9 | Лампочка |
| 4 | Противень | 10 | Верхний нагревательный элемент |
| 5 | Проволочная полка | 11 | Положения полок |
| 6 | Панель управления | | |



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|---|
| 1 | Лампочка термостата | 6 | Конфорка быстрого разогрева
Передняя левая |
| 2 | Механический таймер | 7 | Вспомогательная конфорка
Передняя правая |
| 3 | Ручка термостата | 8 | Обычная конфорка
Задняя правая |
| 4 | Ручка выбора функций | 9 | Кнопка розжига |
| 5 | Обычная конфорка
Задняя левая | | |

Технические данные

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота/ширина/глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	2.3 кВт
Плавкий предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля / сечение	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Категория газового прибора	II _{2H3VР}
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	Обычная конфорка
Мощность	2000 Вт
Передняя левая	Конфорка быстрого разогрева
Мощность	2900 Вт
Передняя правая	Вспомогательная конфорка
Мощность	1000 Вт
Задняя правая	Обычная конфорка
Мощность	2000 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Основная духовка	Обычный духовой шкаф
Класс энергопотребления [#]	A
Внутреннее освещение	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт

[#] Основание: Данные по энергопотреблению на паспортных табличках электрических духовок соответствуют стандарту EN 50304. Эти показатели определены при стандартной нагрузке в режиме конвекции/горячего воздуха (при наличии). Режим нагрева с показателем энергопотребления, отвечающим норме EN 50304, определен в соответствии с указанным ниже порядком приоритетности в зависимости от функций (режимов), которыми оснащено устройство. 1 – Нагрев с вентилятором – экономичный режим, 2 – Приготовление на медленном огне, 3 – Нагрев с вентилятором (горячий воздух), 4 – Нагрев сверху и снизу с конвекцией, 5 – Нагрев сверху и снизу.

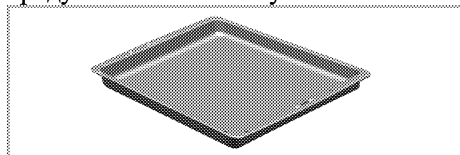
** см. раздел *Установка*, стр. 12.

Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект

i Дополнительные принадлежности, входящие в комплект поставки, могут отличаться в зависимости от модели изделия. Не все дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, могут входить в комплект поставки изделия.

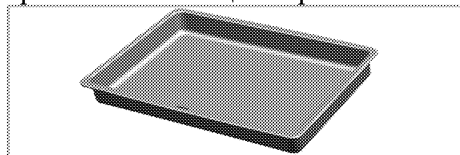
Противень

Для выпечки, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



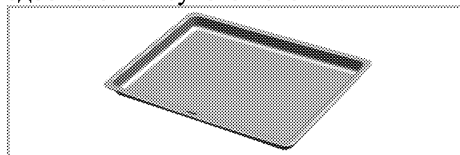
Глубокий противень для жарения

Для выпечки, жарения продуктов большими кусками, приготовления блюд с большим количеством жидкости, а также для сбора жидкости при приготовлении пищи на гриле.



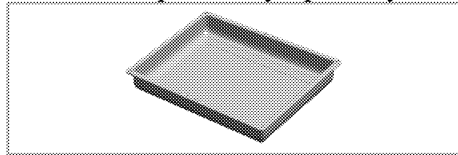
Противень для выпечки

Рекомендуется для выпечки, например, сдобного или сухого печенья.



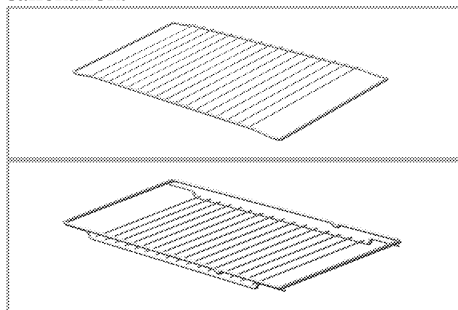
Малый противень

Для приготовления небольшого количества пищи. Этот противень ставится на проволочную решетку.



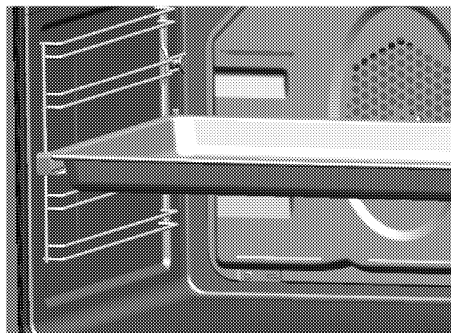
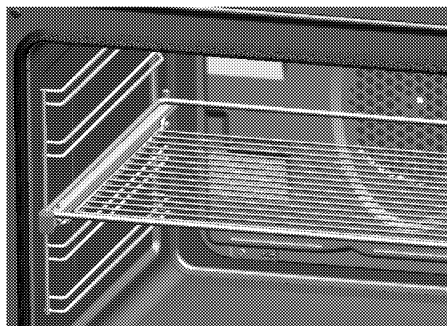
Проволочная решетка

Для жарения. Также используется в качестве подставки для посуды при выпечке, жарении и приготовлении запеканок.



Правильное расположение решетки и поддона на выдвижных полках

Поддоны и решетки, используемые вместе с выдвижной полкой (в зависимости от модели), должны располагаться так, чтобы их внутренние стороны опирались на штифты выдвижной полки. Таким образом полка надежно удерживается на месте".



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

Основные правила техники безопасности

- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики изделия с целью улучшения его качества без предварительного уведомления. Рисунки в этом руководстве приведены только для общего представления, и внешний вид вашего прибора может быть иным. Значения, указанные на маркировке приборе или в сопроводительных документах к прибору, получены в лабораторных условиях согласно требованиям соответствующих стандартов. Эти значения могут изменяться в зависимости от условий эксплуатации изделия, а также от условий окружающей среды.
- Этот бытовой прибор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или под их руководством. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- "Доступны дополнительные защитные средства для предотвращения контакта с дверцей духовки. Этот компонент должен быть установлен при условии присутствия в помещении эксплуатации изделия маленьких детей."
- Не пользуйтесь изделием под воздействием алкоголя и/или лекарственных препаратов, ухудшающих сообразительность и координацию движений.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также в случае обнаружении каких-либо повреждений.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Тем не менее, некоторые неисправности вы можете устранить самостоятельно (см. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 28).
- Будьте осторожны при приготовлении блюд, содержащих алкоголь. При высокой температуре спирт испаряется, и, попав на горячую поверхность, может вспыхнуть и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовке продукты в закрытых контейнерах и стеклянных банках. Внутри банок может возникать избыточное давление, что приведет к взрыву.
- Рядом с прибором не должно быть легковоспламеняющихся материалов, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
- Не оставляйте пустую посуду на включенных конфорках – это может привести к ее повреждению.
- Поверхность прибора может быть горячей, поэтому не ставьте на нее пластмассовую или алюминиевую посуду. Такую посуду также не следует использовать для хранения еды.

- Не закрывайте крышку, пока конфорка достаточно не остынет. Перед тем, как открыть крышку, поставив ее вертикально, протрите ее, чтобы ничего не попало внутрь духовки.
- Не ставьте противни или посуду прямо на дно духовки, а также, не кладите на него алюминиевую фольгу. Аккумулирование тепла может привести к повреждению дна духовки.
- Не ставьте блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки. Держите все вентиляционные отверстия открытыми.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духовки, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к изделию!
- Когда ставите или вынимаете посуду из духовки, обязательно пользуйтесь теплонепроницаемыми рукавицами.
- Не пользуйтесь духовкой при снятых стеклах передней дверцы.
- Задняя поверхность духовки во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не касались задней поверхности, так как это может привести к их повреждению. Следите за тем, чтобы соединительные провода не были зажаты между рамой и дверцей нагретой духовки. Не прокладывайте соединительные провода по нагретой варочной поверхности: изоляция проводов может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.

- Убедитесь, что все выключатели выключены.



Гарантия действительна в том случае, если прибор установлен квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормативами.

Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием

- Все работы с электрическими приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отключите его от электрической сети. Для этой цели отключите предохранитель.
- Проверьте, соответствует ли величина номинального тока предохранителя величине рабочего тока плиты.

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."
- "Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem za izbacivanje produkta sagorevanja. 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. 12*).

- "«Во время работы газового прибора в помещении, где он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную 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. Рекомендуется ежегодно проводить профилактическое техническое обслуживание.
- 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 (СО). 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

- ▲ 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.

Использование по назначению

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

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 неправильного обращения с ним.

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

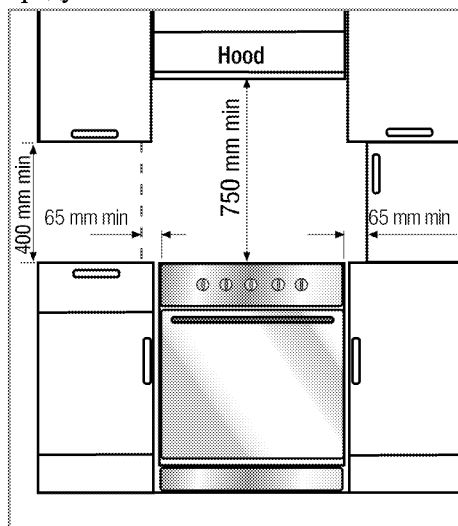
Безопасность детей

- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части прибора нагреваются.
 - Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей./Paragraph
 - Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- 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.
 - **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, так как это может привести к повреждению петель дверцы и, кроме того, прибор может перевернуться.

3 Установка

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.



Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плиту можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750мм от поверхности плиты до прилегающих поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя, соблюдайте инструкции производителя в отношении высоты его монтажа.
- Этот прибор 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 прибор, должна быть термостойкой (минимум 100 °С).

Вентиляция помещения

Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение.

Поэтому для безопасной эксплуатации прибора необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Если в помещении нет окна или двери, пригодных для вентиляции, необходимо установить дополнительные средства вентиляции.

Продолжительное интенсивное использование изделия может потребовать применения дополнительной вентиляции, например, открытия окна, или использования постоянной установленной механической системы вентиляции,

например, вытяжного вентилятора или надплитного воздухоочистителя, выводящего воздух наружу.

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

Установка и подключение

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

- Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Переноску прибора должны выполнять не менее двух человек.

i Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор! Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.

- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.

Подключение к газовой сети

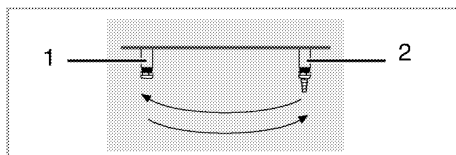
⚠ Непрофессиональная установка может привести к взрыву или отравлению газом. Подключение прибора к сети газоснабжения должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.

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

- "Условия регулировки данного устройства указаны в паспортной табличке."

i Эта плита настроена для работы на природном газе.


- Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.
- При необходимости поменяйте местами штуцер и заглушку на патрубках, которые находятся задней стенке духовки, в зависимости от места расположения газового вентиля.



1 Заглушка

2 Штуцер


- К выпускному отверстию источника газа должен быть присоединен гибкий шланг с заглушкой для подвода газа к приборам.
- При установке прибора представитель службы газа вынет заглушку и присоединит шланг к прибору с помощью муфты.
- Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в службу газа для получения консультации о том, как выполнить такой переход.


-  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.

Подключение к электрической сети

 **Духовка должна быть заземлена!**

Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования изделия без заземления.


-  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.

-  Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!
Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, пережат или перегнут, а также не касался нагреваемых 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 техническим характеристикам (см. таблицу технических характеристик в разделе *Технические данные*, стр. 5).

-  Розетка должна находиться в легкодоступном месте (но не над варочной панелью).


Подключите шнур питания к розетке электрической сети.

-  Остерегайтесь поражения электрическим током!
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

- Придвиньте прибор к стене кухни
- Чтобы выровнять устройство вровень со столешницей, отрегулируйте ножки, поворачивая влево или вправо в соответствии с необходимостью.

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

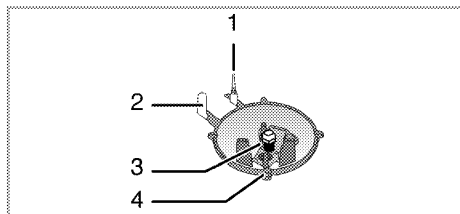
- ⚠** Остерегайтесь взрыва!
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, прекратите подачу газа.

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 накладки горелок и выньте корпуса горелок.
2. Вывинтите форсунки.
3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.

- i** Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице *Характеристики горелок, стр. 7*



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

- i** 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.
3. При помощи отвертки отрегулируйте газовый кран для уменьшения подачи газа к форсунке.

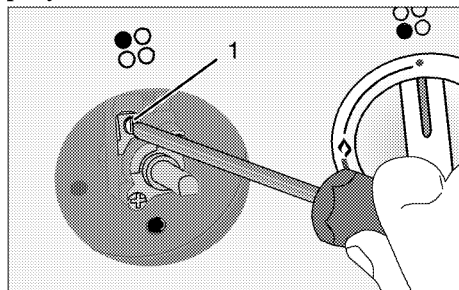
Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) достаточно затянуть винт.

Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки.

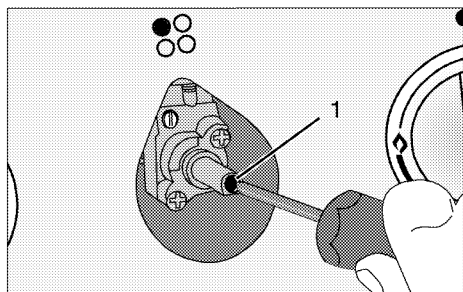
» Нормальная высота прямого пламени, когда регулятор установлен в положение минимального пламени, должна составлять 6–7 мм.

4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните винт в противоположную сторону.
5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.


Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве. См. рисунки ниже.



- 1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

-  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.


Старые приборы




Данное изделие обозначено знаком раздельной сортировки для электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным изделием необходимо

поступать согласно Директиве Европейского союза 2002/96/ЕС, чтобы снизить отрицательное воздействие окружающей среду при его переработке или разборке. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти. Электронные изделия, не включенные в процесс раздельной сортировки, из-за содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей.

Транспортировка

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

Сохраните оригинальную упаковочную коробку для возможной перевозки прибора в будущем. Следуйте указаниям, напечатанным на упаковке.

-  Осмотрите прибор, чтобы выявить возможные повреждения при транспортировке.

Закрепите накладки горелок и подставки для посуды клеевой лентой. Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духовки к боковым стенкам клеевой лентой.

Если упаковочная коробка не сохранилась

Чтобы предотвратить повреждения при транспортировке, заверните прибор в пузырчатый полиэтилен или плотный картон и закрепите клеевой лентой.

4 Подготовка К Эксплуатации


Рекомендации по экономии энергии

Эти рекомендации помогут вам использовать прибор, не расходуя лишнюю энергию, и сохранять окружающую среду.

- Используйте эмалированную посуду темного цвета – это позволит улучшить теплопередачу.
- Обязательно прогревайте духовку перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в кулинарном рецепте.
- Не открывайте дверцу слишком часто во время приготовления пищи.
- Старайтесь одновременно готовить несколько блюд (на одной полке гриля можно одновременно готовить два блюда в разной посуде). Удобно также готовить несколько блюд одно за другим, так как духовка уже нагрета.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Для экономии энергии можно выключать духовку за несколько минут до окончания приготовления блюда (при этом нельзя открывать дверцу).
- Готовьте пищу в закрытой крышкой посуде. Если посуду не закрывать, расход энергии может возрасти в четыре раза.
- Выбирайте горелку по размеру дна посуды. Для приготовления блюда подбирайте посуду соответствующего объема: чем больше объем посуды, тем больше расход энергии.


Подготовка к работе


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.

Первоначальное прокалывание

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

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

Перед началом эксплуатации необходимо прокалить прибор, чтобы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Прокалите прибор в течение 30 минут, а затем выключите его.

Электрическая духовка

1. Выньте из духовки все противни и решетки.
2. Закройте дверцу.

3. Включите верхний и нижний нагреватели с помощью переключателя функций.
4. С помощью регулятора термостата установите максимальную температуру (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21*).
5. Прокаливайте около 30 минут.
6. Выключение духовки - см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21*

Духовка с грилем

1. Выньте из духовки все противни и проволочную решетку.
2. Закройте дверцу духовки.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 25*).
4. Прокаливайте около 30 минут.
5. Выключение духовки - см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 25*

5 Правила эксплуатации варочной панели

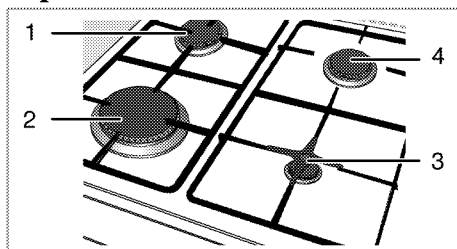
Общие сведения о приготовлении пищи

- ⚠ 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.
- Следите за тем, чтобы случайно не зацепить ручку кастрюли или сковороды, а также, чтобы ручки не нагревались от расположенных рядом конфорок. Избегайте пользоваться неустойчивыми и легко опрокидывающимися кастрюлями. Слишком тяжелые для перемещения кастрюли в наполненном виде также могут представлять опасность. Используйте котелки или кастрюли только с плоским дном.
- Используйте кастрюли достаточной емкости для приготавливаемой пищи, чтобы она не выплескивалась при кипении и не вызвала необходимость чистки. Не ставьте крышки кастрюль на горелки
Всегда располагайте кастрюли над центром горелки. При перемещении кастрюли с одной горелки на другую всегда приподнимайте кастрюлю, а не передвигайте ее.

Приготовление пищи на газовой плите

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Отрегулируйте пламя газовой конфорки таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Устанавливайте посуду посередине конфорки.

Правила эксплуатации варочных панелей



- 1 Обычная конфорка 18-20 см
- 2 Конфорка быстрого разогрева 22-24 см
- 3 Вспомогательная конфорка 12-18 см
- 4 Обычная конфорка 18-20 см – список рекомендуемых диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

Большой символ пламени большого соответствует максимальной мощности, а маленький символ пламени – минимальной мощности. Если ручка регулятора установлена в положение "Выключено" (повернута вверх), подача газа к конфоркам прекращается.

Розжиг газовых горелок



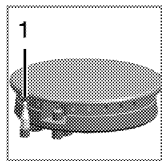
Розжиг газовых горелок выполняется с помощью кнопки поджига.

1. Прижмите ручку регулятора конфорки.
2. Поверните против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
3. Нажмите и отпустите кнопку поджига. Повторяйте эту процедуру, пока газ не загорится.
4. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните ручку регулятора горелки конфорки в положение "Выключено" (вверх).

Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)



В случае отсутствия по какой-либо причине пламени в конфорках устройство газ-контроля тут же перекрывает подачу газа.

1 . Устройство газ-контроля

- Прижмите ручку регулятора, поверните ее по часовой стрелке и дождитесь, пока загорится газ.
- После того, как на конфорке появится пламя, не отпускайте ручку регулятора еще 3-5 секунд.
- Если огонь не загорелся, повторите эти действия еще раз. Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд.



Остерегайтесь вспышки негоревшего газа!

Не удерживайте нажатой кнопку более 15 секунд, если газ не зажигается.

Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле

- ⚠ Остерегайтесь ожогов горячим паром!
Будьте осторожны, открывая дверцу, так как наружу выходит пар.

Советы по выпечке

- Используйте металлические тарелки или алюминиевую посуду с антипригарным покрытием, или же жаропрочные силиконовые формы.
- Правильно используйте площадь решетки.
- Рекомендуется располагать форму посередине решетки.
- Дверца духовки должна быть закрыта.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Добавление лимонного сока и черного перца улучшит результат при готовке целой курицы, индейки или большого куска мяса.
- Предварительная обработка мяса с костями занимает на 15-30 минут больше, чем при жарении такого же количества мяса без костей.
- При приготовлении мяса учитывайте, что на каждый сантиметр толщины куска требуется 4-5 минут.
- По окончании времени приготовления мяса оставьте его в духовке на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в огнеупорной посуде нужно готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

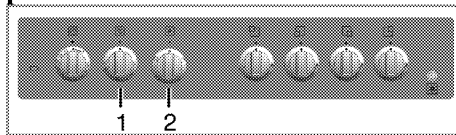
Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро зарумянивается, 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 для жарения или на решетке с поддоном так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку для жарения или противень в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на дно поддон для сбора жира.
- Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

Правила эксплуатации электрической духовки

Выберите температуру и режим работы.



1 Ручка термостата

2 Ручка выбора функций

Режим работы электрической духовки устанавливается с помощью переключателя функций. Температура регулируется с помощью ручки термостата.

Чтобы отключить какую-либо из функций духовки, установите соответствующую кнопку в положение "Выключено" (вверх).

1. Установите нужное время приготовления с помощью таймера духовки (см. раздел *Использование таймера духовки, стр. 23*)
2. Установите нужную температуру с помощью регулятора термостата.
3. Установите нужный режим работы с помощью переключателя функций.

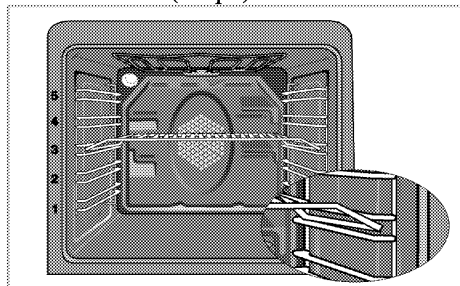
» После нагрева плиты она будет поддерживать заданную температуру. Во время нагрева светится индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

Выключите таймер духовки.

i Если таймер установлен на определенное время, отключение выполняется автоматически (см. раздел *Использование таймера духовки, стр. 23*)

Поверните переключатель функций и регулятор термостата в положение "Выключено" (вверх).



Положение полки (в зависимости от модели)

Важно правильно установить проволочную решетку на проволочную полку. Проволочную решетку следует установить так, чтобы она вошла в отверстие на проволочной полке, как показано на рисунке.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может не совпадать с той, которая применяется в вашей модели прибора.

Нагрев сверху и снизу



Включены верхний и нижний нагреватели. Продукты нагреваются одновременно сверху и снизу. Подходит для выпечки тортов, а также для выпечки тортов, булок и запеканок в формах. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев снизу



Включен только нижний нагревательный элемент. Отлично подходит для приготовления блюд, которые должны пропекаться снизу, например, пиццы.

Малый гриль



Включен нагреватель гриля, расположенный на верхней стенке духовки. Может использоваться для приготовления блюд на гриле.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите максимальную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

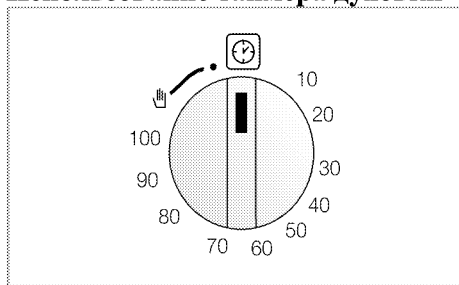
Плоский гриль



Включен большой нагреватель гриля, расположенный на верхней стенке духовки. Может использоваться для приготовления на гриле большого количества продуктов.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки большое или среднее количество продукта.
- Установите максимальную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Использование таймера духовки



Начало процесса приготовления

i Для включения нагревательных элементов настройте таймер и установите переключатель функций в нужное положение. В противном случае духовка не будет работать.

1. Установите время приготовления, повернув переключатель таймера по часовой стрелке.
2. Поставьте блюдо в духовку.

3. Выберите температуру и режим работы (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21*)

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.

4. По истечении времени приготовления кнопка установки времени автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит звуковой сигнал, означающий, что заданное время истекло, и питание будет отключено.

i Чтобы выключить функцию таймера, поверните ручку против часовой стрелки к символу руки.

5. Духовку можно выключить с помощью кнопки установки времени, переключателя функций и регулятора температуры.

Остановка процесса приготовления

1. Поверните переключатель таймера по часовой стрелке и завершите процесс приготовления.
2. Духовку можно выключить с помощью кнопки установки времени, переключателя функций и регулятора температуры.

Время приготовления блюд

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

Выпечка и жарение

i Уровень 1 – это самый нижний уровень духовки.

Продукты	Количество уровней мощности		Размещение противня/решетки	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)
**Пирог на противне	1 уровень		4	175	30 ... 35
**Пирог в форме	1 уровень		2	175	40 ... 50
**Пирожные в бумажных формочках	1 уровень		3	175	25 ... 30
**Бисквит	1 уровень		3	200	5 ... 10
**Печенье	1 уровень		3	175	20 ... 25
**Выпечка из пресного теста	1 уровень		2	200	30 ... 40
**Выпечка из сдобного теста	1 уровень		2	200	25 ... 35
**Выпечка из дрожжевого теста	1 уровень		2	200	35 ... 45
**Лазанья	1 уровень		2 - 3	200	30 ... 40
**Пицца	1 уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
Говяжья вырезка (целиком)/ ростбиф	1 уровень		2	25 мин. 250/макс затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	1 уровень		2	25 мин. 220 затем 180 ... 190	70 ... 90
Жареная курица	1 уровень		2	15 мин. 250/макс затем 190	55 ... 65
Индошка (5,5 кг)	1 уровень		2	25 мин. 250/макс затем 190	150 ... 210
Рыба	1 уровень		3	200	20 ... 30

(**) При приготовлении продуктов, требующем предварительного разогрева, разогревайте их в начале приготовления, пока лампочка термостата не погаснет.

Советы по выпечке кондитерских изделий

1. Если выпечка слишком сухая, » повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
2. Если тесто оседает, » уменьшите количество жидкости и понизьте температуру на 10°C.
3. Если верхняя корочка слишком прижаривается, » ставьте тесто на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

4. Если тесто хорошо пропечено внутри, но не пропечено снаружи, » уменьшите количество жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке изделий из теста

1. Если выпечка слишком сухая, » повысьте температуру примерно на 10°C и сократите время приготовления. » Смочите тесто смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
2. Чтобы тесто пропекалось быстрее, » следите за тем, чтобы толщина изделий была не больше глубины формы, и тесто не поднималось выше ее краев.

3. Если верхняя сторона изделия зарумянивается, а нижняя часть не пропекается,
 » проверьте, не скапливается ли жидкая начинка или заливка в нижней части изделия. Чтобы тесто пропекалось равномерно, старайтесь распределять жидкие компоненты равномерно.
 » Выпекайте изделия из теста при том режиме и температуре, которые указаны в таблице режимов приготовления. Если изделие с нижней стороны не зарумянивается, в следующий раз установите противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению блюд из овощей

1. Если овощи выпускают сок и высыхают,
 » готовьте блюда из овощей не на противне, а в сковороде под крышкой, тогда сок не будет испаряться.
2. Если овощи остаются сыроватыми,
 » можно предварительно пробланшировать овощи в кипящей воде или же приготовить их так же, как для консервирования, а затем поместить в духовку.


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

Правила эксплуатации гриля

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

- При использовании гриля поверните переключатель таймера против часовой стрелки в сторону знака "рука".

Включение гриля

1. Установите переключатель функций на символ "Гриль".
2. Установите температуру нагрева гриля.
3. При необходимости прогрейте гриль в течение 5 минут.
 » При этом включится индикатор термостата.

Выключение гриля


1. Поверните ручку регулятора гриля в положение "Выключено" (вверх).


Положение полки


Для оптимальных результатов обработки грилем располагайте решетку ближе к передней панели духовки так, чтобы она не соприкасалась со стеклянной дверцей. Приближение решетки вплотную к задней стенке духовки будет снижать эффективность обработки грилем.

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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


 Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.

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

Тщательно очищайте прибор после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорели при следующем использовании прибора. Удалить свежие загрязнения намного легче, чем пригоревшие.

Для чистки прибора не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется очищать прибор мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства. После чистки вытрите прибор насухо сухой тканью.

Не пользуйтесь абразивными чистящими материалами!


 Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

1. Снимите и вымойте подставки для посуды и накладки горелок.
2. Вымойте варочную панель.
3. Установите на место накладки горелок и проверьте, правильно ли они размещены.
4. Устанавливая решетки горелок, убедитесь, что они расположены по центру горелок.

Чистка панели управления

 Будьте осторожны, чтобы не повредить панель управления!
При чистке панели управления не снимайте ручки регуляторов.

Очистите панель управления и ручки регуляторов.

Чистка духовки

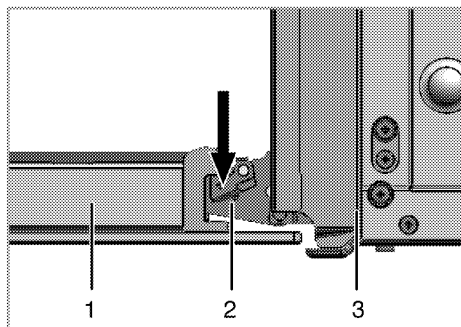
Для чистки духовки не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется просто протирать духовку влажной тканью, пока она еще не остыла.

Чистка дверцы духовки

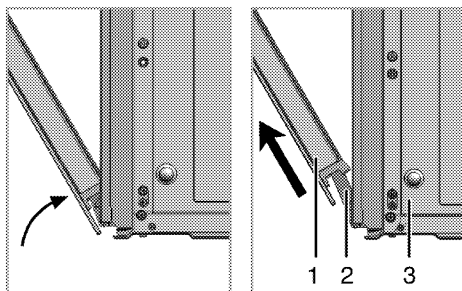
Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.

Как снять дверцу духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы на корпусе шарнирного кронштейна с левой и правой сторон передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 передняя дверца
- 2 шарнирный кронштейн
- 3 духовка



- 3. Вытяните переднюю дверцу на половину.
- 4. Вытаскивая переднюю дверцу вверх, снимите ее с правого и левого шарнирных кронштейнов.

i Чтобы установить крышку на место, выполните действия, необходимые для ее снятия, в обратном порядке (действия 4, 3, 2 и 1). Не забудьте закрыть зажимы на корпусе шарнирного кронштейна при установке дверцы на место.

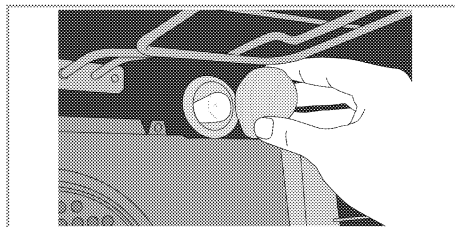
Замена лампы освещения духовки

⚠ Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Во избежание поражения электрическим током обязательно выключите прибор и дайте ему остыть.

Для освещения духовки используется особая жаропрочная (до 300 °С) электрическая лампа (см. раздел *Технические данные, стр. 5*). Лампы освещения духовки можно приобрести в фирменном сервисном центре.

i Расположение лампы может не совпадать с изображением на схеме.

- 1. Выключите прибор.
- 2. Вывинтите стекло лампы, поворачивая его против часовой стрелки.



- 3. Вывинтите лампу духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и замените новой.
- 4. Установите на место стеклянный колпачок.

8 Поиск и устранение неисправностей

⚠ Непрофессиональный ремонт может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару! Ремонт устройства должен выполняться специалистами сертифицированного сервисного центра.

⚠ Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом. Ремонт прибора должен выполняться специалистами сервисного центра или квалифицированным техником.

Нормальные условия эксплуатации

- При первом включении в течение нескольких часов может появляться запах и дым.
- Во время работы может выходить пар. Это вполне нормально.
- Причиной шума может быть расширение металлических деталей при нагревании.

Прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее.

Электрическое оборудование

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
Прибор не работает.	Предохранитель неисправен или отключен.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
	Вилку прибора невозможно включить в розетку с заземлением.	Проверьте вилку.
Освещение духовки не включается.	Лампа освещения духовки неисправна.	Замените лампу освещения духовки.
	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
Духовка не нагревается.	Переключатель функций и (или) регулятор термостата не установлены в нужное положение.	Установите переключатель функций и регулятор термостата в нужное положение.
	В приборе, снабженном таймером, таймер невозможно установить.	ЗаУстановите время.
	Нет тока.	Проверьте электрическую сеть и блок предохранителей.

Газ

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
В устройстве поджига не возникает искра.	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей.
Не поступает газ.	Перекрыт основной вентиль.	Откройте газовый вентиль.
	Безопасная подводка изогнута.	Установите безопасную подводку без изгибов.
Горелки горят неравномерно или вообще не горят.	Горелки засорены.	Очистите детали горелки.
	Горелки мокрые.	Просушите детали горелки.
	Накладка горелки установлена неправильно.	Правильно установите горелку.
	Перекрыт газовый вентиль.	Откройте газовый вентиль.
	Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного нефтяного газа).	Замените газовый баллон.

Таймер (если в приборе есть цифровой таймер)

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
Мигают цифры индикатора времени или светится символ часов.	Был перебой электропитания.	Задайте время После отключения плиты с помощью переключателей функций установите функцию заново

Если проблему не удалось устранить:

1. Отсоедините прибор от электрической сети (выключите или выверните предохранитель).
2. Обратитесь в отдел послепродажного обслуживания продавца изделия.



Не пытайтесь выполнить ремонт плиты самостоятельно. Это прерогатива квалифицированного специалиста.

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

Turinys

1 Bendra informacija4

Apžvalga	4
Techniniai duomenys.....	5
Su prietaisu pateikiami priedai	5
Purkštukų lentelė	6

2 Saugos instrukcija7

Bendra saugos instrukcija	7
Sauga atliekant elektros prijungimo darbus	8
Sauga atliekant dujų prijungimo darbus	8
Numatytoji naudojimo paskirtis	9
Vaikų saugumas	9

3 Įrengimas10

Prieš pradėdant montuoti	10
Pastatymas ir prjungimas	11
Dujų konversija	12
Išmetimas	13
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	13
Senas buitinis prietaisas.....	14
Būsimas transportavimas.....	14

4 Paruošimo Darbai15

Patarimai, kaip taupyti energiją	15
Pradinis prietaiso paleidimas.....	15
Pirmasis prietaiso valymas.....	15

Pradinis šildymas.....	15
------------------------	----

5 Kaip naudoti šią viryklę 17

Bendra informacija apie maisto gaminimą	17
Kaip naudoti virykles.....	17

6 Kaip naudoti orkaitę 19

Bendra informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.	19
Kaip naudoti elektrinę orkaitę	19
Veikimo režimai	20
Kaip naudoti orkaitės laikamatį	21
Maisto gaminimo laiko lentelė	22
Kaip naudoti grilį	23
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė.....	23

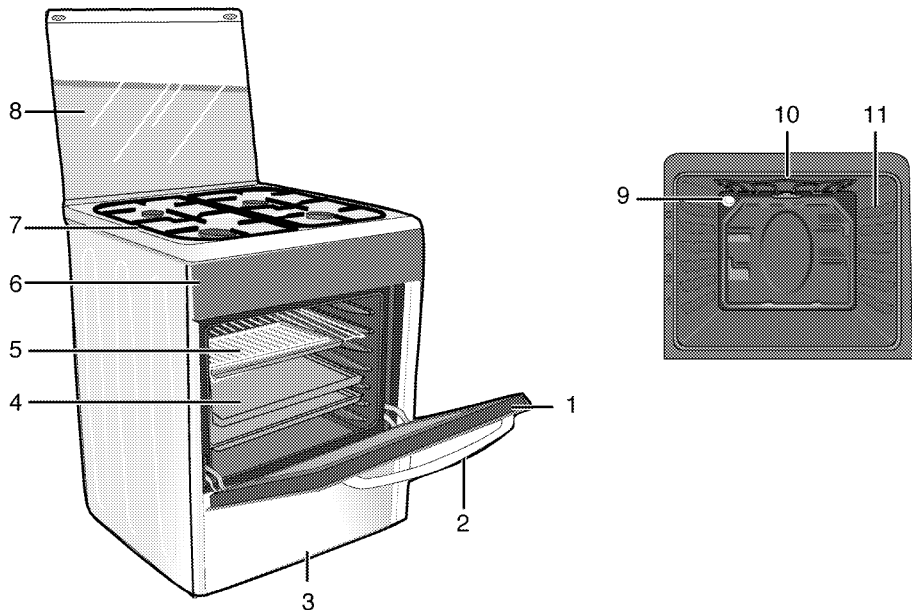
7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra..... 24

Bendra informacija	24
Kaip valyti viryklę	24
Valdymo skydo valymas	24
Orkaitės valymas.....	24
Orkaitės durelių nuėmimas	24
Orkaitės lemputės pakeitimas	25

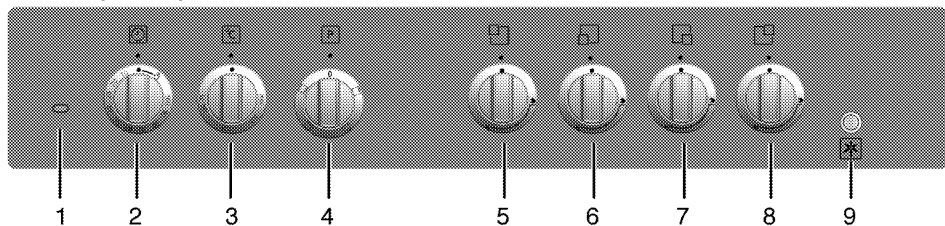
8 Gedinų lokalizavimas..... 26

1 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|-------------------|----|------------------------------|
| 1 | Priekinės durelės | 7 | Degiklio plokštelė |
| 2 | Rankena | 8 | Viršutinis dangtis |
| 3 | Apatinė dalis | 9 | Lemputė |
| 4 | Kepimo skarda | 10 | Viršutinis šildymo elementas |
| 5 | Vielinės grotelės | 11 | Lentynos padėtis |
| 6 | Valdymo skydas | | |



- | | | | |
|---|------------------------------------|---|---|
| 1 | Termostato lemputė | 6 | Greitasis degiklis Priekinis kairysis |
| 2 | Mechaninis laikmatis | 7 | Atsarginis degiklis Priekinis dešinysis |
| 3 | Termostato rankenėlė | 8 | Įprastas degiklis Galinis dešinysis |
| 4 | Funkcijų parinkimo rankenėlė | 9 | Uždegimo mygtukas |
| 5 | Įprastas degiklis Galinis kairysis | | |

Techniniai duomenys


BENDRA INFORMACIJA	
Išoriniai matmenys (aukštis/plotis/gylis)	850 mm/600 mm/600 mm
Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendros energijos sąnaudos	2.3 kW
Saugiklis	min. 16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Laido ilgis	maks. 2 m
Dujinio prietaiso kategorija	II 2H3B/P
Dujų rūšis/slėgis	NG G 20/20 mbar
Bendros dujų sąnaudos	7.9 kW
Dujų rūšies/splėgio pakeitimas [§] – pasirenkama	LPG G 30/28-30 mbar Propanas 31/37 mbar
VIRYKLĖ	
Degikliai	
Galinis kairysis	Įprastas degiklis
Galingumas	2000 W
Priekinis kairysis	Greitasis degiklis
Galingumas	2900 W
Priekinis dešinysis	Atsarginis degiklis
Galingumas	1000 W
Galinis dešinysis	Įprastas degiklis
Galingumas	2000 W
ORKAITĖ/GRILIS	
Pagrindinė orkaitė	Standartinė orkaitė
Energijos naudingumo klasė [#]	A
Vidaus apšvietimas	15–25 W
Grilio energijos sąnaudos	2.2 kW

[#] Pagrindas: Elektrinių orkaitėjų energijos kategorijų plokštelėse pateikti duomenys atitinka EN 50304. Dydziai nustatyti esant standartinei apkrovai ir konvekcijai/karštam orui (jei įrengta).

Šildymo režimas su energijos efektyvumo įvertinimas, nurodytas EN 50304, yra apibrėžiamas kartu su toliau nurodyta prioritetų tvarka, priklausomai nuo produkto funkcijų (režimų). 1-eko ventiliatoriaus šildymas, 2-lėtas virimas, 3-ventiliatoriaus šildymas (karštas oras), 4-viršutinis ir apatinis šildymas su konvekcijos oru, 5--viršutinis ir apatinis šildymas.

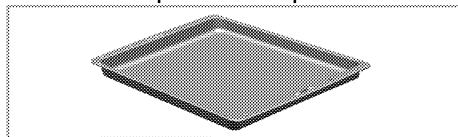
^{**} žr. Įrengimas, puslapis 10.

Su prietaisu pateikiami priedai

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

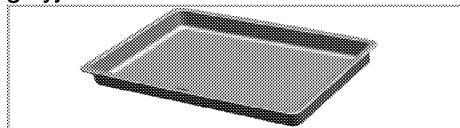
Kepamoji skarda

Ją galima naudoti pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



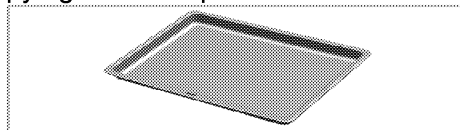
Gili kepimo skarda

Ją galima naudoti kepti pyragaičiams, dideliems kepsniams, maisto produktams, turintiems daug skysčių ir kaip riebalų surinkimo indą kepant grilyje.



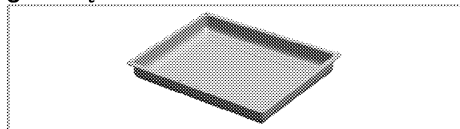
Skarda pyragaičiams

Rekomenduojama naudoti tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams ar pyragaičiams kepti.



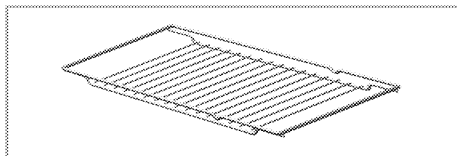
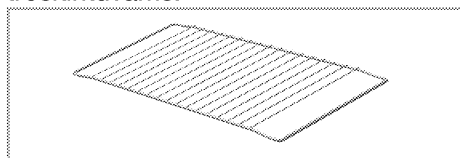
Maža kepimo skarda

Ją galima naudoti gaminant mažas porcijas. Ši kepimo skarda dedama ant grotelių.



Vielinės grotelės

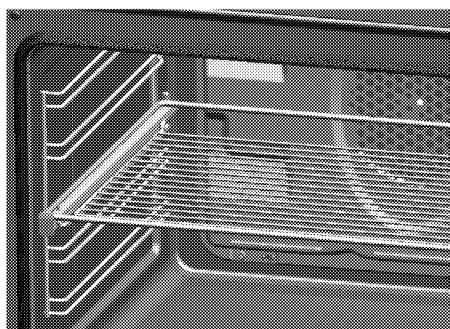
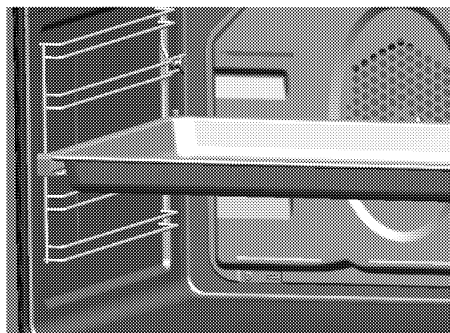
Jas galima naudoti kepimui ir kaip padėklą kepimo, kepinimo indams ir troškintuvams.



Tinkamas grotelių ir skardos

padėjimas ant slenkančių lentynėlių

Skardas ir grotelės, naudojamas kartu su slenkančia lentyna (priklausomai nuo modelio), privaloma tinkamai įdėti, kad lentynos vidiniai kraštai būtų ant slenkančios lentynėlės smeigių. Taip lentyna bus tvirtai įdėta".



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 Saugos instrukcija

Bendra saugos instrukcija

- Gamintojas pasilieka teisę be iankstinio įspėjimo keisti technines specifikacijas, siekdamas pagerinti gaminio kokybę. Instrukcijoje esantys paveikslėliai tėra pavyzdžiai; Jūsų įsigytas gaminys gali atrodyti truputį kitaip. Ant gaminio esantys ženklai ar kituose, su gaminiu patektuose dokumentuose esančios reikšmės - tai reikšmės, gautos laboratorinėmis sąlygomis, remiantis atitinkamais standartais. Šios reikšmės gali skirtis, priklausomai nuo gaminio naudojimo ir aplinkos sąlygų.
- Šis buitinis neskirtas asmenims (įskaitant vaikus) su silpnesniais fiziniais, jutimo arba protiniais sugebėjimais arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent jie naudotų šį prietaisą prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba būtų apmokyti, kaip jį naudoti. Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad jie nežaistų su buitiniu prietaisu.
- "Galima naudoti papildomas apsaugos priemonės, kurios apsaugotų nuo prisilietimų prie orkaitės durų. Šią dalį reikėtų pritaisyti tada, jeigu šalia žaidžia maži vaikai."
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Nenaudokite prietaiso, je jis yra sugedęs arba matoma bet kokių apgadinių.
- Nedarykite jokių prietaiso remonto darbų arba modifikacijų. Tačiau galite atitaisyti kai kuriuos veikimo sutrikimus; žr. *Gedinių lokalizavimas, puslapis 26*.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nešildykite maisto skardinėse ir uždaruose stiklo induose. Inde susidaręs slėgis gali jį susprogdinti.
- Pasirūpinkite, kad šalia buitinio prietaiso nebūtų degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Nepalikite tuščių puodų ar keptuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Buitinio prietaiso paviršius gali įkaisti, todėl nepalikite ant jo plastmasinių ar aliuminio indų. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Neatidarykite dangčio, kol viryklė pakankamai neatvėso. Prieš pakeldami dangtį į vertikalią padėtį, nušluostykite jo paviršių, kad ant jo išsiliejęs skystis arba nešvarumai nenutekėtų pro orkaitės galą arba nepatektų į orkaitės vidų.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės

dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.

- Indų, keptuvių, dėklų nedėkite tiesiai ant orkaitės skyriaus dugno. Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Naudojamas prietaisas gali pernelyg įkaisti. Niekomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, kaitinimo elementų ir pan. Neleiskite artyn vaikų!
- Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Nenaudokite viryklės, jeigu jos priekinis durelių stiklas yra išimtas.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti dujų/elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos. Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp karštos orkaitės durų ir korpuso. Nenutieskite jungiamųjų laidų virš orkaitės kepimo dalies. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Patikrinkite, ar po naudojimo išjungėte visas buitinio prietaiso valdymo rankenėles.

 Norint, kad galiotų garantija, šį gaminį privalo instaliuoti kvalifikuotas asmuo, laikydamasis galiojančių reglamentų.

Sauga atliekant elektros prijungimo darbus

- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti asmuys.

- Esant gedimui, išjunkite įrenginį ir išjunkite jį iš maitinimo tinklo. Tam išjunkite saugiklį.
- Įsitikinkite, kad saugiklis yra tinkamas viryklei.

Sauga atliekant dujų prijungimo darbus

- Darbus su bet kokiais dujiniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti asmuys.
- "Prieš pradėdami įrengimą, įsitikinkite, ar vietos dujų tiekimo sąlygos (slėgis ir dujų rūšis) atitinka šio buitinio prietaiso nustatymą."
- "Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degimo metu susidariusius produktus. Jį reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į galiojančius prietaisų prijungimo reglamentus. Ypač reikia atkreipti dėmesį į atitinkamus vėdinimo reikalavimus;" žr. *Prieš pradėdant montuoti, puslapis 10*
- "Eksplloatuojant dujinį maisto ruošimo prietaisą, patalpoje, kurioje jis įrengtas, kaupiasi šiluma ir drėgmė. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama: neuždenkite natūralių vėdinimo angų arba įrenkite mechaninės ventiliacijos įtaisus (mechaninį gartraukį). Jeigu prietaisas intensyviai eksploatuojamas ilgą laiką, gali prireikti papildomos ventiliacijos, pavyzdžiui, padidinant mechaninės ventiliacijos (jeigu ji įrengta) pajėgumą."
- Dujiniai prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinami, ar jie tinkamai veikia. Susitarkite dėl kasmetinės techninės priežiūros.

- 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 - bespalvės, bekvapės, nepaprastai nuodingos dujos, kurių net maža dozė gali būti mirtina.
- Teiraukitės informacijos apie dujų avarinės tarnybos telefono numerius ir saugos priemones tais atvejais, jei pajustumėte sklindantį dujų kvapą.

Ką daryti, jei jaučiamas dujų kvapas



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.

Numatytoji naudojimo paskirtis

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

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 saugumas

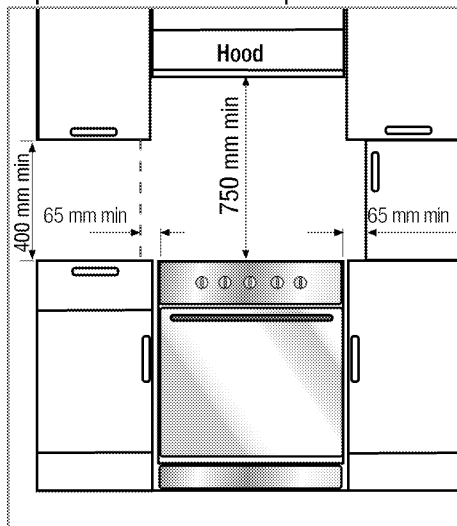
- Neleiskite vaikams žaisti šalia veikiančios ar vis dar įkaitusios viryklės, nes prieinamos viryklės dalys įkaista.
- Naudojant grilį, atviros dalys gali įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Virš buitinio prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Neleiskite vaikų artyn prie pakavimo medžiagų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsizvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Ant atidarytų priekinių durelių **nedėkite** sunkių daiktų ir **neleiskite** vaikams ant jų sėstis. Prietaisas gali apvirtsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

3 Įrengimas

Prieš pradėdant montuoti

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.



Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).

- Šį prietaisą galima naudoti spintelėse bet kurioje pusėje, bet, kad virš kaitvietės liktų mažiausiai 400mm tarpas, tarpas tarp prietaiso ir šoninės sienos, sienelės ar aukštos spintelės turi būti bent 65mm.
- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Tarp viryklės paviršiaus ir virš jo esančių paviršių turi būti paliktas mažiausiai 750mm tarpas.

- Jei ant viryklės bus montuojamas dangtis, žr. gamintojo instrukciją dėl tvirtinimo aukščio.
- Šis buitinis prietaisas yra skirtas montuoti virtuvės spintelėse, kurias galima įsigyti parduotuvėse.
- 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 100 °C).

Kambario vėdinimas

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.

Ilgai ir intensyviai naudojant buitinį prietaisą, gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, atidaryti langą arba panaudoti įrengtą nuolatinę mechaninę vėdinimo sistemą, pavyzdžiui, traukimo ventiliatorių arba į išorę vėdinantį viryklės gaubtą.

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	nebūtina
Rūsyje ar pusrūsyje	min. 65 cm ²

Pastatymas ir prijungimas

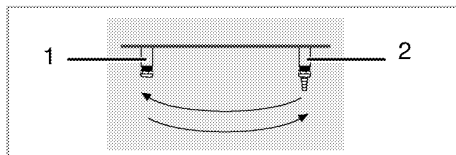
- i** Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.
- Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.

- i** Turtinė žala!
Prietaiso negalima kelti ar traukti už durelių ir (arba) rankenos.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.

Prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

- ⚠** Sprogimo ar apsinuodijimo pavojus dėl neprofesionaliai atliktų prijungimo darbų. Šį prietaisą prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas asmuo.
- ⚠** Sprogimo pavojus!
Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą.
- "Šio prietaiso reguliavimo sąlygos pateiktos duomenų lentelėje (arba duomenų plokštelėje)."
- i** Ši viryklė nustatyta naudoti gamtines dujas.
- Gamtinių dujų prijungimas turi būti nustatytas prieš prijungiant prietaisą.
- Jeigu reikia, apkeiskite vietomis orkaitės gale esančios žarnos galą ir kaištį, parinkdami tinkamą vietą,


atsižvelgdami į gamtinių dujų vožtuvo vietą.




- 1 Kaištis
- 2 Žarnos antgalis
- Prie 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 įtaisui (mova).
- Patikrinkite, ar įrengtas gamtinių dujų vožtuvus.
- Jeigu vėliau jums reikės naudoti šį prietaisą su kita dujų rūšimi, privalote pasitarti su įgaliotąja technine tarnyba dėl atitinkamos pakeitimo procedūros.
- ⚠** Sprogimo pavojus pažeidus saugos vamzdį!
Saugos vamzdžio negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.

Prijungimas prie maitinimo tinklo


- i** **Prietaisą reikia įžeminti!**
Mūsų įmonė nėra atsakinga už jokių gedimų, jei orkaitė buvo naudojama be tinkamo įžeminimo.

 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.


 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 plokštelę pamatysite arba atidarę dureles arba apatinį dangtį, arba ji bus ant galinės prietaiso sienelės, priklausomai nuo prietaiso modelio.

Gaminio maitinimo laidas privalo atitikti tam tikras specifikacijas; žr. techninių duomenų lentelę *Techniniai duomenys, puslapis 5*.

 Prijungus prietaisą, kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (bet jis neturi būti virš viryklės).

Įkiškite maitinimo laidą į lizdą.


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

- Pristumkite prietaisą prie virtuvės sienos.


- Norėdami sulygtinti prietaisą su stalviršiu, ranka pasukite reguliuojamas kojeles į kairę arba dešinę.

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.

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


Dujų konversija

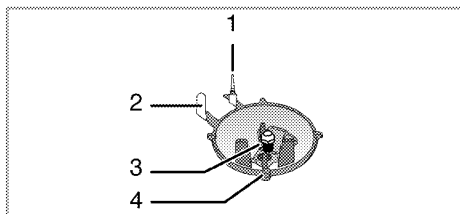
 Sprogimo pavojus! Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą.

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. Atsukite purkštukus.
3. Įtaisykite naujus purkštukus.
4. Patikrinkite visas jungtis, ar jos tvirtai įtaisytos ir prijungtos.

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



- 1 Dujų išjungimo įtaisas (priklauso nuo modelio)
- 2 Uždegimo įtaisas
- 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 sureguliuoti, pasukite rankenėlę į mažos liepsnos padėtį.
2. Nuimkite rankenėlę.
3. Atsuktuvu pareguliuokite purkštuką, esantį ant dujų čiaupo.

Jei naudojamos suskystintos dujos (butano-propano dujos), pakanka visiškai užsukti varžtą.

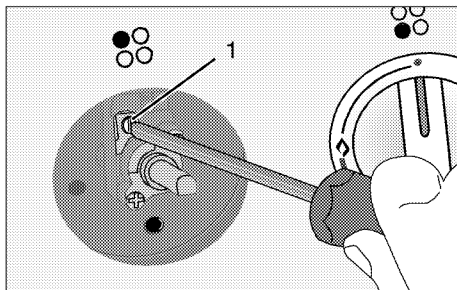
Naudojant natūralias dujas, varžtą reikia pasukti prieš laikrodžio rodyklę.

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

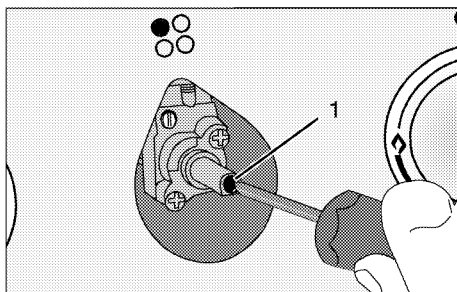
4. Jei liepsna didesnė, negu reikia, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei ji mažesnė – prieš laikrodžio rodyklę.

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

Reguliavimo varžto padėtis gali skirtis, priklausomai nuo buitiniame prietaise naudojamo dujų čiaupo tipo. Žr. toliau pateiktas schemas.



- 1 Srauto normos reguliavimo varžtas



- 1 Srauto normos 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 išrūšiukite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Senas buitinis prietaisas




Šis gaminys pažymėtas rinktinio rūšiavimo ženklu, kuriuo šymimos elektros ir elektronikos įrenginių atliekos (angl. WEEE). Jis reiškia, kad norint šį gaminį perdirbti arba išmontuoti ir maksimaliai sumažinti jo poveikį aplinkai, būtina vadovautis ES „Elektros ir elektronikos įrenginių utilizavimo“ direktyva (WEEE). Dėl papildomos informacijos kreipkitės į vietos arba regiono valdžios institucijas. Elektronikos gaminiai, neįtraukti į rinktinio rūšiavimo procesą, gali būti pavojingi aplinkai ir žmogaus sveikatai, nes juose yra pavojingų medžiagų.

Būsimas transportavimas

 Nedėkite jokių daiktų ant viryklės viršaus. Viryklę reikia gabenti vertikaliai.

Išsaugokite originalią buitinio prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Laikykitės ant dėžės pateikiamų nurodymų.

 Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas vežimo metu.

Apsukite gaubtelius ir puodų atramas 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.

Jeigu neturite originalios dėžės

Siekdami apsaugoti viryklę nuo sugadinimo gabenimo metu, supakuokite ją į plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir saugiai apvyniokite juosta.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamios spalvos, emale padengtus dangčius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, jei vartotojo vadove ar kepimo recepte rekomenduojama, atlikite orkaitės pašildymo operaciją.
- Kepdami stenkitės dažnai neatidarinėti orkaitės durelių.
- Pabandykite vienu metu orkaitėje kepti daugiau nei vienos rūšies patiekalą (galite kepti du skirtingus patiekalus vienu metu, padėdami kepimo indus ant tos pačios grilio lentynos). Būtų naudinga kepti kelis patiekalus vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą (orkaitės durelės turi būti uždarytos).
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Gaminant inde be dangčio, energijos sąnaudos gali padidėti iki keturių kartų.
- Parinkite degiklį, kuris tinka pagal puodo dugną. Visuomet parinkite tinkamo dydžio puodus savo patiekalams. Didesni degikliai sunaudoja daugiau energijos.

Pradinis prietaiso paleidimas

Pirmasis prietaiso valymas

- ❗ Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Nenaudokite ėsdinančių 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

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

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

Prieš pirmą kartą naudojant prietaisą, reikia nudeginti visas po gamybos likusias nuosėdas ir apsauginius sluoksnius. Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį.

Elektrinė viryklė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Funkcijų rankenėle parinkite viršutinį ir apatinį kaitinimą.

4. Termostato rankenėle nustatykite didžiausią temperatūrą' žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 19.*
5. Kaitinkite maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 19*

Grilis ir orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 23.*
4. Kaitinkite maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 23*

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendra informacija apie maisto gaminimą

⚠ Perkaitusio aliejaus sukkelto 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.

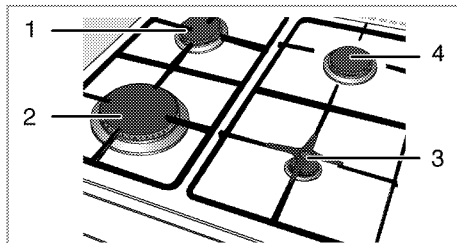
- Pasirūpinkite, kad netyčia nenutvertumėte arba neužsigautumėte į puodų rankenas ir kad jos neįkaitintų galia esančios šildymo sritys. Nesirinkite nestabilių ir lengvai virstančių puodų. Per sunkūs puodai taip pat gali kelti pavojų. Naudokite puodus ir keptuves tik plokščiais dugnais.
- Naudokite pakankamos talpos gaminamam maisto kiekiui puodus, kad verdant jie nebėgtų ir nereikėtų bereikalingai valyti. Dangčių nedėkite ant kaitviečių. Puodus visuomet statykite kaitvietės viduryje. Jei perkeliate puodus nuo vienos kaitvietės ant kitos, puodus visuomet pakelkite, o ne slinkite juos.

Virimas naudojant dujinius prietaisus

- Puodo ir liepsnos dydžiai turi atitikti vienas kitą. Pareguliuokite liepsnas, kad jų nesimatytų iš už

puodo dugno; padėkite puodą ant atramos, per vidurį.

Kaip naudoti virykles



- 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 kaitvietes yra išjungtas.

Dujinių degiklių uždegimas



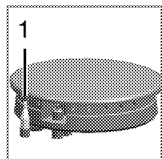
Dujiniai degikliai uždegami naudojant uždegimo mygtuką.

1. Laikykite nuspaudę viryklės valdymo rankenėlę.
2. Sukite prieš laikrodžio rodyklę link didelės liepsnos simbolio.
3. Paspauskite ir atleiskite uždegimo mygtuką. Kartokite veiksmą, kol dujos užsiliepsnos.
4. Nustatykite norimą virimo galingumą.

Dujinių degiklių išjungimas

Pasukite viryklės valdymo rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.

Dujų išjungimo įtaisas (priklauso nuo modelio)



Dėl kokios nors priežasties užgesus ugniai, automatinio išjungimo įtaisas tuoj pat sustabdys dujų tiekimą.

1 . Dujų išjungimo įtaisas

- Paspaudę, pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir palaukite, kol užsidegs.

- Pasirodžius liepsnai, rankenėlę palaikykite nuspaustą dar 3-5 sekundes.
- Jei ugnis užgęsta, procedūrą pakartokite. Jei atleidote rankenėlę ir liepsna užgeso, pakartokite tą pačią procedūrą dar kartą neatleisdami rankenėlės 15 sekundžių.



Deflagracijos (sprogstamųjų medžiagų sudeginimo be sprogo) 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

Bendra informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.

⚠ 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 rekomenduojama dėti grotelių viduryje.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepinimo

- Kepant visą vištą, kalakutą ar didelį mėsos kepsnį, pagardinus juos citrinų sultimis ir juodaisiais pipirais, pagerės kepimo rezultatas.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepant 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.

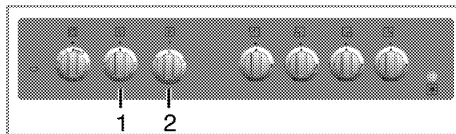
Patarimai dėl kepimo grilyje

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

- Sudėkite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant kepimo grotelių arba ant skardos su kepimo grotelėmis taip, kad jie nebūtų už šildytuvo ribų.
- Įdėkite kepimo groteles arba skardą į orkaitę norimame lygyje. Jeigu kepatė ant kepimo grotelių, po apačia padėkite indą varvantiems riebalams surinkti.
- Į riebalų surinkimo indą pripilkite truputį vandens, kad jį būtų lengviau išvalyti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas



- 1 Termostato rankenėlė
- 2 Funkcijų parinkimo rankenėlė

Elektrinės viryklės veikimo režimams parenkami funkcijų rankenėlė. Temperatūra nustatoma termostato rankenėle.

Nustačius atitinkamą rankenėlę į (viršutinę) padėtį, visos orkaitės funkcijos bus išjungtos.

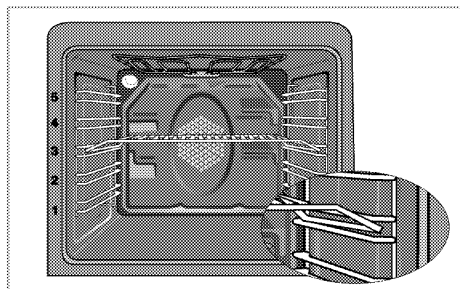
1. Nustatykite orkaitės laikmatį į norimą kepimo padėtį; žr. *Kaip naudoti orkaitės laikmatį, puslapis 21*.
2. Nustatykite termostato rankenėle norimą orkaitės temperatūrą.
3. Nustatykite rankenėlę į norimą veikimo režimą.
» Viryklė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Šildymo metu lieka degti temperatūros lemputė.

Elektrinės orkaitės išjungimas

Nustatykite orkaitės laikmatį į išjungimo padėtį.

- i** Nustačius laikmatį tam tikram laikui, suskaičiavęs laiką, jis išsijungs automatiškai; žr. *Kaip naudoti orkaitės laikmatį, puslapis 21*

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



Lentynos padėtis (priklauso nuo modelio)

Svarbu tinkamai padėti grilio grotelės ant grotelių lentynos. Grilio grotelės reikia dėti taip, kad jos tilptų grotelių lentynos angoje, kaip parodyta pav.

Veikimo režimai

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

Viršutinis ir apatinis šildymas



Veikia abu šildytuvai - ir viršutinis, ir apatinis. Maisto produktai šildomi vienu metu ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinkama pvz., tortams, pyragaičiams ar tortams ir troškiniams tešloje. Kepkite dėję tik vieną skardą.

Apatinis šildymas



Veikia tik apatinis šildymas. Ypač tinka tokiems patiekalams, kuriuos reikia kepti iš apačios, pavyzdžiui picai.

Grilis-mažas



Veikia grilis (po orkaitės stogu). Tinkama kepti grilyje.

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

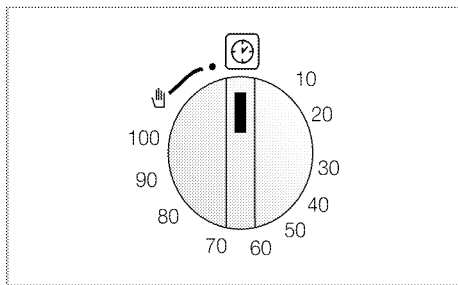
Paviršinis kepimas grilyje



Veikia didysis grilis (po orkaitės stogu). Tinkama kepti grilyje didelius maisto kiekius.

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

Kaip naudoti orkaitės laikmatį



Kepimo proceso įjungimas

- Norėdami įjungti kaitinimo elementus, nustatykite laikmatį ir pasukite funkcijų parinkimo rankenėlę į reikiamą padėtį. Kitą orkaitę neveiks.

1. Nustatykite kepimo trukmę, sukdami laikmačio rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę.
2. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
3. Pasirinkite veikimo režimą ir temperatūrą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 19.*

» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki kepimo pasirinkto kepimo laiko pabaigos.

4. Pasibaigus kepimo laikui, laiko nustatymo rankenėlė automatiškai pasisuks prieš laikrodžio rodyklę. Pasigirsta įspėjimo signalas, rodantis, kad laikas baigėsi, ir orkaitė išjunginama.




Jei nesinaudosite laikmačio funkcija, sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir nustatykite ją ties rankos simboliu.

5. Išjunkite orkaitę, pasukdami laiko nustatymo rankenėlę ir paspausdami funkcijos bei temperatūros mygtukus.

Kepimo proceso pertraukimas

















1. Pasukite laikmačio rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir išjunkite kepimo procesą.
2. Išjunkite orkaitę, pasukdami laiko nustatymo rankenėlę ir paspausdami funkcijos bei temperatūros mygtukus.

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 lygių skaičius		Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
**Pyragas skardoje	Vienas lygis		4	175	30 ... 35
**Pyragas formoje	Vienas lygis		2	175	40 ... 50
**Pyragėliai popierinėse formelėse	Vienas lygis		3	175	25 ... 30
**Biskritinis tortas	Vienas lygis		3	200	5 ... 10
**Sausainiai	Vienas lygis		3	175	20 ... 25
**Tešlos pyragaičiai	Vienas lygis		2	200	30 ... 40
**Sviestiniai pyragaičiai	Vienas lygis		2	200	25 ... 35
**Mielinė tešla	Vienas lygis		2	200	35 ... 45
**Lazanija	Vienas lygis		2 - 3	200	30 ... 40
**Pica	Vienas lygis		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifšteksas (nesupjaustytas)/ Kepsnys	Vienas lygis		2	25 min. 250/max tourmet 180 ... 190	100 ... 120
Ėrienos kulšis (troškinyš)	Vienas lygis		2	25 min. 220 tourmet 180 ... 190	70 ... 90
Keptas viščiukas	Vienas lygis		2	15 min. 250/max tourmet 190	55 ... 65
Kalakutas (5.5 kg)	Vienas lygis		2	25 min. 250/max tourmet 190	150 ... 210
Žuvis	Vienas lygis		3	200	20 ... 30

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

Patarimai dėl tortų kepimo

1. Jei kepinys yra per sausas:
» Padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką.
2. Jei kepinys susmenga:
» Paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 °C.
3. Jei kepinys pernelyg apskrunda iš viršaus:

» Dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

4. Jei kepinys viduje gerai iškepęs, bet išorė neapkepęs ir lipni:

» Paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

1. Jei kepinys yra per sausas,
» padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką.

» Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.

2. Jei kepinys kepa per lėtai,

» pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.

3. Jei viršutinė kepinio dalis

apskrunda, o apatinė neiškepa,

» įsitikinkite, kad kepiniai panaudoto kremo kiekis nėra per didelis kepinio apačioje. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.

» Kepkite tešlos gaminius

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

Patarimai dėl daržovių kepinimo

1. Jeigu daržovių patiekalas netenka sulčių ir išdžiūna,

» kepinimui naudojant indą su dangčiu, jame esantis patiekalas lieka sultingas, todėl, kepdami daržovių patiekalus, juos kepkite ne skardoje, o uždengiamame inde.

2. Jei daržovių patiekalas neiškepa,

» prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

Kaip naudoti grilį

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

- **Kepimo grilyje metu pasukite laikmačio rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ties rankos ženklą.**

Grilio įjungimas

1. Nustatykite funkcijų rankenėlę ties grilio simboliu.
 2. Nustatykite grilio temperatūrą.
 3. Jeigu būtina, pašildykite maždaug 5 minutes.
- » Šviečia termostato lemputė.

Grilio išjungimas

1. Pasukite grilio valdymo rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.

Lentynos padėtis

Optimaliam grilio veikimui užtikrinti, įdėkite groteles link orkaitės priekio, kad jos beveik liestų stiklo dureles. Įdėjus groteles iki galo, prie orkaitės galinės sienos, sumažės grilio veikimo zona.

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė




Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Skardos įdėjimo lygis	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Žuvis	4...5	20...25 min. #
Pjaustytas viščiukas	4...5	25...35 min.
Ėrienos žlėgtainiai	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

Bendra informacija

-  Elektros smūgio pavojus! Norėdami išvengti elektros smūgio, prieš pradėdami valyti būtiniį prietaisą, išjunkite jį iš elektros tinklo.
-  Karšti paviršiai gali nudeginti! Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti.
-  Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

Krupoščiai išvalykite būtiniį prietaisą po kiekvieno panaudojimo; taip lengviau nuvalysite likusį purvą ir jis nepridegs, kai kitą kartą naudosite prietaisą. Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.

Nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių!

-  Valymui nenaudokite garinių valymo prietaisų.


Kaip valyti viryklę

Dujinės viryklės

1. Nuimkite puodų atramas ir degiklių galvutes bei išvalykite jas.
2. Išvalykite viryklę.

3. Vėl uždėkite degiklių galvutes ir patikrinkite, ar jos tvirtai įtaisytos.
4. Dėdami puodų atramas, įsitikinkite, kad degikliai yra puodų atramų viduryje.

Valdymo skydo valymas

-  Valdymo skydo sugadinimas! Valydami valdymo skydą, nenuimkite valdymo rankenėlių.

Nuvalykite valdymo skydą ir valdymo rankenėles.

Orkaitės valymas

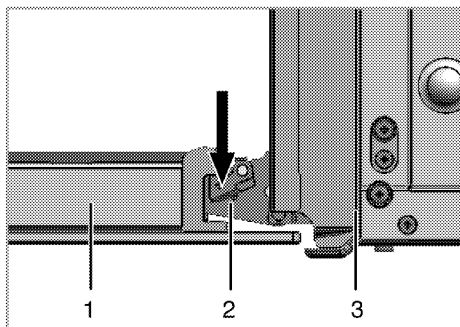
Orkaitei išvalyti nereikia jokio orkaitės valiklio ar kokios nors kitos specialios valymo priemonės. Orkaitę rekomenduojama iššluostyti drėgnu skudurėliu kol ji dar šilta.

Orkaitės durų valymas

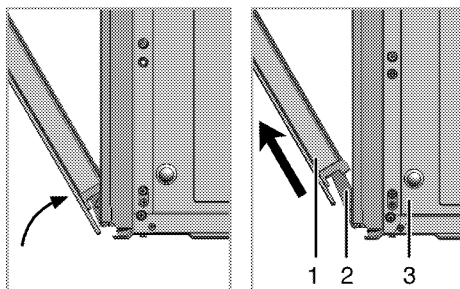
Orkaitės durims valyti nenaudokite jokių šiurkščių abrazyvinių valiklių arba metalinių grandyklų, nes jie gali subraižyti stiklą.

Orkaitės durelių nuėmimas

1. Atidarykite priekines dureles.
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie deginės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų, paspausdami juos šemyn, 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 uždėti dangtį, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka (4, 3, 2 ir 1 žingsnį). Vėl įstatę dureles, nepamirškite uždėti priekinio korpuso esančių spaustukų.

Orkaitės lemputės pakeitimas

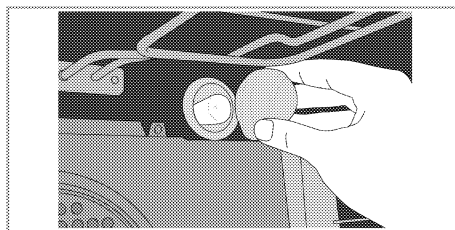
⚠ Karšti paviršiai gali nudeginti! Įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas ir atvėsus, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.

Orkaitės lemputė - tai speciali, šilumai atspari (T 300 °C) elektros lemputė; žr. *Techniniai duomenys, puslapis 5*.

Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš techninio aptarnavimo atstovo.

i Lemputės padėtis priklauso nuo elektros schemos.

- 1. Išjunkite elektros srovę.
- 2. Atsukite stiklo gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę.



- 3. Išsukite orkaitės lemputę, sukdami ją prieš laikrodžio rodyklę, ir pakeiskite ją nauja.
- 4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

8 Gedinų lokalizavimas

⚠ Elektros smūgio, trumpojo jungimo arba gaisro pavojus dėl neklavifikuotai atliktų remonto darbų!

Prietaisą privaloma remontuoti aprobuotame techninės priežiūros centre.

⚠ Sprogimo ar apsinuodijimo pavojus dėl neprofesionaliai atliktų remonto darbų.

Prietaisą gali remontuoti tik techninio aptarnavimo tarnyba arba kvalifikuotas elektrikas.

Įprastos darbo sąlygos

- Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti garų ir dūmų.
- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai.
- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą.

Prieš iškviesdami techninio aptarnavimo darbuotoją, patikrinkite šiuos punktus.

Elektros prijungimas

Veikimo sutrikimas/problema	Galima priežastis	Patarimas/priemonė
Įrenginys neveikia.	Perdegė arba išsijungė saugiklis.	Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jei reikia, pakeiskite arba įjunkite juos.
	Gaminio kištuko negalima jungti į įžemintą lizdą.	Patikrinkite kištumo įjungimą.
Nedega orkaitės lemputė.	Perdegė orkaitės lemputė.	Pakeiskite orkaitės lemputę.
	Nutrūko elektros tiekimas.	Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jei reikia, pakeiskite arba įjunkite juos.
Orkaitė nešyla.	Nenustatyta funkcijų rankenėlė ir/termostato rankenėlė.	Nustatykite funkcijų ir termostato rankenėles.
	Jei gaminyje yra laikmatis, negalima nustatyti laikmačio.	Nustatykite laiką.
	Nutrūko elektros tiekimas.	Patikrinkite elektros tiekimą ir saugiklių dėžę.

Dujos

Veikimo sutrikimas/problema	Galima priežastis	Patarimas/priemonė
Nėra uždegimo kibirkštis.	Nutrūko elektros tiekimas.	Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje.
Neišleidžiamos dujos.	Užsuktas pagrindinis dujų čiapas.	Atsukite dujų čiapą.
	Užlenktas saugos vamzdelis.	Sumontuokite saugos vamzdelį taip, kad jis būtų be užlenkimų.
Degikliai dega ne tolygiai arba visai nedega.	Degikliai yra purvini.	Išvalykite degiklių dalis.
	Degikliai drėgni.	Nusausinkite degiklių dalis.
	Netinkamai įtaisyta degiklio galvutė.	Tinkamai įtaisykite degiklį.
	Užsuktas dujų čiapas.	Atsukite dujų čiapą.
	Dujų balionas yra tuščias (naudojant suskystintas (LPG) dujas).	Pakeiskite dujų balioną.

Laikrodžio laikmatis (jie gaminyje yra skaitmeninis laikmatis)

Veikimo sutrikimas/problema	Galima priežastis	Patarimas/priemonė
Žybcioja laikrodžio ekranas arba dega laikrodžio simbolis.	Prieš tai buvo dingęs elektros tiekimas.	Nustatykite laiką. Išjungę orkaitę funkcinėmis rankenėlėmis, vėl nustatykite orkaitės funkciją.

Jei problemos išspręsti nepavyko:

1. Išjunkite įrenginį iš maitinimo tinklo (išjunkite arba išsukite saugiklį).
2. Iškvieskite savo parduotuvės techninio aptarnavimo tarnybą.

i Nebandykite taisyti viryklės patys. Viryklėje nėra dalių, kurias galėtų techniškai prižiūrėti pats klientas.

