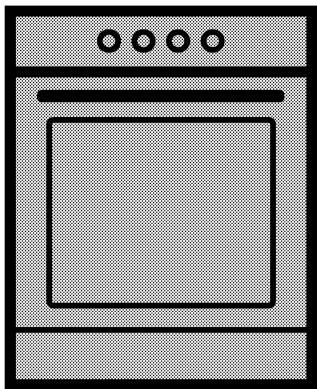


Ahi

Kasutusjuhend



FSM62320DWS

ET | LV | LT

285.3033.19/R.AB/29.06.2016/3-2

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

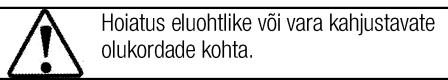
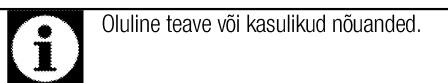
Lugukeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääté selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähdused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Olulised hoiatused ning juhised	19
ohutuse tagamiseks ja keskkonna	
säästmiseks	
4	
Üldine ohutus	4
Ohutus gaasiga töötamisel	4
Elektriohutus	5
Toote ohutu kasutamine	6
Ettenähtud otstarve	8
Laste ohutuse tagamine	8
Toote kõrvaldamine kasutuselt	9
Pakkematerjali kõrvaldamine	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt	9
2 Üldine teave	10
Ülevaade	10
Pakendi sisu	11
Tehnilised andmed	12
Pihusti tabel	12
3 Paigaldamine	13
Enne paigaldamist	13
Paigaldamine ja ühendamine	14
Gaasitüübi reguleerimine	15
4 Ettevalmistused	17
Nõuandeid energia säästmiseks	17
Esimene kasutuskord	17
Kellaaja sisestamine	17
Seadme esmane puhastamine	17
Esmane kuumutamine	17
5 Pliidiplaadi kasutamine	19
Üldine teave toiduvalmistamise kohta	19
Pliidi kasutamine	19
6 Kuidas ahju kasutada	20
Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta	20
Elektriahju kasutamine	20
Töörežiimid	21
Ahju kella kasutamine	22
Kella kasutamine märguandise funktsioonis	23
Küpsetusaegade tabel	24
Kuidas grilli kasutada	25
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	25
7 Hoidmine ja hooldus	26
Üldine teave	26
Pliidi puhastamine	26
Juhtpaneeli puhastamine	26
Ahju puhastamine	26
Ahjuukse eemaldamine	26
Ukse siseklasi eemaldamine	27
Ahjuvalgusti pírni vahetamine	28
8 Probleemide lahendamine	29

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meelete- või vaimupuuudega inimesed või isikud, kellel puuduuvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.
Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Toodet ei tohi asetada vaibaga kaetud põrandale. Sel juhul on õhuringlus toote all takistatud, mistöttu elektriosad võivad üle kuumeneda. See võib põhjustada toote kasutamisel probleeme.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jäätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Ohutus gaasiga töötamisel

- Gaasiseadmetel ja süsteemidel võivad töid teostada ainult autoriseeritud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Enne paigaldamist veenduge, et tingimused kohalikus jaotusvõrgus (gaasitüüp ja -surve) ja seadme seadistused omavahel sobiksid.
- Seade ei ole ühendatud põlemisproduktide kõrvaldusseadmega. See tuleb paigaldada ning ühendada vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Erilist tähelepanu tuleb pöörata õhutuse kohta käivatele eeskirjadele; Vt. *Enne paigaldamist, lk 13.*
- Gaasipliidi kasutamisel tekivad ruumis soojus, niiskus ja

- põlemissaadused. Hoolitsege, et köök oleks hästi ventileeritud, eriti seadme kasutamise ajal: hoidke ventilatsiooniavat lahti või paigaldage mehaaniline õhutusseade (mehaaniline tõmbekapp). Seadme pikajalisel intensiivsel kasutamisel võib tekkida vajadus täiendava ventilatsiooni järelle, sel juhul võib näiteks lülitada olemasoleva mehaanilise ventilatsiooni võimsamale töörežiimile.
- Regulaarselt tuleb kontrollida, kas gaasiseadmed ja -süsteemid töötavad korralikult. Regulaatorit, voolikut ja voolikuklambrit tuleb aeg-ajalt kontrollida ning vajaduse korral või tootja soovitatud aja möödumisel välja vahetada.
 - Puhastage gaasipõleteid regulaarselt. Leek peab olema sinine ning põlema ühtlaselt.
 - Gaasiseadmete puhul on vajalik hea põlemine. Mittetäieliku põlemise puhul võib tekkida süsinikmonooksiid (CO). Süsinikmonooksiid on värvitu, lõhnatu ja väga toksiline gaas, mille mõju on isegi väga väikestes kogustes surmav.
 - Gaasilõhna tundmise puhuks nöudke kohalikult gaasitarnijalt teavet gaasiabinumbrite ning ohutusmeetmete kohta.

Kui tunnete gaasilõhna:

- Ärge kasutage lahtist tuld ning ärge suitsetage. Ärge kasutage elektrilüeliteid (nt lambi lülitit, uksekella vms). Ärge kasutage mobiil- ega lauatelefoni. Plahvatuse ja mürgistuse oht!
- Avage uksed ja aknad.
- Sulgege kõik gaasiseadmete ja gaasimõõtja klapid.
- Kontrollige, et kõik torud ja ühendused oleksid kõvasti kinni. Kui tunnete jätkuvalt gaasilõhna, lahkuge korterist.
- Hoiatage naabreid.
- Helistage tuletörjesse. Kasutage väljaspool maja asuvat telefoni.
- Ärge sisenege ruumidesse enne, kui olete saanud kinnituse, et see on ohutu.

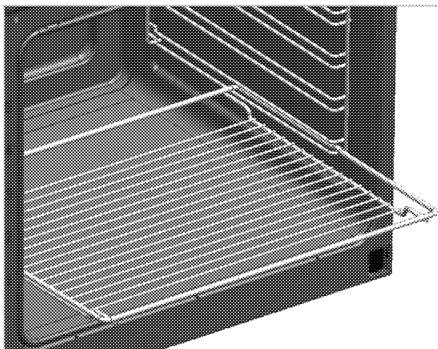
Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti-/liiniga, mille pingi ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma

- kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
 - Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
 - Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
 - Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahitada.
 - Kui toote toitejuhe saab vigaa, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu välimiseks selle välja vahetama.
 - Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
 - Kasutamisel ahju tagakülg kuumeneb. Veenduge, et gaasitorud ega elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
 - Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahel ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise töttu võib tekkida tulekahju.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
 - Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
 - Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.
- Toote ohutu kasutamine**
- Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
 - Ärge kasutage toodet, kui mötlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärvel halvenenud.
 - Olge toitudesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
 - Ärge asetage toote lähedusse kergesisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
 - Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb

hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.

- Ärge tökestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärvel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- Traatresti ja ahjuplaadi asetamine siinidele
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplat kahe siini vahelle ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt alolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiuks klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Uksekäepide ei ole mõeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riideesemeid, kui uks on lahti ja grillifunksioon töötab.
- Toitu kuumata ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.
- Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seade on välja

- lülititud – muidu võite saada elektrilöögi.
- Ärge sulgege kaant enne, kui keeduplaadid või põletid on maha jahtunud.
Enne avamist pühkige kaas kuivaks, et vesi ei voolaks ahju tagaküljele ja sisemusse.
 - Rasva või õli sisaldava anuma jätmise pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletekiga kinni.
 - Tuleohutus: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- Toote tuleohutuse tagamine:
- Veenduge, et pistik on kindlasti pesas, et ei tekiks sädemeid.
 - Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
 - Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.
 - Veenduge, et gaasisüsteem on korralikult ühendatud ja puudub gaasilekke oht.
- Ettenähtud otstarve**
- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
 - Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeksi, näiteks ruumi kütmiseks.
 - Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillilemmendi all, käterätikute ja nõudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.
 - Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitsimise tagajärvel tekkinud kahjude eest.
 - Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.
- Laste ohutuse tagamine**
- Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
 - Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatust. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
 - Elektri- ja/või gaasiseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
 - Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
 - Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigitükk kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud

taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakki toode mulliklesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahju asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse sisekülgile papiriba, mis oleks küpsetusplaati deega ühel joonel. Teipige ahju uks külgseltsi külge.
- Kinnitage sulgurid ja pannitoed kleiplindiga.
- Ärge kasutage toote tööstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



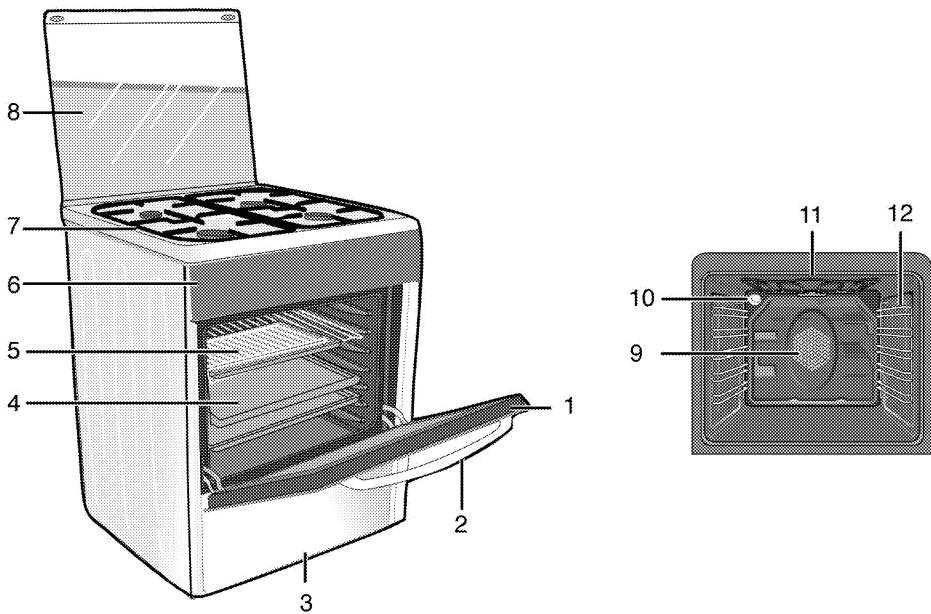
Ärge asetage tootete esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



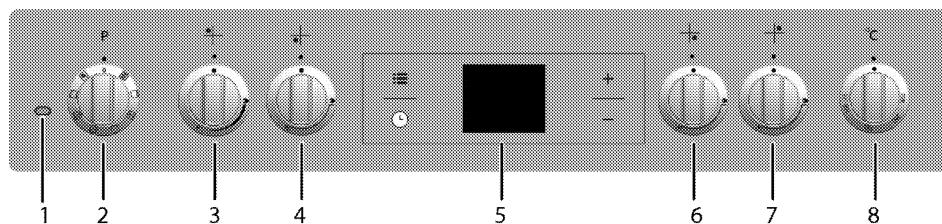
Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|----------------|----|--|
| 1 | Eesuks | 7 | Pöletiplaat |
| 2 | Käepide | 8 | Ülemine paneel |
| 3 | Alumine sahtel | 9 | Ventilaatori mootor (terasplaadi taga) |
| 4 | Kandik | 10 | Tuli |
| 5 | Traatrest | 11 | Grilli kuumutuselement |
| 6 | Juhtpaneel | 12 | Riiuli asendid |



- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Termostaadilamp |
| 2 | Funktsiooninupp |
| 3 | Tavapöleti Vasak tagumine |
| 4 | Kiirpöleti Vasak esimene |
| 5 | Digitaalne timer |
| 6 | Abipöleti Parem esimene |
| 7 | Tavapöleti Parem tagumine |
| 8 | Termostaatnupp |

Pakendi sisu

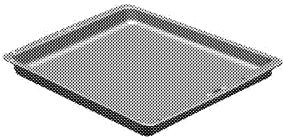


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

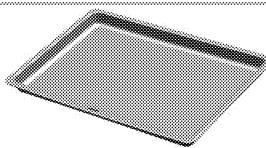
2. Ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



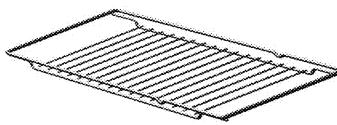
3. Küpsetusplaat

Kasutatakse küpsetiste, näiteks küpsiste ja biskviitide valmistamiseks.



4. Traatrest

Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenöüs valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



Tehnilised andmed

ÜLDANDMED

Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	850 mm/600 mm/600 mm
Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energia tarve kokku	2.4 kW
Kaitse	min 16 A
Juhtme tüüp/ristiõige	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Gaasitoote kategooria	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Gaasi tüüp/rõhk	NG G 20/20 mbar
Gaasitarbimine kokku	7.9 kW
Gaasi tüubi/surve converteerimine ^S	LPG G 30/28-30 mbar
– valikuline	Propaan 31/37 mbar

PLIIT

Pöletid

Vasak tagumine	Tavapöleti
Võimsus	2 kW
Vasak esimene	Klirpöleti
Võimsus	2.9 kW
Parem esimene	Abipöleti
Võimsus	1kW
Parem tagumine	Tavapöleti
Võimsus	2 kW

AHI/GRILL

Peamine ahi	Multifunktionaalne ahi
Sisevalgusti	15-25 W
Grilli energiatarve	2.2 kW

* Põhialused: teave elektriahjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtsused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).

Energiatõhususe klass määrätkuse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.

	Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.
	Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.

	Tootel elevatel etikettidel või tootega kaasasolevas dokumentatsioonis toodud väärtsused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtsused varieeruda.
--	--

Pihusti tabel

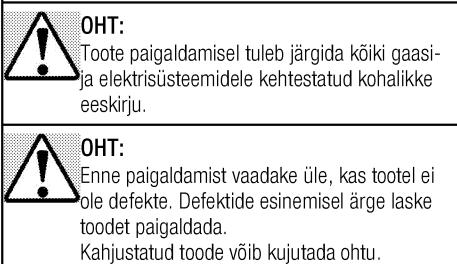
Soojendusplaadi tsoonl asend	2 kW Vasak tagumine	2.9 kW Vasak esimene	1kW Parem esimene	2 kW Parem tagumine
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehitavatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektri- ja gaasisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



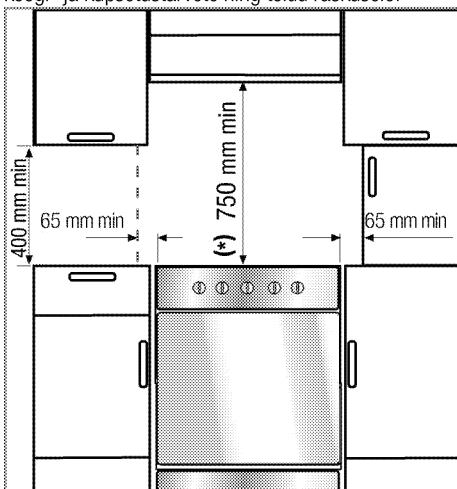
OHT:
Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.

OHT:
Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.

Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

Et seadme all oleks tagatud vajalik öhuvaha, soovitame selle paigaldada kindlale pinnale ja jälgida, et seadme jalad ei vajuks vaiba või pehme põrandakatte sisse. Köögipõrand peab vastu pidama seadme ja lisaks köögi- ja küpsetustarvete ning toidu raskusele.

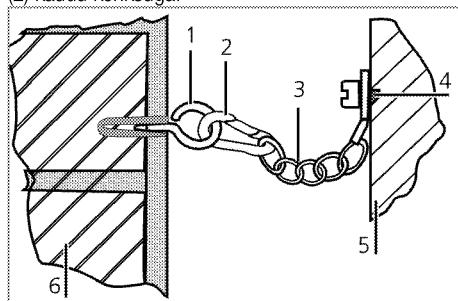


- Seadet võib kasutada köögikappide vahel, kuid selleks, et pliidiplaadi kohal oleks vähemalt 400 mm vaba ruumi, paigutage seade nii, et see asetseks seintest, vaheseintest ja körgetest kappidest vähemalt 65 mm kaugusele.

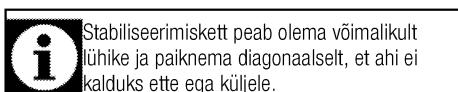
- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhasti, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhistele (vähemalt 650 mm).
- Seade vastab 1. seadmeklassi nõuetele, mis tähetundab, et seda võib paigutada tagaosa ja ühe küljega vastu seini, köögimööblit või igas suuruses seadmeid. **Teisel** küljel paiknev köögimööbel või seade võib olla kas sama suur või väiksem.
- Igasugune seadme kõrval asuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 100 °C).

Ohutuskett

Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades kahte ahujuurde kuuluvat ohutusketti. Kinnitage konks (1) sobiva tüübli abil köögiseina (6) külge ja ühendage ohutuskett (3) lukustusmehhanismi (2) kaudu konksuga.



- 1 Fikseerimiskonks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutuskett
- 4 Kinnitage kett kindlast seadme tagaosa külge
- 5 Seadme tagakülg
- 6 Köögisein



Stabiliseerimiskett peab olema võimalikult lühike ja paiknema diagonaalselt, et ahi ei kalduks ette ega küljele.

Pliidi stabiliseerimisketil pole ava kromsteini kinnitamiseks.

Ruumi ventilatsioon

Kõigis ruumides peab olema avatav aken või midagi sarnast ning mõnes ruumis peab olema ka sundventilatsioon.

Põlemiseks kasutatakse ruumiõhku ja ka heitgaasid väljuvad otse ruumi.

Seadme ohutuks kasutamiseks peab ruumis olema hea ventilatsioon. Kui ruumi ventileerimiseks sobiv aken või uks puudub, tuleb paigaldada eraldi ventilatsioon.

Seade võib asuda köögis, köök-söögiitoas või kööktoas, aga mitte vanni või dušiga toas. Seadet ei tohi paigaldada kööktappa, mis on väiksem kui 20 m³. Ärge paigaldage seadet ruumi, mis asub allpool maapinda, välja arvatud juhul, kui see avaneb vähemalt ühelt küljelt maapinnale.

Ruumi suurus	Ventilatsioonilaava
väiksem kui 5 m ³	vähemalt 100 cm ²
5 m ³ kuni 10 m ³	vähemalt 50 cm ²
suurem kui 10 m ³ 'den	pole vajalik
Keldris või maa-aluses ruumis	vähemalt 65 cm ²

Paigaldamine ja ühendamine

Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.



Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.

- Kandke toodet vähemalt kahe inimesega.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.



Ärge kasutage toote töötmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet. Uks, käepide või hinged võivad kahjustada saada.

Elektrühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega kaitse (vt "Tehniliste andmete" tabelit). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.



OHT:

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitatutute isikute tehtud protseduuridest.



OHT:

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega.

Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübislidle märgitud andmetele. Reitinguplaati on näha, kui uks või alumine kate on avatud, või kui see asub seadme tagaküljes, sõltuvalt seadme tüübist.

Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärustustele.



Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidi kohal).



OHT:

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.

Elektrilöögi oht!

Ühendage toitejuhu pistikupesaga.

Gaasiühendus



OHT:

Toote võivad gaasivõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud.

Asjatundmatu paigaldamisega kaasnev plahvatuse või mürgistuse oht!

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitatutute isikute tehtud protseduuridest.



OHT:

Enne gaasitööde tegemist keerake gaas kinni. Plahvatuse oht!

- Gaasi seadistusnööded ja -väärtused on kirjas siltidel (või tüübislidl).



Toode on varustatud maagaasil töötava süsteemiga.

- Maagaasisüsteem tuleb ette valmistada enne toote paigaldamist.
- Toote maagaasiühenduse väljalaskeava juures peab olema painduv toru ja selle toru ots tuleb korgiga sulgeda. Hooldustehnik eemaldab ühendamise ajal korgi ja ühendab toote otseühendusseadme (liitmiku) abil.
- Veenduge, et loodusliku gaasi ventili on ligipääsetav.

- Kui peate toodet hiljem kasutama teist tüüpi gaasiga, konsulteerige vastava vahetusprotseduuri osas volitatud teenindusega.



OHT:

Gaasivoolikut ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Gaasivooliku kahjustusest tingitud plahvatuse oht!

- Lükake toode köögiseina juurde.

Ahju jalgate reguleerimine

Töötava seadme vibreerimisel võivad küpsetusnöud paigast nihkuda. Seadme loodimise ja tasakaalustamisega on võimalik niisugust ohtlikku olukorda vältida.

Kasutajate ohutuse tagamiseks tuleb toode loodida. Selleks keeratakse nelja jalga (põhja all) vasakule või paremale ja rihitakse ahi tööpinnaga ühele joonele.

Lõppkontroll

1. Kontrollige elektrifunktsioone.
2. Avage gaasitoide.
3. Kontrollige, et kõik gaasiühendused oleksid korralikud ja tiheadatud.
4. Süüdake põletid ja kontrollige leegi olemasolu.



Leegid peavad olema sinist väri ja korrapärase kujuga. Kui leegid on kollakad, kontrollige, et põletikaas oleks korralikult paigas, või puhistage põletit.

Gaasitüübi reguleerimine



OHT:

Enne gaasitööde tegemist keerake gaas kinni. Plahvatuse oht!

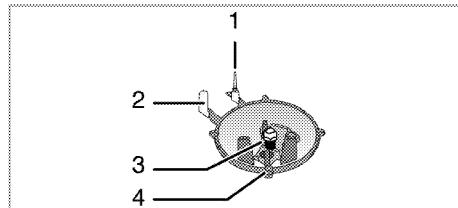
Seadme poolt kasutatava gaasitüübi muutmiseks vahetage välja kõik pihustid ning reguleerige kõigil klappidel piiratud vooluga asendis leeki.

Pihustite vahetamine põletitel

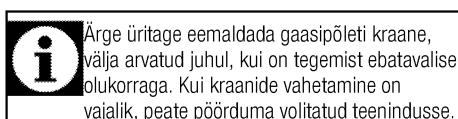
1. Võtke maha põletikaas ja korpus.
2. Keerake pihustid lahti, keerates neid vastupäeva.
3. Paigaldage uued pihustid.
4. Kontrollige, et kõik ühendused oleksid korralikud ja tiheadatud.



Uute pihustite paigutus on kirjas pakendil või pihustite tabelis *Pihusti tabel, lk 12.*



- 1 Leegikustutusseade (olenevalt mudelist)
- 2 Süüteküünal
- 3 Pihusti
- 4 Põleti



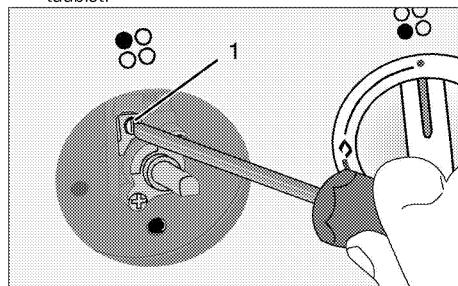
Piiratud gaasivoolu reguleerimine

1. Süüdake reguleerimist vajav põleti ning keerake nupp piiratud leegiga asendisse.
2. Eemaldage gaasikraani nupp.
3. Voolukiiruse reguleerimiskruvi saate reguleerida sobivas mõõdus kruvikeerajaga.

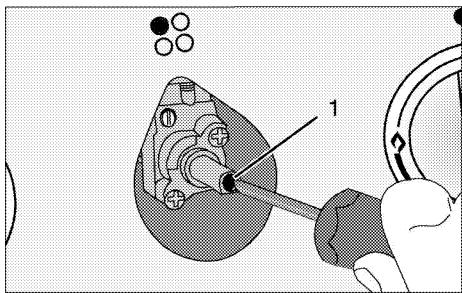
LPG (butaan-propaan) puhul keerake kruvi päripäeva. Maagaasi puhul tuleks kruvi keerata ühe pöörde võrra **vastupäeva**.

» Leegi normaalne kõrgus piiratud asendis peaks olema 6–7 mm.

4. Kui leek on soovitust kõrgem, keerake kruvi päripäeva. Kui see on madalam, keerake kruvi vastupäeva.
5. Viimaks kontrollige leeki, keerates põleti kõrge leegiga ja piiratud leegiga asenditesse, ning vaadake, kas leek põleb või mitte.
6. Reguleerimiskruvi asend sõltub seadme gaasikraani tüübist.



1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi



1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi



Kui seadmel kasutatavat gaasitüpi on muudetud, tuleb ära vahetada ka gaasitüüpi näitav andmesilt.

4 Ettevalmistused

Nõuanded energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnöüsidi, kuna need juhivad paremini soostust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmista mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaaja lõppu. Ärge avage ahjuu.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige pöleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.

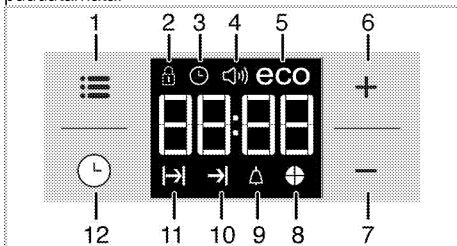
Esimene kasutuskord

Kellaaja sisestamine



Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähisid.

Pärast ahju esmakordset sisselülitamist vajutage kellaaja sisestamiseks klahvi **+/-**. Väärtuse kinnitamiseks puudutage tähist **⊕** ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.



1 Seadistuslahv

- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis
- 4 Alaromi helitugevuse tähis
- 5 Säästurežiimi tähis
- 6 Plussklahv
- 7 Miinusklahv
- 8 Ajasektori tähis
- 9 Märguande tähis
- 10 Küpsetusaaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaaja tähis
- 12 Programmiklahv



Kui algusaega pole määratud, hakkab kell töölle **12:00** ning kuvatakse tähis **⊖**. Kui kell on õigeks pandud, tähis kaob.



Voolukatkestuse korral kellaaja sätted kustuvad. Need tuleb uuesti paika seada.

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.
Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbit või -pastat ega teravaid eemeid.

- 1 Eemaldaage kõik pakkematerjalid.
- 2 Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus pölevad ära võimalikud tootmisjäägid või määrdkehid.



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad pöletusi!
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi pöleteid, ahju sisekülg, küttelemente jne. Hoidke lapsed eemal!
Teite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

Elektriahvi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.

4. Valige kõige võimsam grilli kuumustusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 20*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 20*

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumustusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 25*.

4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 25*



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta



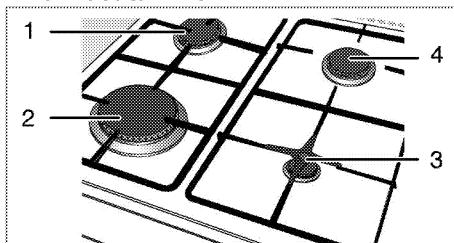
Ärge kunagi pange pannile öli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Öli kuumutamisel ärge jätké pliiti järelevalveta. Öli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Öli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage toletörjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatluskult kuuma öli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Öli kuumutamisel ärge katke anumat kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jäääks pliidil kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile köikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunöösid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedual ei ole potti või panni ja see töötab tühjalt, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nöösid. Sellistes nöödudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidil puhamisest.
- Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid töstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Gaasipliidit kasutamine

- Nõu suurus ja leegi suurus peaksid olema vastavuses. Seadistage gaasilekke nii, et nad ei ulatuks potipõhja servadest kaugemale, ning asetage pott potialuse keskele.

Pliidit kasutamine



- 1 Tavapõleti 18-20 cm
 - 2 Kiirpõleti 22-24 cm
 - 3 Abipõleti 12-18 cm
 - 4 Tavapõleti 18-20 cm on nimekiri vastavatele põletitele sobivate pottide diameetritest.
- Suur leegisümbol näitab kõige suuremat kuumutusvõimsust, väike leegisümbol näitab kõige väiksemat kuumutusvõimsust. Väljalülitatud (ülemises) asendis ei varustata põleteid gaasiga.

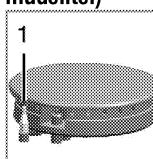
Gaasipõletite süütamine

1. Hoidke põleti nuppu all.
 2. Keerake vastupäeva suure leegisümbolini.
- » Gaas süttib tekkivast sädemest.
3. Reguleerige leegi suurust.

Gaasipõletite väljalülitamine

Keerake soojendusala nupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

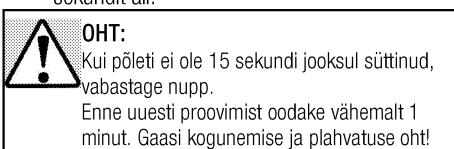
Gaasi blokeerimissüsteem (termilise osaga mudeliteil)



Vastumeetmena leegi kustumisele vedeliku voolamisel põletitele rakendub ohutusmehhanism, mis sulgeb gaasi juurdevoolu.

1. Gaasi blokeerimine

- Vajutage nupp sisse ja keerake seda gaasi süütamiseks vastupäeva.
- Ohutussüsteemi rakendamiseks hoidke nuppu pärast gaasi süttimist veel 3–5 sekundit all.
- Kui gaas nupu vajutamise ja lahtilaskmise järel ei sütti, korraproaktiivne süütamist, hoides nuppu 15 sekundit all.



6 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta

HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülg, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

OHT:

Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.

Väljuv aur võib körvetada käsi, nägu ja/või silmi.

Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metalli või aluminiiumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riilulivahet. Ärge vahetage riilulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

Nõuanded rõstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahl ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõõdus kontideta lihaga vörreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

Liha, kala ja linnulihha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena kooriku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavardad ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jäääks kuumuti välispriiridest välja.

- Lükake traatrest või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatresti, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rass maha ei tilguks. Lisage küpsetusplaadile veldi vett, et seda oleks kergem puastada.

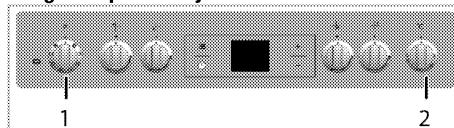


Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Elektriahju kasutamine

Valige temperatuur ja töörežiim



1 Funktsiooninupp

2 Termostaatnupp

- Seadke funktsiooninupp soovitud töörežiimile.
- Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile. » Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini ja jäab sellele püsima. Kuumenemise ajal on temperatuurituli sees.

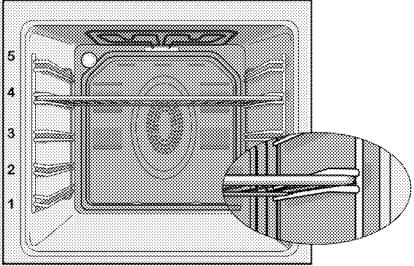
Elektriahju väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Oluline on asetada traatrest traatriiulite õigesti.

Traatrest tuleb asetada traatriiulite vaheline, nagu joonisel näidatud.

Ärge lükake traatresti vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt, lükake traatrest riili esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.



Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Ülemine ja alumine kuumutus



Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taignatoode vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Alumine kuumutus



Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt.

Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimele kiiresti üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Kasutamine ventilaatoriga



Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.

Ventilaatorkuumutus



Tagumise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilaatori toimele kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedades ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.

"3D" funktsioon



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus (tagaseinas). Toit pruunitub ning küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Täisgrill



Töötab suur grill ahju laes. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

- Pange suured või keskmise suurusega portsonnid grillimiseks grilli all õigesse riulivahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Päraast poolt grillimisaega pöörake toitu.

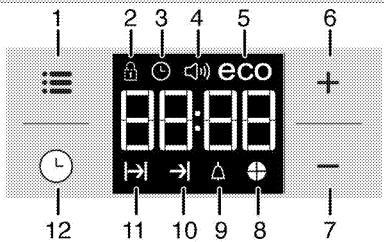
Grill + ventilaator



Grilliefekt on nõrgem kui täisgrilli kasutamisel

- Pange väikesed või keskmise suurusega portsonnid grillimiseks õige riuli asendiga grilli alla.
- Määrake soovitud temperatuur.
- Päraast poolt grillimisaega pöörake toitu.

Ahu kella kasutamine



- 1 Seadistuslahv
- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis
- 4 Alarmi helitugevuse tähis
- 5 Säästurežiimi tähis
- 6 Plusslahv
- 7 Miinusklahv
- 8 Ajasektori tähis
- 9 Märguande tähis
- 10 Küpsetusaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaja tähis
- 12 Programmilahv



Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.



Seadistamise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähisid. Sätete rakendumiseks peate mõne hetke ootama.



Kui küpsetamissätteid pole valitud, ei saa kellaega määramata.



Kui on määratud küpsetusaeg, siis näidatakse küpsetamise ajal järelejäänud aega.

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Ahu saab seadistada nii, et see lõpetab etteantud aja möödumisel töö. Selleks määratatakse taimeri abil küpsetusaeg.

1. Valige küpsetusfunktsioon.
 2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
 3. Määrake küpsetusaeg klahviga .
 - » » Kui küpsetusaeg on määratud, jäab tähis koos aja sümboliga ekraanile. Pärast küpsetamise algust tähis kaob.
 4. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur. Küpsetamise algab.
- » Küpsetamise alguses, kui köik aja tähise osad on sütinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäändub küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.
7. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile teade "End" (Lõpp) ning kõlab taimeri märguandesignaal.
 8. Märguandesignaal kestab 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi. Märguandesignaal vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaaeag.

osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäändub küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine

Pärast küpsetusaja määramist taimeri abil saate seada küpsetusaja lõpu hilisemaks.

1. Valige küpsetusfunktsioon.
2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
3. Määrake küpsetusaeg klahviga .
- » » Kui küpsetusaeg on määratud, jäab küpsetamise tähis põlema.
4. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja lõpu tähis .
5. Küpsetusaja lõpu määramiseks vajutage klahvi .
- » Kui küpsetusaeg on määratud, jäavad tähisid ja koos aja sümboliga ekraanile. Pärast küpsetamise algust tähis kaob.
6. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur. Küpsetamise algab.

» **Ahu taimer arvutab välja küpsetamise algusa, lahutades küpsetamise kestuse küpsetusaja lõpust.**

Küpsetamise algusa saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Määratud temperatuur püsib küpsetusaja lõpuni.

» Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on sütinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäändub küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.

7. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile teade "End" (Lõpp) ning kõlab taimeri märguandesignaal.
8. Märguandesignaal kestab 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi. Märguandesignaal vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaaeag.



Kui vajutate märguandesignaali lõppedes suvalist klahvi, alustab ahi uuesti tööd.

Keerake temperatuurinupp ja funktsiooninupp asendisse "0" (Väljalülitatud), et ahi lülitiks välja ega hakkaks pärast märguande lõppu uuesti tööle.

Klahviluku sisselülitamine

Ahu kasutamist saab tökestada, aktiveerides klahviluku funktsiooni.

1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
- » Ekraanile ilmub tähis "OFF" (Väljalülitatud).

- Klahviluku sisselülitamiseks vajutage klahvi 
- » Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis "On" (Sisselülitatud) ja tähis  jääb põlema.

 Kuni klahviluku funktsioon on sisse lülitatud, ei saa ahju klahve kasutada. Voolukatkestuse korral klahvilukku ei tühistata.

Klahviluku väljalülitamiseks puudutage

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis 
- » Eakraanile ilmub tähis "On" (Sisselülitatud).
- Klahviluku väljalülitamiseks vajutage klahvi 
- » Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis "OFF" (Väljalülitatud).

Märguandekella seadmne

Seadme kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.

Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel edastab taimer hoiatussignaali.

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis 

 Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

- Määrase märguande kestus klahviga 

 Märguandesignaali, kellaaja ja ekraani heleduse funktsiooniklahvid ning temperatuuri klahvid peavad olema väljalülitatud asendis 0 (OFF).

» Pärast märguande aja sisestamist jääb tähis  põlema ja ekraanile ilmub märguande aeg.

- Kui märguande aeg on möödus, hakkab tähis  vilkuma ning kõlab märguandesignaal.

Märguandesignaali väljalülitamine

- Märguandesignaal kestab 2 minutit.

Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

» Märguandesignaal vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaeg.

Märguande tühistamine

- Märguande tühistamiseks puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis 
2. Vajutage pikalt klahvi , kuni ekraanile ilmub "00:00".

 Ekraanile ilmub märguande aeg. Kui korraga on seadud märguande aeg ning küpsetusaeg, näidatakse ekraanil lühemat ajavahemiku.

Märguandesignaali muutmine

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis 
- Seadistage klahviga  soovitud märguandesignaal.
- Määratud signaal aktiveeritakse veidi aja pärast.
- » Valitud märguandesignaali näidatakse ekraanil kujul "b-01", "b-02" või "b-03".

Kellaaja muutmne

Varem sisestatud kellaaja muutmine

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis 
- Määrase kellaega klahviga .
- Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

Säästurežiim

Säästurežiimi abil saate energiat kokku hoida, määrates ahju küpsetusaja.

Selle režiimi lülitatakse küttekehad enne küpsetusaja lõppu välja ning kasutatakse ahju jätksoojust.

Säästurežiimi määramine

- Puudutage tähist , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis 
- » Eakraanile ilmub tähis "OFF" (Väljalülitatud).
- Säästurežiimi sisselülitamiseks puudutage klahvi 
- » Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis "On" (Sisselülitatud) ja säästurežiimi tähis jääb põlema.

Säästurežiimi väljalülitamine

- Puudutage tähist , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis 
- » Eakraanile ilmub tähis "On" (Sisselülitatud).
- Säästurežiimi väljalülitamiseks puudutage klahvi 
- » Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis "Off" (Väljalülitatud).

Ekraani heleduse määramine

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub selle heledust näitav d-01, d-02 või d-03.

- Määrase soovitud heledus klahviga .

» Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

Kella kasutamine märguande funktsioonis

Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Märguandekell hakkab helisema, kui etteantud aeg on läbi.

Küpsetusaegade tabel



Tabelis esitatud ajad on möeldud orientiiriks.
Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelistustest.

Küpsetamine ja rõstimine



1. siiniks loetakse ahju **alumist** riilivahet.

Roog	Kuumusastme number		Slini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (lõigikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil*	1. aste		4	175	30 ... 35
Koogid vormis*	1. aste		2	180	40 ... 50
Koogid pabervormides*	1. aste		3	175	25 ... 30
	2. aste		1 - 5	175	30 ... 40
	3. aste		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskvitkook*	1. aste		3	200	5 ... 10
	2. aste		1 - 5	175	18 ... 25
Küpsised*	1. aste		3	175	20 ... 25
	2. aste		1 - 5	175	25 ... 30
	3. aste		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Taignatooted*	1. aste		2	200	30 ... 40
	2. aste		1 - 5	200	45 ... 55
	3. aste		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen*	1. aste		2	200	25 ... 35
	2. aste		1 - 5	200	30 ... 40
	3. aste		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Juurets*	1. aste		2	200	35 ... 45
	2. aste		1 - 3	200	35 ... 45
Lasanje*	1. aste		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa*	1. aste		2	200 ... 220	15 ... 20
Blifsteek (suur tükki) / praad	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroog)	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 190	70 ... 90
Kanapraad	1. aste		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	65 ... 70
	1. aste		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	1. aste		2	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	1. aste		2	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	1. aste		3	200	20 ... 30
	1. aste		3	200	20 ... 30

Kui kasutate küpsetamiseks korraga kahte ahjuplaati, asetage sugavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumisele siinile.

* Kõigi töltude puhul on soovitatav ahju eelkuumutamine.

Kui küpsetamise juurde kuulub eelsoojendamine, soojendage küpsetamist alustades ahju, kuni termostaadi tuli kustub.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taignakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.

- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatiks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealisspind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taignakihite vahel ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.



Küpsetage vastavalt küpsetustabelis toodud režiimile ja temperatuurile. Kui alumine osa pole ikka piisavalt pruunistunud, asetage see järgmine kord madalamale siinile.

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnöös saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nöös jäab toit mahlaseks.
- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

Kuidas grilli kasutada



HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjujuks. Kuumad pinnad võivad tekitada põletust!

Grilli sisselülitamine

1. Keerake funktsiooninupp soovitud grillitähisele.
 2. Seejärel valige soovitud grillimistemperatuur.
 3. Vajadusel eelkuumutage ahju umbes 5 minutit.
- » Süttib temperatuuri märgutuli.

Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugel ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Sisestustase	Grillimisaeg (lõigikaudu)
Kala	4...5	20...25 min. *
Vilutatud kana	4...5	25...35 min.
Lambakarbonaad	4...5	20...25 min.
Röstitoif	4...5	25...30 min. *
Vasikakarbonaad	4...5	25...30 min. *
Röstleib	4	1...2 min.

* sõltuvalt paksusest

7 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.



OHT:

Enne hoidlus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



OHT:

Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda.

Kuumad pinnad võivad tekitada pöletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende körbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrasiivset), tömmates lapiga ainult ühes suunas.
- Ärge kasutage klaaskatte puhastamiseks metallist kraabitsaid ega abraasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaaspinda kahjustada.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

- Paigaldage pöletikaaned ning veenduge, et need on korralikult paigas.
- Ülemiste restide paigaldamisel asetage potialused nii, et pöletid jäädvustavad täpselt keskele.

Juhtpaneeli puhastamine

Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.



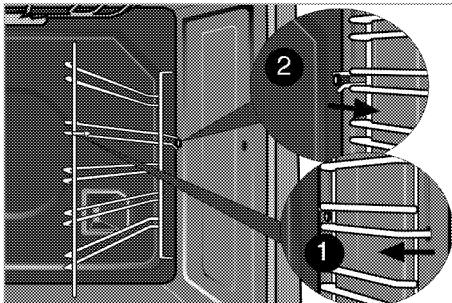
Ärge eemalda juhtpaneeli puhastades ahju nuppe.

Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puhastamine

Külgseina puhastamine

- Eemalda külgjeraami eesmine osa, tömmates seda külgseinast eemale.
- Võtke külgjeraam välja, tömmates seda enda suunas.



Ahjuukse puhastamine

Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



Ärge kasutage ukse puhastamiseks karedaid abraasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

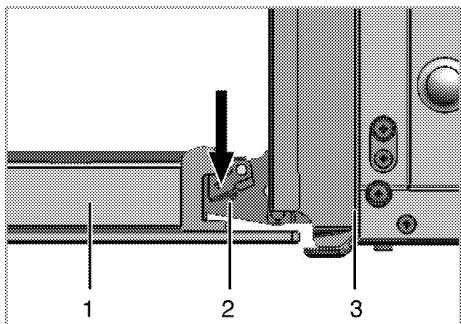
Ahjuukse eemaldamine

- Avage eesuks (1).
- Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingedega pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.

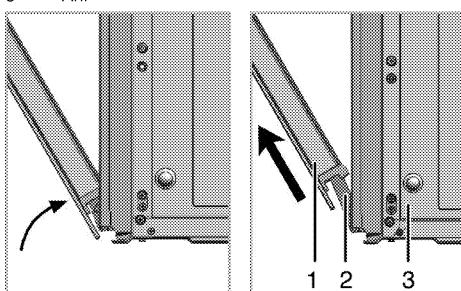
Pliidi puhastamine

Gaasipliit

- Eemalda ja puhastage potialused ja pöletikaaned.
- Puhastage pliit.



1 Eesuks
2 Hing
3 Ahi



3. Liigutage eesust pooles ulatuses.
4. Eemaldage eesuks seda ülespoole tömmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.

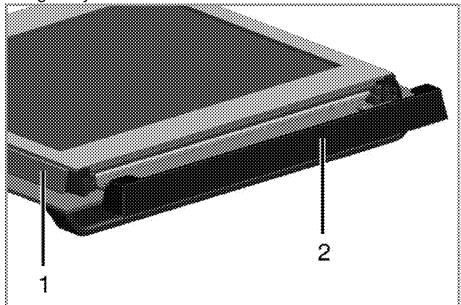


Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrrata vastupidises järikorras. Ärge unustage ukse taaspaiwaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

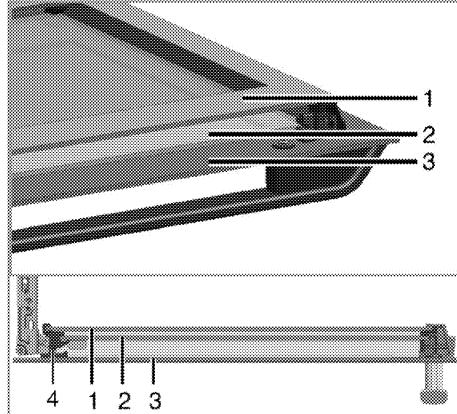
Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhtamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.

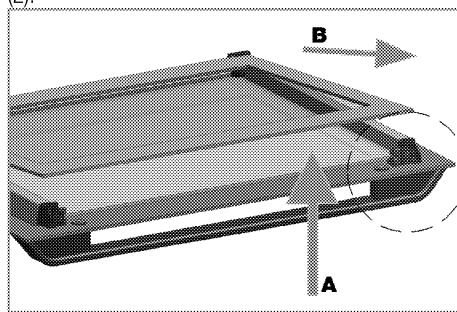


1 Raam
2 Plastosa

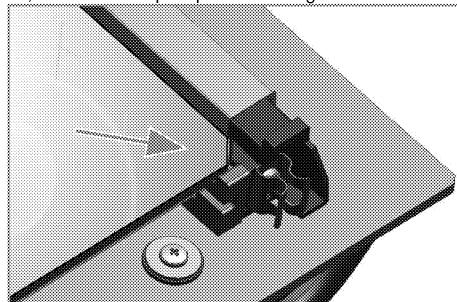
Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tömmates seda enda poole.



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
2 Sisemine klaaspaneel
3 Välimine klaaspaneel
4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine
- Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähis **A** suunas ja tömmake see tähis **B** suunas välja, nagu joonisel näidatud.
- Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).



Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese ajana paigaldada sisemine klaaspaneel (2). Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale.



Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolssema klaaspaneeli (1) lähedale. Kõige seespoolssema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätkke trükiiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Sisemise klaaspaneeli alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse.

Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klöpsatust.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine



OHT:

Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud.

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!



Ahjuvalgustil on spetsiaalne kuumuskindel (kuni 300 °C) elektripirn. Täpsemat teavet vt *Tehnilised andmed, lk 12*. Ahjuvalgusti pirne saab hankida volitatud teenindusest.



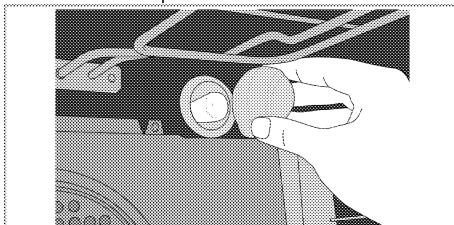
Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

i Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.

i Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



3. Keerake ahjuvalgusti pirn vastupäeva välja ja asendage see uue pirniga.
4. Paigaldage klaaskate tagasi.

8 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> Tegemist ei ole rikkega.

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääl. >>> Tegemist ei ole rikkega.

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige pistiku ühendust.

Ahju tuli ei tööta.

- Ahju piraat on vigane. >>> Vahetage piraat välja.
- Voolukatkestus. >>> Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.

Ahi ei lähe soojaks.

- Funktsoon ja/või temperatuur on sisestamata. >>> Määraake funktsiooni- ja/või temperatuurinupu-/klahvi abil funktsioon ja temperatuur.
- Taimer on seadistamata (taimeriga mudelite). >>> Sisestage kella-aeg. (Mikrolaineahjuga toodetel juhib taimer ainult mikrolaineahju.)
- Voolukatkestus. >>> Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.

Puudub süütesäde.

- Vool puudub. >>> Kontrollige elektrikilbi korke.
- Kella-aeg on sisestamata. >>> Seadke küpsetamisaeg.

Puudub gaas.

- Gaasikraan on kinni. >>> Avage gaasikraan.
- Gaasitoru on kõver. >>> Paigaldage gaasitoru õigesti.

Põletid ei põle korralikult või üldse mitte.

- Põleti on mustad. >>> Puhastage põletite osad.
- Põletid on märjad. >>> Kuivatage põletite osad.
- Põleti kaas ei ole korralikult paigas. >>> Paigaldage põleti kaas korralikult.
- Gaasikraan on kinni. >>> Avage gaasikraan.
- Gaasiballoon on tühi (vedelgaasi kasutamisel). >>> Vahetage gaasiballoon välja.

Kella-aeg vilgub või kella tähis põleb (taimeriga mudelite).

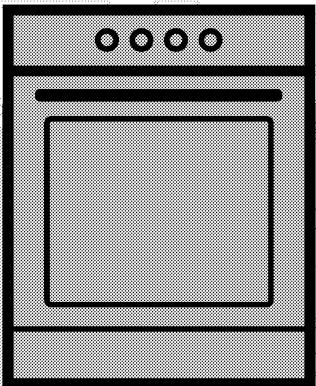
- Vahapeal on toiminud voolukatkestus. >>> Pange kell õigeeks / lülitage toode välja ja seejärel uuesti sisse.



Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.

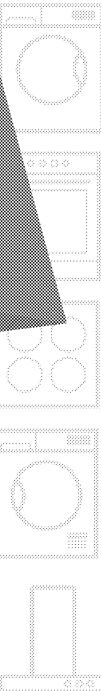
Krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



LV

beko



Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

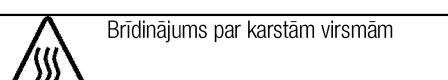
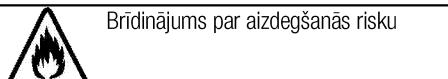
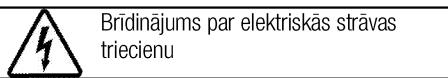
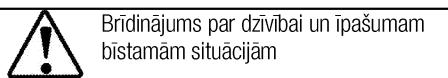
Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucei arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Nemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmata dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmata var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Symbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



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



SATURA RĀDĪTĀJS

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību	4	5 Plīts virsmas izmantošana	19
Vispārējā drošība	4	Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu.....	19
Drošība gāzes izmantošanas laikā	4	Plīts virsmu izmantošana	19
Elektriskā drošība.....	5		
Produkta drošība.....	6		
Paredzētā lietošana.....	8		
Bērnu drošība.....	9		
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	9		
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	9		
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	9		
2 Vispārīgā informācija	10	6 Krāsns izmantošana	21
Pārskats.....	10	Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	21
Iepakojuma saturs.....	11	Elektriskās krāsns izmantošana.....	21
Tehniskā specifikācija	12	Darba režīmi	22
Inžektora tabula	12	Cepeškrāsns izmantošana	23
3 Uzstādīšana	13	Pulksteņa kā brīdinājuma izmantošana	25
Pirms uzstādīšanas	13	Ēdienu gatavošanas laika tabula.....	25
Uzstādīšana un pievienošana	14	Grila izmantošana.....	26
Gāzes konversija.....	15	Ēdiena grilēšanas laika tabula	26
4 Sagatavošana	17	7 Apkope un tīrišana	27
Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	17	Vispārīga informācija	27
Sākotnējā izmantošana.....	17	Plīts virsmas tīrišana.....	27
Laika iestatīšana	17	Vadības panela tīrišana.....	27
Iekārtas pirmā tīrišanas reize	17	Krāsns tīrišana	27
Sākotnējā sakarsēšana.....	17	Krāsns durvju izņemšana	27
		Iekšējo stikla durvju izņemšana	28
		Krāsns lampas nomainīšana	29
8 Traucējummeklēšana	30		

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrišanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.
- Nekādā gadījumā nelieciet mašīnu uz tepiķa. Tas var aizkavēt gaisa plūsmu zem iekārtas un izraisīt elektrisko daļu pārkaršanu. Tas izraisīs iekārtas darbības traucējumus.
- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma

sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atceļt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.

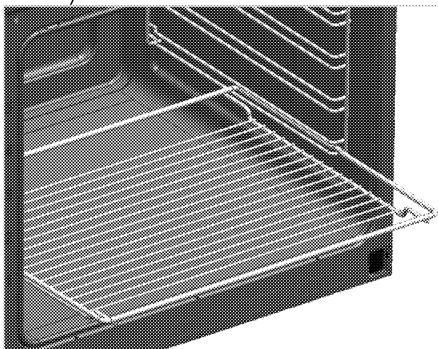
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Drošība gāzes izmantošanas laikā

- Jebkurus darbus, kas saistīti ar gāzes aprīkojumu un sistēmām, drīkst veikt tikai pilnvaroti speciālisti.
- Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka vietējie piegādes nosacījumi (gāzes tips un gāzes spiediens) un iekārtas noregulētie parametri ir savietojami.
- Šī iekārta nav pievienota sadegšanas produktu nosūknēšanas ierīcei. Tā var tikt uzstādīta un pievienota atbilstoši spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām prasībām

- par ventilāciju; skatiet *Pirms uzstādīšanas, Lappuse 13*
 - Gāzes iekārtas izmantošana rada karstumu, mitrumu un sadegšanas produktus telpā, kurā tā ir novietota. Nodrošiniet virtuvē labu ventilāciju, it īpaši iekārtas izmantošanas laikā: turiet atvērtus dabiskos ventilācijas avotus vai uzstādiet mehānisku ventilācijas iekārtu (mehānisko nosūcēju). Ilgstoša, intensīva iekārtas izmantošana var radīt nepieciešamību pēc papildu ventilācijas, piemēram, mehāniskās ventilācijas – ja tāda tiek izmantota – jaudas palielināšanas.
 - Regulāri jāpārbauda, vai gāzes iekārtas un sistēmas pareizi darbojas. Regulatoru, šķūteni un tās apskavu ir regulāri jāpārbauda un jānomaina pēc ražotāja ieteiktā laika paiešanas vai nepieciešamības gadījumā.
 - Regulāri tīriet gāzes deglus. Liesmām jābūt zilā krāsā un vienmērīgām.
 - Gāzes iekārtām nepieciešama laba sadegšana. Ja sadegšana ir nepilnīga, var rasties tvana gāze (CO). Tvana gāze ir bezkrāsaina un ļoti indīga gāze bez jebkādas smaržas, kas ir letāla pat ļoti nelielās devās.
- Pieprasiet gāzes ārkārtas izsaukuma dienesta tālruņa numuru un informāciju par drošības pasākumiem gadījumā, ja jūtama gāzes smaka.
- Ko darīt, ja jūtama gāzes smaka**
- Neizmantojet atklātu liesmu un nesmēkējiet! Neizmantojet elektrības lieslēgšanas/lzslēgšanas pogas (piem., lampas pogu, durvju zvanu utt.). Neizmantojet fiksēto vai mobilo tālruni. Sprādziena un intoksikācijas risks!
 - Atveriet durvis un logus.
 - Aizveriet visus gāzes iekārtu un gāzes skaitītāju ventīlus.
 - Pārbaudiet, vai visas caurules un savienojumi ir cieši savienoti. Ja vēl arvien jūtama gāzes smaka, atstājiet dzīvokli.
 - Brīdiniet kaimiņus.
 - Izsauciet ugunsdzēsējus. Izmantojet tālruni ārpus mājas.
 - Neejiet iekārtā ēkā, ja vien nav paziņots, ka tas ir droši.
- Elektriskā drošība**
- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
 - Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā “Tehniskās specifikācijas”

- norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību.
- Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektrikim.
- Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšķakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
 - Nekādā gadījumā neaiztieciet kontaktspraudni ar mitrām rokām. Nekādā gadījumā neatvienojiet iekārtu no kontaktligzdas, to velkot aiz kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
 - Iekārtas uzstādišanas, apkopes, tīrišanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
 - Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
 - Iekārta jāuzstāda tā, lai to varetu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliecinieties, ka gāzes/elektriskais savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.
- Neiespiедiet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.
- ### Produkta drošība
- Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
 - Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir

- pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
 - Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
 - Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
 - Šī iekārta izmantošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
 - Neaizsprostojet ventilācijas atveres.
 - Nekarsējiet cepeškrāsnī aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
 - Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
 - Neizmantojet asus tīrišanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrišanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var ieplaisāt.
 - Ierīces tīrišanai neizmantojet tvaika tīrtājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
 - Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem
Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdīet stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliedēm. Pirms pārtikas novietošanas uz grila vai paplātes pārliecinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)
- 
- Neizmantojet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai ieplaisājis.
 - Krāns rokturis nav dvielu žāvētājs. Kamēr ieslēgta grila funkcija, nekariniet uz atvērtām durvīm dvieli, cimduis vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
 - Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojet siltumizturīgus virtuves cimduis.
 - Ieklājiet cepamo papīru ēdienu gatavošanas katlā vai cepeškrāsns piederumā (paplātē,

grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Nōņemiet cepamā papīra liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsns sildelementu. Nekad nelietojet cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. Neklājiet cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.

- Lai izvairītos no iespējamā elektriskās strāvas trieciena, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka iekārtā ir izslēgta.
- Neaizveriet augšējo vāku pirms sildriņķu vai degļu atdzīšanas. Pirms atvēršanas augšējo vāku noslaukiet, lai izvairītos no ūdens izlīšanas cepeškrāns aizmugurē un iekšpusē.
- Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēšamo segu.
- Aizdegšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojet bojātu vai iepļīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.
- Pārliecinieties, vai ierīce pievienota gāzes avotam un nenotiek gāzes noplūde.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Šo iekārtu nevajadzētu lietot šķīvju sasildīšanai zem grila, dvieļu un trauku lupatu žāvēšanai, tās pakarinot uz rokturiem, kā arī sakarsēšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.
- Krāsns var tikt izmantota ēdiena atlaidināšanai, cepšanai, apcepšanai un grilēšanai.

Bērnu drošība

- Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās un/vai gāzes iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju enģes.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrādei:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir markēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEA) klasifikācijas simbolu. Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un

piemēroti otreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājsaimniecības un ciemiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

Jūsu nopirkta iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kasti un transportējiet iekārtu tajā, levérojet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēve vai biezā kartonā un rūpīgi aptīniet ar īimlenti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsnī, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā īmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelites. Ar īimlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Nostipriniet degļu vāciņus un katlu atbalsta režģus ar īimlenti.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.



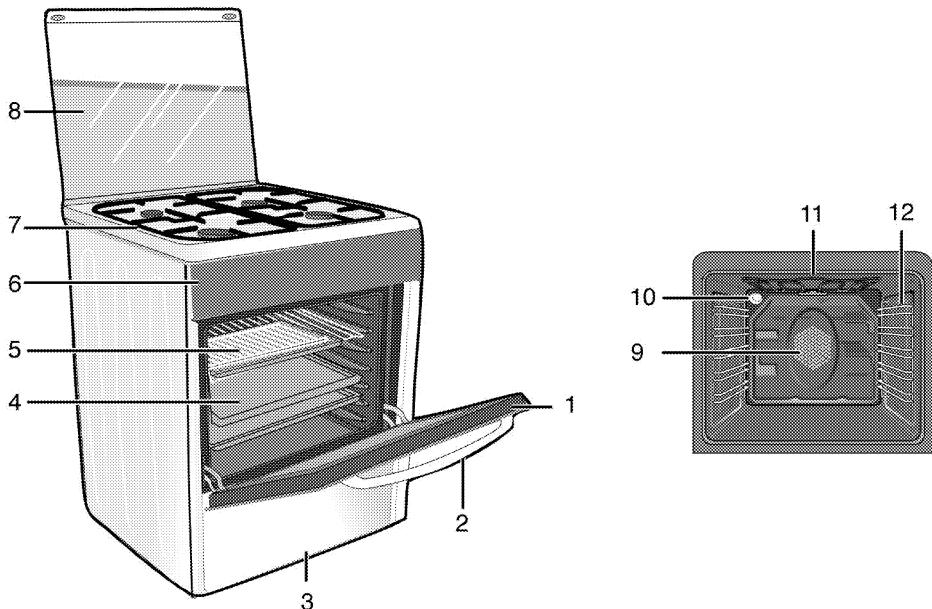
Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.



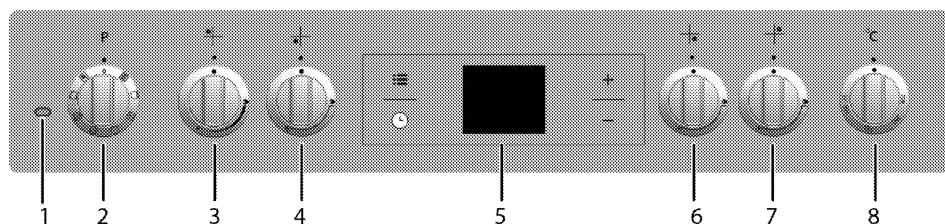
Aplūkojiet savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



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



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

Iepakojuma saturs

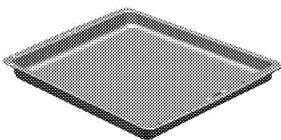


Komplektācijā ietilpst ošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

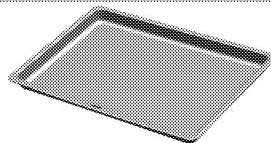
2. Cepeškrāsns paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



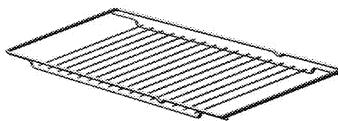
3. Kūku paplāte

Lietojama tādiem konditorijas izstrādājumiem kā cepumi un biskvīti.



4. Stieplju plaukts

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



Tehniskā specifikācija

VISPĀREJĀ INFORMĀCIJA

Arejje izmēri (augstums/platums/dzīlums)	850 mm/600 mm/600 mm
Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	2.4 kW
Drošinātājs	min. 16 A
Kabeļa tips/šķersgriezums	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Gāzes iekārtas kategorija	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Gāzes tips/spiediens	NG G 20/20 mbar
Kopējais gāzes patēriņš	7.9 kW
Gāzes tipa/spiediena konvertēšana [§]	LPG G 30/28-30 mbar
– izvēles iespēja	Propāns 31/37 mbar
PLĪTS VIRSMA	
Degli	
Aizmugures kreisā puse	Parasts deglis
Jauda	2 kW
Priekšpuses kreisā puse	Ātri izmantojams deglis
Jauda	2.9 kW
Priekšpuses labā puse	Papildu deglis
Jauda	1kW
Aizmugures labā puse	Parasts deglis
Jauda	2 kW
CEPEŠKRĀNS/GRILS	
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
Iekšējā lampa	15-25 W
Grila jaudas patēriņš	2.2 kW

* Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnim uz enerģijas markējuma norādītie dati atbilst EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartam. Šīs vērtības noteiktas standarta noslodzes apstākļos ar ieslēgtu apakšējo un augšējo sildelementu vai karsēšanas laikā izmantojot ventilatoru (ja piemērojams).

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

	Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.
	Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precizi neatbilst jūsu produktam.

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

Inžektoru tabula

Plīts virsmas zona	2 kW Aizmugures kreisā puse	2.9 kW Priekšpuses kreisā puse	1kW Priekšpuses labā puse	2 kW Aizmugures labā puse
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

3 Uzstādīšana

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



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



BĪSTAMI:

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



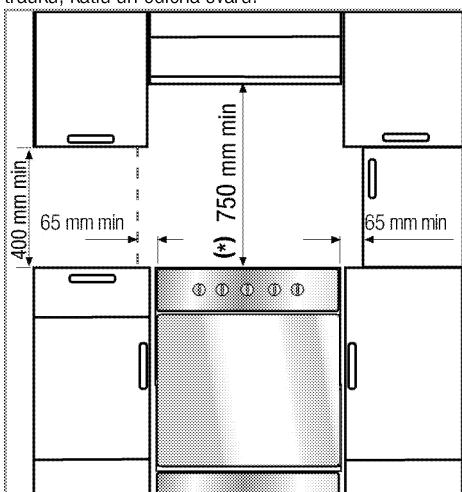
BĪSTAMI:

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

Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

Pirms uzstādīšanas

Lai nodrošinātu to, ka zem iekārtas nepaliel nozīmīga gaisa sprauga, ieteicams šo iekārtu uzstādīt uz izturīgas pamatnes un nodrošināt, lai tās kāja neiegrimst paklājā vai mīkstā grīdas segumā. Virtuves grīdai jāspēj izturēt iekārtas svaru, kā arī trauku, katlu un ēdienu svaru.



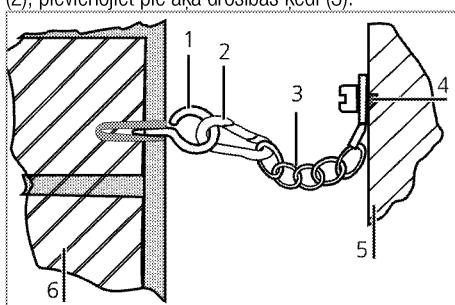
- To var izmantot arī pa vidu starp mēbelēm, tomēr jāstāj minimālais 400 mm atstatums virs sildītāka un 65 mm atstatums sānos starp iekārtu un jebkuru sienu, starpsienu vai bufeti.

- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skaitieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Šī ir 1. klases iekārta, tādēļ var tikt novietota ar aizmuguri un vienu sānu pie virtuves sienas, virtuves mēbelēm vai jebkura izmēra aprīkojuma. Virtuves mēbeles vai aprīkojums otrā pusē drīkst būt tikai tāda paša vai mazāka izmēra.
- Jebkurām virtuves mēbelēm, kas atrodas līdzās iekārtai, jābūt karstumtūrgām (min. līdz 100 °C).

Drošības kēde

Lai iekārta nevarētu zaudēt līdzsvaru, tā jānostiprina ar krāsns komplektācijā iekļautajām divām drošības kēdēm.

Ar pareiza knāga palīdzību nostipriniet āki (1) pie virtuves sienas (6) un, izmantojot fiksācijas mehānismu (2), pievienojiet pie āka drošības kēdi (3).



- Ākis stabilitātes nodrošināšanai
- Fiksācijas mehānisms
- Drošības kēde
- Cieši piestipriniet kēdi plīts aizmugurē
- Plīts aizmugure
- Virtuves siena



Stabilizējošajai kēdei ir jābūt tik īsai, cik vien tas ir praktiski iespējams, lai izvairītos no krāsns sašķiebšanās uz priekšu, pa diagonāli un sānišķi.

Plītis stabilizējošā kēde ir bez spraugas balsteņa ievietošanai.

Istabas ventilācija

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

Sasildāmais gaiss tiek panemts no istabas un izplūdes gāzes tiek emītētas tieši istabā.

Laba istabas ventilācija ir ļoti svārīga drošai iekārtas darbībai. Ja nav iespējama istabas vēdināšana, atverot logu vai durvis, tad jaieriko papildu ventilāciju.

Iekārtu var tikt novietota virtuvē, virtuvē-ēdamistabā vai viesistabā-guļamistabā, tomēr to nedrīkst novietot telpā, kurā atrodas vanna vai dušas kabīne. Iekārtu nedrīkst tikt uzstādīta viesistabā-guļamistabā, kas ir mazāka par 20 m³.

Neuzstādīet šo iekārtu istabā, kas atrodas zemāk par zemes līmeni, ja vien vismaz vienā pusē tā nav atvērta uz zemes līmeni.

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

Uzstādīšana un pievienošana

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



Neuzstādīt iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriju.

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



Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura. Var tikt bojātas durvis, rokturis vai enģes.

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojet iekārtu pie izemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norāditajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu izemēt kvalificētam elektrikim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez izemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

BĪSTAMI:

Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas.

Rāzotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiku darbību rezultātā.

BĪSTAMI:

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detalām.

Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektrikim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma vai aizdegšanās risks!

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

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



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

BĪSTAMI:

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Iespaidiet barošanas kabeli kontaktligzda.

Gāzes savienojums

BĪSTAMI:

Iekārtu pie gāzes tīkla drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Sprādzienai vai intoksikācijas risks neprofesionāla remonta rezultātā.

Rāzotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiku darbību rezultātā.

BĪSTAMI:

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar gāzes instalāciju, atslēdziet gāzes padovi.

Pastāv sprādzienas risks!

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



Jūsu iekārta ir aprīkota darbam ar dabasgāzi (DG).

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



BĪSTAMI:

Gāzes šķūtene nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detalām. Pastāv sprādziena risks gāzes šķūtenes bojājuma rezultātā!

- Piebīdiet iekārtu pie virtuves sienas.

Plīts kāju noregulēšana

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

Pēdējā pārbaude

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



Iz jābūt zilai un regulārās formas liesmai. Ja liesmas ir dzeltenīgas, pārbaudiet, vai degļi vāciņš ir droši novietots, vai notiņet degļi.

Gāzes konversija



BĪSTAMI:

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar gāzes instalāciju, atslēdziet gāzes padovi. Pastāv sprādziena risks!

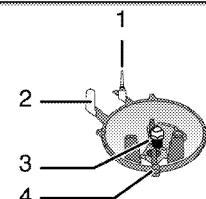
Lai mainītu iekārtas gāzes tipu, nomainiet visus inžektorus un noregulējiet liesmu visiem gāzes vārstiem, samazinot caurplūdumu.

Nomainiet degļu inžektoru

- Noņemiet degļa vāciņu un degļa korpusu.
- Atskrūvējiet inžektorus, tos griežot pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam.
- Ielieciet jaunus inžektorus.
- Pārbaudiet, vai visi savienojumi ir cieši savienoti.



Jauno inžektoru atrašanās vieta ir
zātīmēta uz to iepakojumu vai arī
Inžektoru tabula, Lappuse 12 atrodama
tabulā.



- Avārijas ierīce (atkarībā no modela)
- Aizdedzes svece
- Inžektors
- Deglis



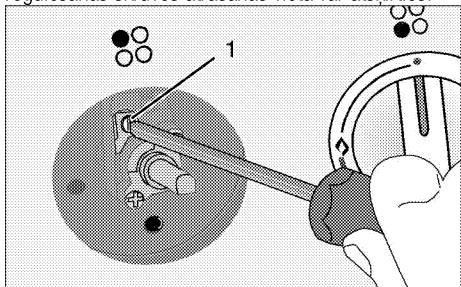
Ja vien nav neparasta darbība, nemēģiniet
noņemt gāzes degļu krānus. Ja nepieciešama
krānu nomainī, vērsieties pie pilnvarotā
pakalpojumu sniedzēja.

Samazināts gāzes caurplūduma iestatījums plīts virsmas krāniem

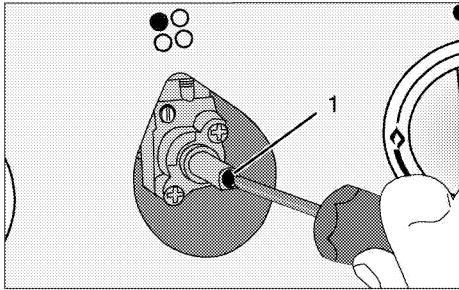
- Aizdedziniet noregulējamo degļu un pagrieziet pārslēgu samazinātās liesmas stāvoklī.
- Noņemiet gāzes krāna pogu.
- Lai pielāgotu plūsmas ātruma regulēšanas skrūvi, lietojiet piemērota izmēra skrūvgriezi.
Ja tiek izmantota LPG (propāna-butāna) gāze,
pagrieziet skrūvi pulkstenrādītāju kustības virzienā. Ja tiek izmantota dabasgāze, tad skrūve ir vienreiz
jāpagriež pretēji pulkstenrādītāja kustības virzienam.
» Parastam taisnas liesmas augstumam samazinātā
stāvoklī jābūt 6-7 mm.
- Ja liesma ir augstāka nekā vēlams, grieziet skrūvi pulkstenrādītāju kustības virzienā. Ja tā ir mazāka,
grieziet to pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam.

5. Lai izdarītu pēdējo pārbaudi, novietojiet degli pēc kārtas abos galējos stāvokļos un pārbaudiet, vai liesma attiecīgi iedegas un nodziest.

Atkaribā no jūsu iekārtai izmantotā gāzes krāna, regulēšanas skrūves atrašanās vieta var atšķirties.



1 Caurplūduma noregulēšanas skrūve



1 Caurplūduma noregulēšanas skrūve

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

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

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

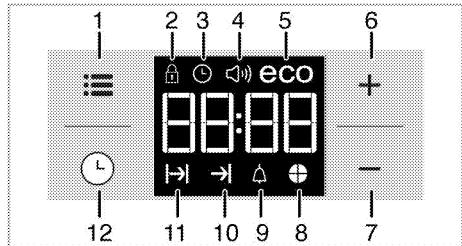
Sākotnējā izmantošana

Laika iestatīšana



Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos displejā.

Nospiediet taustiņus , lai uzstādītu laiku, cikos pirmo reizi tiek pieslēgta cepeškrāsns. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie simbola , pēc tam nepieskarieties neviņam taustiņam un pagaidiet 4 sekundes, lai apstiprinātu.



- | | |
|----|--|
| 1 | Regulēšanas taustiņš |
| 2 | Taustiņu bloķēšanas simbols |
| 3 | Pulksteņa simbols |
| 4 | Brīdinājuma skaļuma signāls |
| 5 | Eco režīma simbols |
| 6 | Plus taustiņš |
| 7 | Minuss taustiņš |
| 8 | Laika iedalīšanas simbols |
| 9 | Brīdinājuma simbols |
| 10 | Ēdienu gatavošanas laika beigu simbols |
| 11 | Ēdienu gatavošanas laika simbols |
| 12 | Programmas taustiņš |

i Ja sākotnējais laiks nav uzstādīts, pulkstenis sāks skaitīt laiku no **12:00** un tiks parādīts simbols . Pēc laika iestatīšanas šis simbols nozudīs.

i Elektroapgādes traucējumu gadījumā pareiza laika iestatījumi tiek atcelti. Tie jānoregulē atkārtoti.

Iekārtas pirmā tīrišanas reize

i Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli. Tīrišanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrišanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

Sākotnējā sakarsēšana

Karsējiet iekārtu aptuveni 30 minūtes un pēc tam izslēdziet. Šādā veidā nodedzināti un notīriți jebkuri ražošanas atlikumi vai slāņi.



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārtā lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusēi, sildellementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.

Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienu un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cīmdu.

Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.
4. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 21.*
5. Darbiniet cepeškrāsns aptuveni 30 minūtes.

6. Izslēdziet cepeškrānsi. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 21*

Cepeškrāsns ar grili

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 26.*
4. Darbiniet cepeškrānsi aptuveni 30 minūtes.
5. Izslēdziet grili. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 26*



Sākotnējās izmantošanas laikā iekārtā var pāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku.

Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu



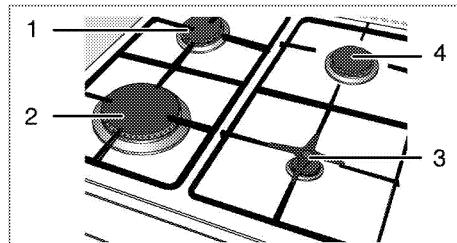
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanas risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēšamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēšības dienestam.

- Pirms ēdienu cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidināta.
- Nelieci vāku uz trauka, ko izmantojet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastrolus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieci uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli saškiebties.
- Nelieci tukšus traukus un kastrolus uz ieslēgtām ēdienu gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdienu gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdienu gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdienu gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieci uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdienu glabāšanai.
- Izmantojet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļos un pannās atbilstošu ēdienu daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlijušā ēdienu tīrišanas. Nelieci ēdienu gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus.
- Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdienu gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdienu gatavošanas zonu, nebūdiet to, bet paceliet un nolieci vēlamajā ēdienu gatavošanas zonā.

Ēdienu gatavošana uz gāzes

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

Plīts virsmu izmantošana



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

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

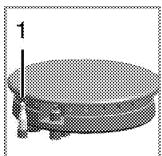
Gāzes degļu aizdegšana

- Turiet degļa pārslēgu nospiestu.
- Pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz lielās liesmas simbolam.
» Gāze aizdegas ar radīto dzirksteli.
- Noregulējet vēlamo ēdienu gatavošanas jaudu.

Gāzes degļu izslēgšana

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

Drošības sistēma gāzes izslēgšanai (modeļiem ar termisko elementu)



1. Droša gāzes izslēgšana

Skaitītājs mēra izplūdi dēļ šķiduma pārplūdes pie degliem un drošības mehānisms nostrādā un pārtrauc gāzes padevi.

- Pabīdīt pārslēgu uz iekšpusi un pagrieziet pārslēgu pretejā pulkstenī rādītāju kustības virzienam, lai aizdegtu.
- Pēc gāzes aizdegšanās turiet pārslēgu nospiestu vēl 3-5 sekundes, lai aktivizētu drošības sistēmu.
- Ja pēc pārslēga nospiešanas un atlaišanas gāze neaizdegas, atkārtojiet to pašu procedūru, turot pārslēgu nospiestu 15 sekundes.



BĪSTAMI:

Atlaidiet pogu, ja deglis neaizdegas pēc 15 sekundēm.

Pirms atkārtota mēģinājuma pagaidiet vismaz 1minūti. Pastāv gāzes uzkrāšanās un sprādziena riskš!

6 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārtā lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiņiem degliem, krāsns iekšpusēi, silddelementi utt. Neļaujiet bēriem atrasties krāsns tuvumā.

Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienu un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtutes cīmdušus.



BĒSTAMI:

Atervet krāsns durvis uzmanīgi, jo pa tām var izplūst karsts tvaiks.

Izplūstošais tvaiks var applaucēt rokas, seju un/vai acis.

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par galas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, titara vai liela galas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdienu gatavošanas veikspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.
- Katram galas biezuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdienu gatavošanas laika priešās atstājiet gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus galas sulai tikt vienmērigāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs galas sagriešanas laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz videjā vai zemākā plauktu.

Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta galā, zivis un mājpurni, tie ātri klūst brūni, iegūst jauku garozīnu un neklūst sausī. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesma

uzdurami galas gabali un cisiņi, kā arī dārzeni ar augstu ūdens saturu, teiksmi, tomāti un sipoli.

- Izkartojiet grilējamos gabalinus uz stieplu grīla vai cepešpannas ar stieplu grīlu tā, lai to aizņemta platība nav lēlāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu grīlu vai cepešpannu ar grīlu vēlamajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu grīla, ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai tājā uztvertu taukus. Lai cepešpanna būtu vieglāk iztīrāma, ieļejet tajā nedaudz ūdens.

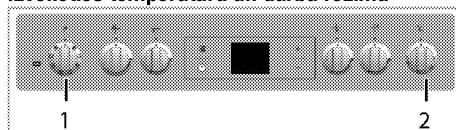


Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam.

Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grīla aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Elektriskās krāsns izmantošana

Izvēlieties temperatūru un darba režīmu



- 1 Funkciju pārslēgs
- 2 Termostata pārslēgs
1. Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.
2. Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.

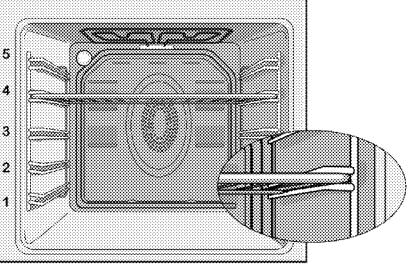
» Krāsns sakarsīs līdz noregulētajai temperatūrai un saglabās to. Sakarsēšanas laikā temperatūras lampiņa deg.

Elektriskās krāsns izslēgšana

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

Stieplu grīla pareiza novietošana uz stieplu plauktu ir ļoti svarīga. Stieplu grīls ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā.

Neļaujiet stieplu grīlam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabidiet stieplu grīlu līdz plauktu priekšpusēi un nostipriniet ar durtiņu paīdīzību, lai panāktu labu grīla veikspēju.



Darba režīmi

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

Augšējais un apakšējais sildelements



Darbojas augšējais un apakšējais sildelementi. Pārtika tiek vienlaikus sakarsēta no augšas un apakšas. Piemēram, tas ir piemēroti kūkām, konditorijas izstrādājumiem, keksiem un sautējumiem veidnēs. Ēdienu gatavošanas laikā izmantojet tikai vienu paplāti.

Apakšējais sildelements



Darbojas tikai apakšējais sildelementi. Tas ir piemērots picām un sečigai pārtikas apbrūnināšanai no apakšas.

Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



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

Izmantošana ar ventilatoru



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

Karsēšana, izmantojot ventilatoru

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

"3D" funkcija



Darbojas augšējais un apakšējais sildelementi, un notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā). Pārtika tiek vienmērīgi un ātri pagatavota no visām pusēm. Ēdienu gatavošanas laikā izmantojet tikai vienu paplāti.

Pilns grila režīms



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

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

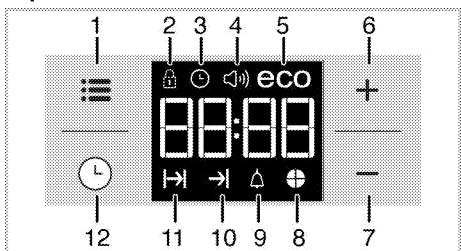
Grils + ventilators



Grila darbība nav tik jaudīga kā pilna grilēšanas režīma laikā.

- Novietojiet nelielas vai vidēja izmēra porcijas plaukta pareizajā vietā zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet vēlamo temperatūru.
- Kad pagājusi puse no ēdienu gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusī.

Cepeškrāsns izmantošana



- 1 Regulēšanas taustiņš
- 2 Taustiņu bloķēšanas simbols
- 3 Pulksteņa simbols
- 4 Brīdinājuma skaļuma signāli
- 5 Eco režīma simbols
- 6 Plus taustiņš
- 7 Minuss taustiņš
- 8 Laika iedaļas simbols
- 9 Brīdinājuma simbols
- 10 Ēdienu gatavošanas laika beigu simbols
- 11 Ēdienu gatavošanas laika simbols
- 12 Programmas taustiņš

	Maksimālais ēdienu gatavošanas beigu laiks, ko var iestatīt, ir 5 stundas un 59 minūtes. Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Jums ir atkārtoti jāieprogrammē krāsns.
	Veicot iestatījumus, pulksteņa displejā mirgos attiecīgie simboli. Iestatījumi stāsies spēkā pēc tā, kādā vienādās daļās.
	Ja ēdienu gatavošana nav iestatīta, tad nevar iestatīt pareizu laiku.

Gatavošana, uzstādot gatavošanas laiku;

Varat uzstādīt cepeškrāsnij automātisko izslēgšanos iepriekš uzstādīta gatavošanas laiku beigās.

1. Izvēlieties ēdienu gatavošanas funkciju.
2. Pieskarieties simbolam, kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
3. Uzstādījet gatavošanas laiku ar taustiņiem / .
- » » Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols un laika atskaite.

4. Ievietojet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sākta ēdienu gatavošana.
- » Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākta gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katrā daļā, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

Gatavošanas beigu laika iestatīšana vēlāk;

Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas taimeri varat norādīt plānoto gatavošanas beigu laiku.

1. Izvēlieties ēdienu gatavošanas funkciju.
 2. Pieskarieties simbolam, kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
 3. Uzstādījet gatavošanas laiku ar taustiņiem / .
 - » Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .
 4. Pieskarieties simbolam, kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas beigu laika simbols .
 5. Nospiediet taustiņus / , lai uzstādītu gatavošanas beigu laiku.
» Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols un simbols , un laika atskaite. Kad tiek sākta gatavošana, simbols pazūd.
 6. Ievietojet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sākta ēdienu gatavošana.
- » **Krāsns taimeris aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, no iestatītā gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanai nepieciešamo laiku.** Kad pienāk gatavošanas sākšanas laiks, tiek aktivizēts atlasītajai darbības režīms, un krāsns tiek uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdienu gatavošanas laika beigām.

- » Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākta gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katrā daļā, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.
7. Pēc gatavošanas procesa pabeigšanas displejā tiek parādīts "End", un taimeris atskāpo audio brīdinājumu.
 8. Audio brīdinājums skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Sīnāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.



Ja nospiedisit jebkuru taustiņu audi brīdinājuma beigās, cepeškrāsns atsāks darboties. Lai novērstu cepeškrāsns atkārtotu ieslēgšanos pēc brīdinājuma signāla beigām, pagrieziet temperatūras un funkciju kloķus "0" (izslēgts) pozīcijā.

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanas funkciju, lai novērstu krāsns nevēlamu ieslēgšanu.

- Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
- » Displejā parādīsies uzraksts "OFF" (izslēgts).
- Nospiediet , lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.
- » Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums "On" (ieslēgts), un simbols paliks izgaismots.

Ja ir aktivizēta taustiņu bloķēšana, krāsns funkciju taustiņi nedarbojas. Strāvas padeves atteicēs gadījumā taustiņu bloķēšana netiks atcelta.

Lai deaktivizētu taustiņu bloķēšanu

- Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
- » Displejā parādīsies uzraksts "On" (ieslēgts).
- Atspējojet taustiņu bloķēšanu, pieskaroties pie taustiņa .
- » Pēc taustiņu bloķēšanas deaktivizēšanas displejā parādīsies "OFF" *4* (izslēgts).

Brīdinājuma signāla iestatīšana

Ierices taimeri varat iestatīt arī attiecībā uz citiem brīdināšanas vai atgādinājuma gadījumiem, ne tikai gatavošanas programmai.

Modinātajpulkstenis neietekmē krāsns funkcijas. Šī funkcija tiek izmantota tikai kā brīdinājuma signāls. Piemēram, tā ir noderīga, ja pēc zināma laika pāiesānas vēlaties krāsnī apgrīzt ēdienu uz otru pusī. Iestatīt laiku beigās taimeri atskanēs skanās signāls.

- Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .



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

- Uzstādīt brīdināšanas laiku ar taustiņiem / .



Brīdinājuma tonā, laika, displeja spilgtuma un temperatūras taustiņiem jābūt iestatītiem pozīcijā 0 (IZSLĒGTS).

» Kad brīdinājuma laiks būs iestatīts, simbols paliks izgaismots un displejā būs redzams brīdinājuma laiks.

- Kad brīdinājuma laiks būs pagājis, sāks mirgot simbols un būs dzirdams skanās signāls.

Brīdinājuma izslēgšana

- Skanās signāls skan 2 minūtes. Lai apturētu skanu, pieskarieties jebkuram taustiņam.
- » Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

Signāla atcelšana;

- Lai atceltu brīdinājumu, pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
- Nospiediet un turiet taustiņu , līdz tiek parādīts "00:00".



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

Brīdinājuma tonā mainīšana

- Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
- Pielāgojet brīdināšanas toni ar taustiņiem / .
- Izvēlētās tonis tiks aktivizēts pēc īsa briža.
- Izvēlētās brīdinājuma signāla tonis parādīsies displejā kā "b-01", "b-02" vai "b-03".

Laika mainīšana

Jau iestatītā pareizā laika mainīšana

- Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
- Uzstādīt laiku ar taustiņiem / .
- Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa briža.

Ekonomiskais režīms

Varat taupīt enerģiju, gatavojot ekonomiskajā režīmā un iestatot gatavošanas laiku.

Šajā režīmā gatavošana tiek pabeigta krāsns iekšējā temperatūrā, izslēdzot sildelementus pirms gatavošanas laika beigām.

Ekonomiskā režīma uzstādīšana

- Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
- » Displejā parādīsies uzraksts "OFF" (izslēgts).
- Atspējojet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam .
- » Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums "On" (ieslēgts), un simbols paliks izgaismots.

Ekonomiskā režīma atspējošana

- Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .
- » Displejā parādīsies uzraksts "On" (ieslēgts).
- Atspējojet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam .

» Kad taustiņu bloķēšana būs deaktivizēta, tiks parādīts "Off".

Ekrāna spilgtuma iestatīšana

- Pieskarieties , līdz displejā tiek parādīts **d-01** vai **d-02**, vai **d-03** displeja spilgtuma iestatīšanai.
- Iestatiet vēlamo spilgtumu ar taustiņiem  / .

» Uzstādītais laiks tiek aktivizēts pēc īsa briža.

Pulksteņa kā brīdinājuma izmantošana

Modinātājpulkstenis neietekmē krāsns funkcijas. Šī funkcija tiek izmantota tikai kā brīdinājuma signāls. Piemēram, tā ir noderīga, ja pēc zināma laika paiešanas vēlaties krāsnī apgriezt ēdienu uz otru pusī.

Uzreiz pēc iestatītā laika paiešanas atskanēs brīdinājuma signāls.

Ēdienu gatavošanas laika tabula



Šajā tabulā norādītie laiki ir norādīti informatīviem nolūkiem. Tie var atšķirties atkarībā no ēdienu temperatūras, biezuma, tipa un jūsu ierastā ēdienu gatavošanas veida.

Konditorijas izstrādājumu un galas cepšana



1. krāsns režīgs ir **apakšējais** režīgs.

Ēdiens	Ēdienu gatavošanas līmena numurs	Režīga novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdienu gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplāte*	Viens līmenis		4	175 30 ... 35
Keksi veidnē*	Viens līmenis		2	180 40 ... 50
Keksi papīra veidnē*	Viens līmenis		3	175 25 ... 30
	2 līmeni		1 - 5	175 30 ... 40
	3 līmeni		1 - 3 - 5	180 45 ... 55
Biskvītķķa*	Viens līmenis		3	200 5 ... 10
	2 līmeni		1 - 5	175 18 ... 25
Cepumi*	Viens līmenis		3	175 20 ... 25
	2 līmeni		1 - 5	175 25 ... 30
	3 līmeni		1 - 3 - 5	175 30 ... 40
Raugā mīklas izstrādājumi*	Viens līmenis		2	200 30 ... 40
	2 līmeni		1 - 5	200 45 ... 55
	3 līmeni		1 - 3 - 5	200 55 ... 65
Trekni konditorijas izstrādājumi*	Viens līmenis		2	200 25 ... 35
	2 līmeni		1 - 5	200 30 ... 40
	3 līmeni		1 - 3 - 5	190 40 ... 50
Ieraugs*	Viens līmenis		2	200 35 ... 45
	2 līmeni		1 - 3	200 35 ... 45
Lazāns*	Viens līmenis		2 - 3	200 30 ... 40
Pica*	Viens līmenis		2	200 ... 220 15 ... 20
Lieloops galas steiks (vesels) / Cepets	Viens līmenis		3	25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190 100 ... 120
Jēra stībs (sautējums)	Viens līmenis		3	25 min. 250/maks., pēc tam 190 ... 70 ... 90
Apcepts cālis	Viens līmenis		2	15 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190 65 ... 70
	Viens līmenis		2	15 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190 55 ... 65
Titars (5,5 kg)	Viens līmenis		2	25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190 150 ... 210
	Viens līmenis		2	25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190 150 ... 210
Zivis	Viens līmenis		3	200 20 ... 30
	Viens līmenis		3	200 20 ... 30

Kad vienaikus noteik ēdienu gatavošanas 2. plāpates, tad novietojet dīzlako paplāti uz augšējā režīga un otru – uz zemākā režīga.

* Ieteicams pirms jebkura ēdienu gatavošanas leprieķiš sakarsējot krāsmi.

(**) Ja ēdienu pagatavošanai nepieciešama leprieķeja krāsns sasildīšana, tad ēdienu gatavošanas sākumā sakarsējiet krāsmi, līdz nodzīst termostata lampīna.

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga miklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisijumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavot konditorijas izstrādājumu biezumam, lai tas nepārsniedz paplātes dzīlumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpuse klūst brūna, bet apakšpuse nav izcepusies, pārliecīgieties, ka konditorijas izstrādājumiem izmantojis mitrinošais maisijums nav pārāk daudz uzlijis to apakšdaļai. Mēģiniet šo maisijumu vienmērīgi izsmērēt uz visām rauga miklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai tie klūtu vienādi brūni.



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

Padomi par dārzenju vārīšanu

- Ja dārzenju ēdiens zaudē sulīgumu un klūst ļoti sauss, gatavojet to pannā ar vāku, nevis krāsns paplātē. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.
- Ja dārzenju ēdiena netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvāriet dārzenus vai sagatavojet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsnī.

Grila izmantošana



BRĪDINĀJUMS

Grilēšanas laikā aizveriet krāsns durvis.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

Grila ieslēgšana

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

Grila izslēgšana

- Pagrieziet funkciju pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).



Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam.

Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Ēdiena grilēšanas laika tabula

Grilēšana ar elektrisko grili

Ēdiens	Ieviešanas līmenis	Grilēšanas laiks (apt.)
Zvis	4..5	20...25 min. *
Sagriezts cālis	4..5	25...35 min.
Jēra gaļas karbonāde	4..5	20...25 min.
Rostbifs	4..5	25...30 min. *
Tēla gaļas karbonāde	4..5	25...30 min. *
Grauzdēta maize	4	1...2 min.

* atkarībā no biezuma

7 Apkope un tīrišana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

Pirms apkopošanas un tīrišanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrišanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi norīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk norīt pēc ēdiena gatavošanas palikušas atliekas, tādejādi izvairties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrišanai nav nepieciešami īpaši tīrišanas līdzekļi. Iekārtas tīrišanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecīgieties, vai pēc tīrišanas un uzreiz pēc izšķakstišanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrišanai neizmantojiet tīrišanas līdzeklus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai norītritu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.
- Stikla vāka tīrišanai neizmantojiet blīvus metāla skrāpjus vai abrazīvus materiālus. Stikla virsma var tikt sabojāta.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.
Tīrišanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzeklus, tīrišanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrišanai neizmantojiet tvaika tīritājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

Plīts virsmas tīrišana

Gāzes plīts virsmas

1. Nonemiet un norīriet kastroļu turētājus un degļu vāciņus.
2. Norīriet plīts virsmu.

3. Uzlieciet degļu vāciņus un pārliecīgieties, ka tie ir pareizi uzlikti.
4. Uzlietot augšējos režģus, novietojiet kastroļu turētājus tā, lai degļi būtu centrā.

Vadības paneļa tīrišana

Norīriet vadības paneli un pogas ar mitru drāniņu un noslaukiet sausus.



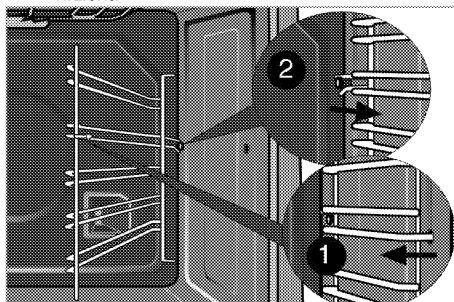
Vadības paneļa tīrišanas laikā neņemiet nost pogas/pārslēgus.

Var tikt sabojāts vadības panelis!

Krāsns tīrišana

Sānu sienas tīrišana

1. Neņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velket sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velket savā virzienā



Notīriet krāsns durvis

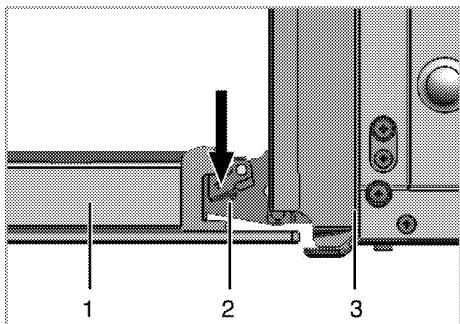
Krāsns durvju tīrišanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.



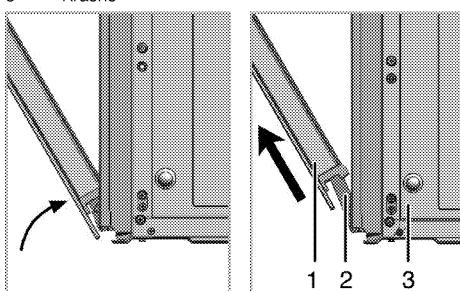
Neizmantojiet krāsns durvju tīrišanai asus abrazīvus tīrišanas līdzeklus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

Krāsns durvju izņemšana

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



1 Priekšējās durvis
2 Enģe
3 Krāsns



3. Līdz pusei pārveļojojiet priekšējās durvis.
4. Izceliet priekšējās durvis, tās pavelket uz augšu, lai izņemtu no abām enģēm.

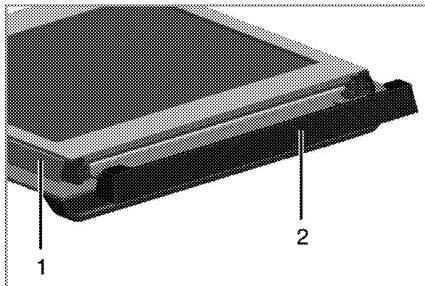


Lai atkal ieliktu durvis, veiciet izņemšanas laikā izdarītās darbības atpakaļ secībā. Pēc durvju ielikšanas atpakaļ neaizmirsiet aizvērt klijšus, kuri atrodas pie enģju ietvara.

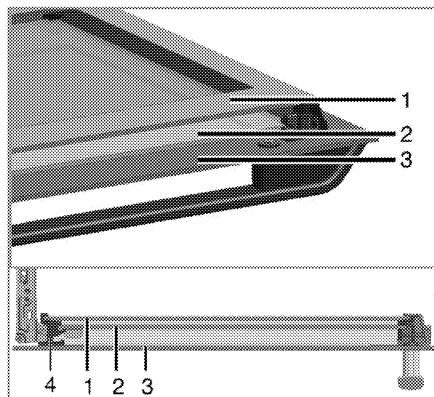
Iekšējo stikla durvju izņemšana

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notiņšanai.

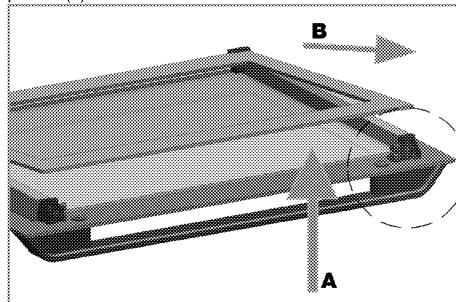
Atveriet krāsns durvis.



1 Karkass
2 Plastmasas detalā
Pavelciet savā virzienā un izņemiet plastmasas daļu, kas ievietota priekšējo durvju augšdaļā.

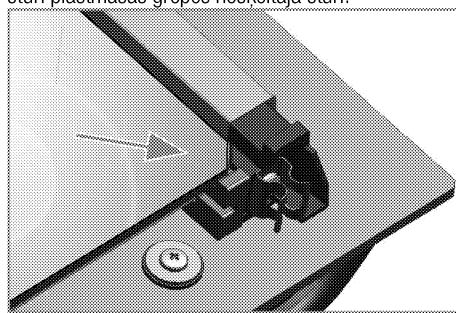


1 lekšējais stikla panelis
2 lekšējais stikla panelis
3 Ārējais stikla panelis
4 Apakšējā stikla panela plastmasas grope
Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet pašu iekšējo stikla paneli (1) virzienā **A** un pavelciet uz āru virzienā **B**. Atkārtojiet šo pašu darbību, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2).



Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla panela (2) ielikšana atpakaļ.

Kā parādīts attēlā, atbalstiet stikla panela nošķelto stūri plastmasas gropes nošķeltajā stūri.



Iekšējo stikla paneli (2) ir jāievieto plastmasas gropē pie paša iekšēja stikla panela (1). Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), pavērsiet panela apdrukāto pusē iekšēja stikla panela virzienā.

Svarīgi, lai iekšējā stikla paneļa apakšējais stūris ir atbalstīts apakšējā plastmasas rievā.
Spiediet plastmasas detalju pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

Krāsns lampas nomainīšana



BĪSTAMI:

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampas nomainīšanas pārliecieties, ka iekārtā ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi.
Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!



Cepeskrāsns lampa ir īpaša elektriskā spuldzīte, kas var izturēt 300 °C temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet "Tehniskā specifikācija, Lappuse 12". Cepeskrāsns lampas iespējams iegādāties pilnvarotā apkalošanas centrā.



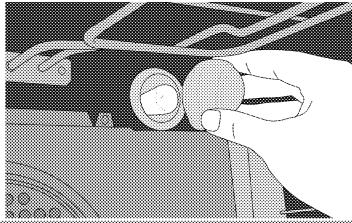
Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.

Šajā ierīcē izmantotā lampa nav piemērota mājsaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskatīt pārtikas produktus.

Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmos fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam un nonemiet.



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

8 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

- Tas ir normāli, ka darbības laikā rodas tvaiks. >>> *Tā nav darbības klūda.*

Iekārtā sakaršanas un atdzišanas laikā rada metālskus trokšņus.

- Kad metāla dalas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības klūda.*

Iekārtā nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējet.*
- Iekārtā nav pievienota (iezemēta) kontakligzda. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*

Krāsns apgaismojums nestrādā.

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

Krāsns nesakarst.

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

Nav aizdedzes dzirksteles.

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

Nav gāzes.

- Galvenais gāzes krāns ir aizvērts. >>> *Atveriet gāzes krānu.*
- Gāzes šķūtenīte ir saliektā. >>> *Ievietojet gāzes šķūtenīti pareizi.*

Degļi nedeg vai nedeg pareizi.

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

(Modeliem ar taimeri) Pulksteņa displejs mirgo vai redzams pulksteņa simbols.

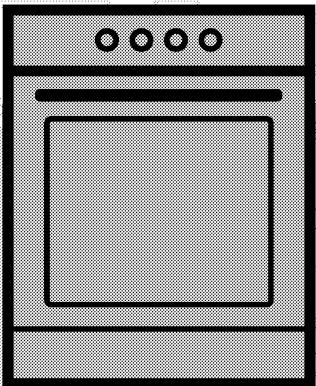
- Pirms kāda laika noticis elektropadeves pārtraukums. >>> *Noregulējet laiku. / Izslēdziet un atkal ieslēdziet iekārtu.*



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

Viryklė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmausia įdėmėlai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

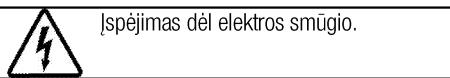
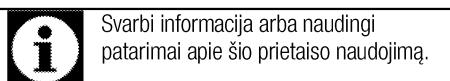
Gerbiamas pirkėjau,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantį šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridedamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prieikytų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paažkinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



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

1 Svarbūs nurodymai ir jspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos	4	5 Kaip naudoti šią virykę	20
Bendrieji saugos reikalavimai.....	4	Bendroji informacija apie maisto gaminimą	20
Sauga atliekant dujų prijungimo darbus.....	4	Kaitlenčių naudojimas.....	20
Elektros sauga.....	5		
Gaminio sauga.....	6		
Numatytoji naudojimo paskirtis	8		
Vaikų sauga.....	8		
Seno gaminio išmetimas	9		
Pakavimo medžiagų išmetimas	9		
Būsimas transportavimas	9		
2 Bendra informacija	10	6 Kaip naudoti orkaitę	22
Apžvalga	10	Bendroji informacija apie kepimą, kepinių ir kepimų grilyje.....	22
Komplekto turinys	11	Kaip naudoti elektrinę orkaitę	22
Techniniai duomenys	12	Veikimo režimai.....	23
Purkštukų lentelė	13	Orkaitės laikrodžio naudojimas	24
3 Irengimas	14	Laikrodžio naudojimas vietoje žadintuvo.....	26
Prieš irengiant	14	Maisto gaminimo laiko lentelė	26
Irengimas ir prijungimas	15	Kaip naudoti grilį	27
Dujų konversija.....	16	Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	27
4 Paruošimo Darbai	18	7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra	28
Patarimai, kaip taupyti energiją.....	18	Bendroji informacija.....	28
Naudojant pirmą kartą.....	18	Kaitentės valymas.....	28
Laiko nustatymas	18	Valdymo skydo valymas	28
Pirmasis prietaiso valymas.....	18	Orkaitės valymas	28
Pradinis šildymas	18	Orkaitės durelių išémimas	28
		Durelių vidinės stiklo plokštės išémimas	29
		Orkaitės lemputės keitimas	30
8 Trikčių nustatymas	31		

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamas saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegaliros.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
Nelieiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valytis ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.
- Niekada prietaiso nestatykite ant grindų su kilimine danga. Tokiu atveju dėl nepakankamos oro tékmės po prietaisu elektrinės dalys gali perkaisti. Tai sukels problemų naudojantis šiuo prietaisu.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neigaliotieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Sauga atliekant dujų prijungimo darbus

- Darbus su bet kokiais dujiniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti asmy. Prieš pradēdami 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. Jų reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į galiojančius prietaisų prijuntimo reglamentus. Ypač reikia atkreipti dėmesį į atitinkamus vėdinimo

- reikalavimus; žr. *Prieš iрengiant, puslapis 14*
- Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kur ji iрengta, skleidžiama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai védinama, kai prietaisas naudojamas: natūralias védinimo angas laikykite atviras arba iрenkite mechaninės ventiliacijos įtaisus (mechaninj gartraukj). Jeigu prietaisas intensyviai eksploatuojamas ilgą laiką, gali prireikti papildomos ventiliacijos, pavyzdžiui, padidinant mechaninės ventiliacijos (jeigu ji iрengta) pajégumą.
 - Dujiniai prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinami, ar jie tinkamai veikia. Privaloma reguliariai tikrinti regulatorių, žarną bei jos spaustuką ir keisti juos kas gamintojo rekomenduojamus laikotarpius arba esant būtinybei.
 - Reguliariai valykite dujinius degiklius. Liepsna turi būti mėlyna ir degti tolygiai.
 - Dujiniuose prietaisuose privalo būti gerai sudeginamos dujos. Nevisiškai sudegus dujoms, gali susidaryti anglies monokso (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**
- Nenaudokite atviros ugnies ir nerūkykite. Nenaudokite jokių elektros mygtukų (pvz., lempos mygtuko, durų skambučio ir kt.). Nenaudokite laidinių ir mobiliojo ryšio telefonų. Sprogimo ir apsinuodijimo pavoju!
 - Atidarykite duris ir langus.
 - Uždarykite visas dujinių prietaisų ir dujų matavimo prietaisų sklendes.
 - Patikrinkite visus vamzdžius ir jungtis, ar jie tvirtai prijungti. Jei vis tiek uodžiate dujas, išeikite iš buto.
 - Јspėkite kaimynus.
 - Iškphieskite ugniagesių komandą. Skambinkite ne iš name esančio telefono.
 - Negrjžkite į patalpas, kol jums nebus leista tai padaryti.
- Elektros sauga**
- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techniniilio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavoju!
 - Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu

- kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokius nuostolius, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vienos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
 - Niekada nelieskite kištukinio lizdo šlapiomis rankomis! Išjungdami niekuomet netraukite už elektros laido, ištraukite laikydami už kištuko.
 - Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
 - Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
 - Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį

atsižvelgiant į statybos reglamentus.

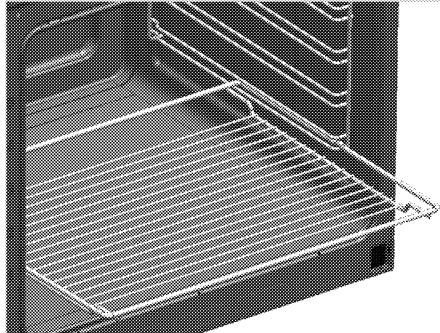
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti dujuj/elektrros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamujų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenutieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilypdyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminui.

Gaminio sauga

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amčiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.

- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietus prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu jkaista.
- Eksplotavimo metu prietaisas jkaista Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedékite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aästriais metaliniais gremžtukais, nes galite subražyti paviršių ir dël to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- Kaip tinkamai ant bégelių uždėti grilio groteles ir skardą Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo

skardą ant bégelių. Jstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dëdami ant jų maistą, patirkinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Orkaitės rankena néra skirta rankšluosčių džiovinimui. Nekabinkite rankšluosčių, pirštinų ar panašių tekstilés gaminių, kai veikia grilio funkcija ir durelės yra praviros.
- Dëdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mûvékite šilumai atsparias pirštines.
- Jtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudékite ant jo maistą ir jdékite viską į jkaitintą orkaitę. Nupléškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada

- nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.
 - Norėdami išvengti elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
 - Neuždenkite viršutinio dangčio, kol kaitvietės arba degikliai neatvés.
Sausai nušluostykite viršutinį dangtį prieš jį atidarydami, kad į virykles galinę ir vidinę dalis nepakilių vandens.
 - Nepriziūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
 - Gaisro pavojuj: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
 - Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.

- J elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.
- Privaloma tinkamai prijungti duju tiekimo įrangą, kad nebūtų duju nuotekio.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiemis tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavoju vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis

atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.

- Elektriniai ir (arba) dujiniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktą, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisykių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalii, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su jprastomis būtinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbtai. Surinkimo punktą adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su jprastomis būtinėmis atliekomis.

Būsimas transportavimas

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



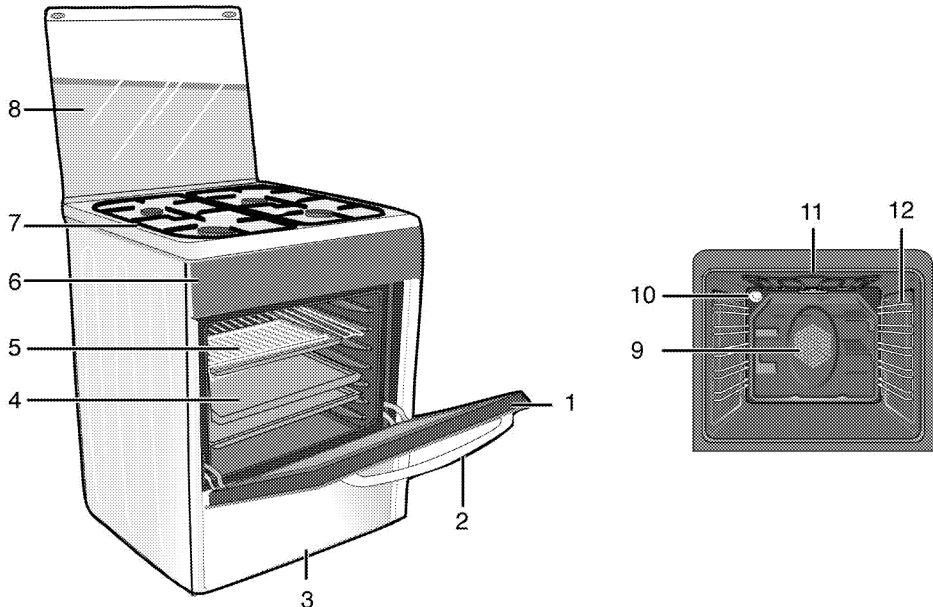
Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jų ištik vertikalioje padėtyje.



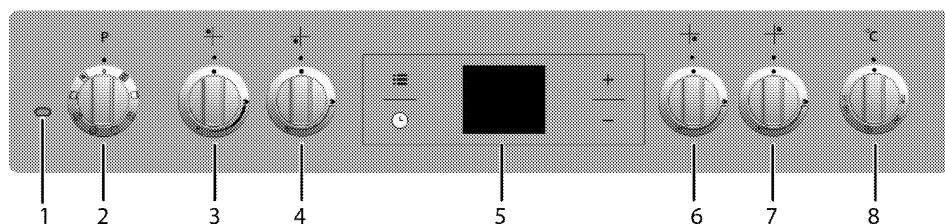
Apžiūrėkite prietaisą ir išsitinkinkite, ar jis nebuvu apgadintas gabėjimo metu.

2 Bendra informacija

Apžvalga



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



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

Komplekto turinys

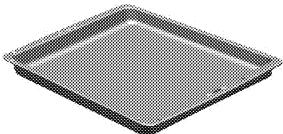


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. Vartotojo vadovas

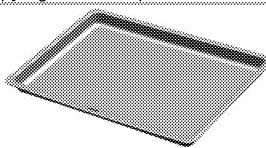
2. Orkaitės kepimo skarda

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



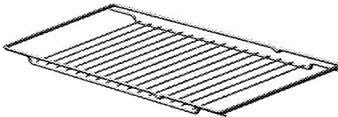
3. Kepimo skarda pyragui

Naudojama tešlainiams, pavyzdžiu, sausainiams arba pyragaičiams kepti.



4. Grilio grotelės

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



Techniniai duomenys

BENDRA INFORMACIJA

Isorinių matmenys (aukštis / plotis / gylis)	850 mm/600 mm/600 mm
Ištampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	2.4 kW
Saugiklis	min. 16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dujinio gaminio kategorija	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Dujų rūšis/stėgis	NG G 20/20 mbar
Bendros duju sąnaudos	7.9 kW
Dujų rūšies / splėgio keitimas ^s	LPG G 30/28-30 mbar
– pasirenkama	Propanas 31/37 mbar

VIRYKLĖ

2 degikliai

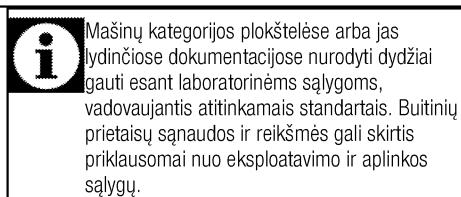
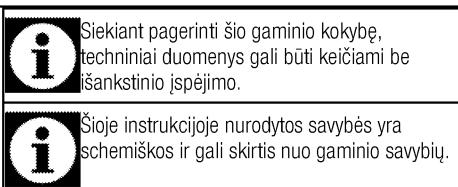
Galinis kairysis	Iprastas degiklis
Energija	2 kW
Priekinis kairysis	Greitas degiklis
Energija	2.9 kW
Priekinis dešinysis	Atsarginis degiklis
Energija	1kW
Galinis dešinysis	Iprastas degiklis
Energija	2 kW

ORKAITĖ/GRILIS

Pagrindinė orkaitė	Daugiafunkcė orkaitė
Vidaus lemputė	15-25 W
Grilio energijos sąnaudos	2.2 kW

* Bendroji informacija: Elektrinių orkaičių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiamą pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

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



Purkštukų lentelė

Degiklio padėtis Dujų rūšis/dujų slėgis	2 kW Galinis kairysis	2.9 kW Priekinis kairysis	1kW Priekinis dešinysis	2 kW 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

3 Iрengimas

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

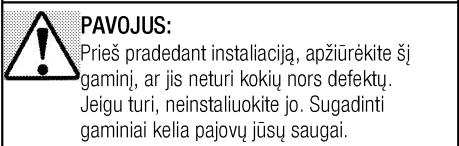


Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros ir duju instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

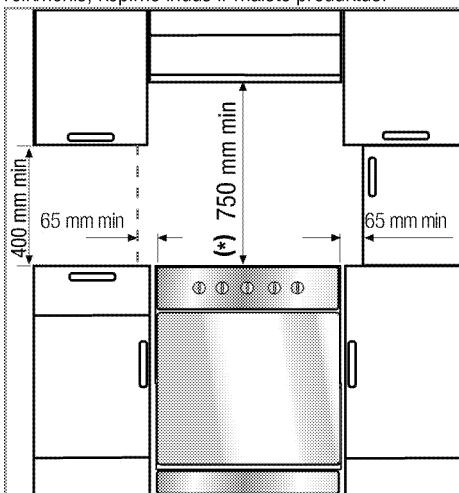
Prieš pradendant instalaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokiu nors defektų.

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

Pries įrengiant

Siekiant užtikrinti, kad po šio gaminio liktų būtinės tarpas orui cirkuliuoti, rekomenduojame statyti šį gaminį ant kieto pagrindo, kad jo kojelės nestovėtų ant jokių kilimų ar minkštostos kiliminės dangos.

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



- Ši prietaisą galima naudoti spintelėse bet kurioje pusėje, bet, kad virš kaitviltės liktų mažiausiai 400 mm tarpas, tarpas tarp prietaiso ir šoninės

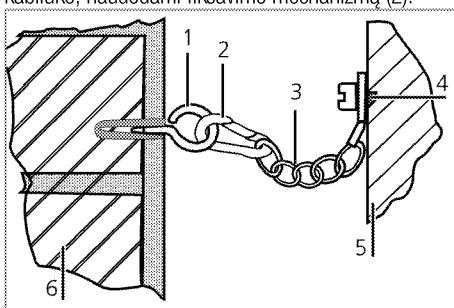
sienos, sienelės ar aukštostos spintelės turi būti bent 65 mm.

- Ši prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš virykliės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (*) Jeigu virš virykliės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio (min. 650 mm).
- Šis prietaisas atitinka 1 klasės prietaisų reikalavimus, t.y., jį galima statyti galine ir viena šonine sienele prie virtuvės sienų, virtuvės baldų arba bet koks dydžio įrenginio. Iš kitos pusės virtuvės baldas ar įrenginys gali būti tik tokio paties dydžio arba mažesnis.
- Bet koks prie šio prietaiso esantis virtuvės baldas privalo būti atsparus šilumai (bent iki 100 °C).

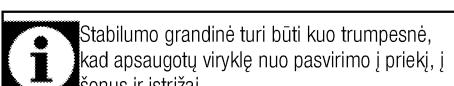
Apsauginė grandinė

Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirsty, prityrinant jį dvem su orkaite pateiktomis apsauginėmis grandinėmis.

Prityrinkite kabliuką (1) tinkamu varžtu prie virtuvės sienos (6) ir užkabinkite apsauginę grandinę (3) ant kabliuko, naudodami fiksavimo mechanizmą (2).



- 1 Stabilumo kabliukas
- 2 Fiksavimo mechanizmas
- 3 Apsauginė grandinė
- 4 Tvirtai pritaisykite grandinę prie virykliės galinės pusės
- 5 Virykliės galinė pusė
- 6 Virtuvės siena



Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad apsaugotų viryklię nuo pasvirimo į prieš, į šonus ir įstrižai.

Stabilumo grandinė virykliems, kuriose nėra angos grandinės laikikliui įkabinti.

Kambario vėdinimas

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

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

Todėl saugiam prietaiso veikimui užtikrinti būtina gerai vėdinti kambarį. Jeigu pataploje nėra nei lango, nei durų, būtina iрengti papildomą vėdinimo sistemą. Viryklę galima statyti virtuvėje, virtuvėje/valgomajame arba miegamajame/svetainėje, bet ne kambaryje, kuriame yra vonia arba dušas. Viryklės negalima statyti miegamajame/svetainėje, kurios plotas yra mažesnis nei 20 m³.

Neinstaliuokite šio būtinio prietaiso patalpoje, esančioje žemiau negu pirmame aukšte, nebet ji bent iš vienos pusės būtų lengvai pasiekiamą.

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

Irengimas ir prijungimas

Šį prietaisą reikia iрengti ir prijungti atsižvelgiant į statymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.



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

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



Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos. Apgadinanamos durelės, rankenos ar vyriai.

Elektros įvadas

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



PAVOJUS:

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai įj prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.



PAVOJUS:

Maitinimo laidą negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusiu prietaiso dalii.

Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

Maitinimo tinklo duomenys turi atitinkti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštéléje nurodytus duomenis. Kategorijos plokštélėje pamatysite arba atidarė dureles arba apatiná dangtā, arba ji bus ant galinės prietaiso sienelės, priklausomai nuo prietaiso modelio. Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitinkti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.



Irengus prietaisą, maitinimo laidą kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklės).



PAVOJUS:

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

Išjunkite maitinimo laidą kištuką į elektros lizdą.

Dujų prijungimas



PAVOJUS:

Prietaisą prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo. Sprogimo ar apsinuodijimo rizika dėl nekvalifikuotai atlikty remonto darbų! Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.



PAVOJUS:

Prieš pradédami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą. Kyla sprogimo pavojus!

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



Šis prietaisas yra pritaikytas naudoti su gamtinėmis dujomis (GD).

- Gamtinių dujų prijungimas turi būti paruoštas prieš prijungiant prietaisą.
- Prie gaminio gamtinių dujų prijungimo angos turi būti pritaisyta lanksti žarna, o šio vamzdžio galas turi būti užkimštasis kaiščiu. Dujų tarnybos atstovas, atlikdamas prijungimą, ištraukia kaištį ir prijungs šį prietaisą tiesioginio prijungimo įtaisą (mova).
- Patikrinkite, ar įrengtas gamtinių dujų vožtuvas.
- Jeigu vėliau jums reikės naudoti šį prietaisą su kita dujų rūšimi, privalote pasitarti su įgaliotaja technine tarnyba dėl atitinkamos pakeitimų procedūros.



PAVOJUS:

Dujų tiekimo žarnos negalima prispausti, sulenkinti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusiu prietaiso dalių.

Dėl sugadintos dujų tiekimo žarnos gali kilti sprogimo pavojus.

- Pristumkite prietaisą prie virtuvės sienos.
- **Orkaitės kojelių reguliavimas**
Naudojant kylanti vibracija gali priversti prikaistuvius judėti. Šios pavojingos sitacijos galima išvengti tinkamai išlyginutis ir subalansavus prietaiso aukštį.
Savo pačių saugumui pastykite prietaisą tiesiai, reguliuodami keturias apacijoje esančias kojeles, sukdami jas kairėn arba dešinėn, kad prietaisas būtų sulygintas su stalviršiu.

Galutinis patikrinimas

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



Liepsna turi būti mėlyna ir taisyklingos formos.
Jei liepsna gelšva, patikrinkite, ar degiklio galvutę tvirtai uždėta arba nuvalykite degiklį.

Dujų konversija



PAVOJUS:

Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą.

Kyla sprogimo pavojus!

Norédami pakeisti buitiniam prietaise naudojamų dujų rušį, pakeiskite visus purkštukus ir pareguliuoti visus vožtuvas, kad liepsna būtų mažesnė.

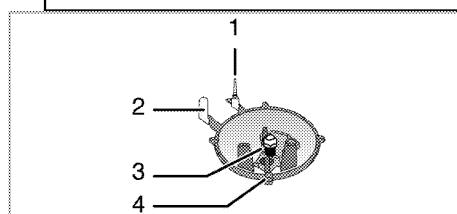
Degiklių purkštukų pakeitimas

1. Nuimkite degiklio galvutę ir degiklio korpusą.

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



Naujų purkštukų padėtis yra pažymėta ant jų pakuetės arba ją galima rasti lentelėje *Purkštukų lentelė, puslapis 13.*



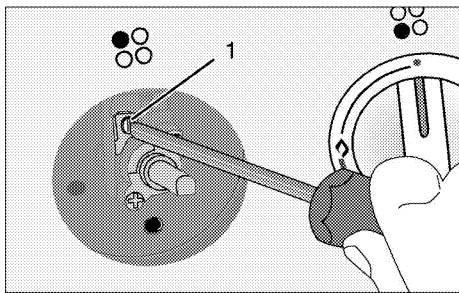
1. Dujų išjungimo įtaisas (jeigu įrengtas)
2. Uždegimo žvakė
3. Purkštukas
4. Degiklis



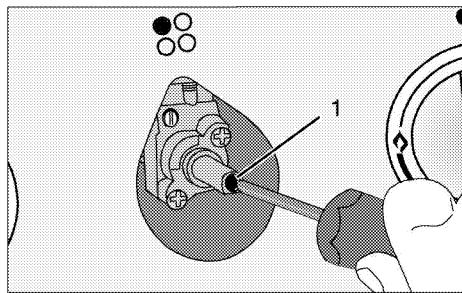
Nebandykite nuimti dujinių degiklių čiaupų, nebent tai būtų būtina susidarius neįprastoms sąlygomis. Jeigu reikia keisti čiaupus, privalote iškvesti įgaliotają tarnybą.

Sumažintas dujų tiekimo srauto nustatymas viryklių čiaupams

1. Uždekitė degiklį, kurį reikia pareguliuoti, pasukite rankenėlę į mažesnės liespnos padėtį.
2. Nuimkite rankenėlę nuo dujų čiaupo.
3. Norédami pareguliuoti dujų srauto reguliavimo varžą, naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą.
Jeigu naudojate suskystintąsius dujas, (butaną – propaną), sukite varžą pagal laikrodžio rodyklę.
Naudojant natūralias dujas, varžą reikia vieną kartą pasukti **prieš laikrodžio rodyklę**.
» Sumažinus dujų vartojimą, paprastai liepsna turi būti 6–7 mm aukščio.
4. Jei liepsna didesnė, negu reikia, pasukite varžą pagal laikrodžio rodyklę. Jei ji mažesnė – prieš laikrodžio rodyklę.
5. Patikrinkite, kaip dega dujos minimalioje ir maksimalioje jungiklio padėtyje.
6. Reguliacijos varžo padėtis gali skirtis, priklausomai nuo buitiniam prietaise naudojamo dujų čiaupo tipo.



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

 Pakeitus prietaise naudojamu dujų rūši, reikia pakeisti ir kategorijos plokštelię, kurioje nurodoma prietaise naudojamų dujų rūšis.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

- Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį būtinį prietaisą ir taupyti energiją.
- Naudokite tamios spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
 - Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
 - Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
 - Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkiteis gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėjė du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
 - Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vien po kito. Orkaitė jau būty įkaitusi.
 - Galite suauptyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
 - Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
 - Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
 - Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalamams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.

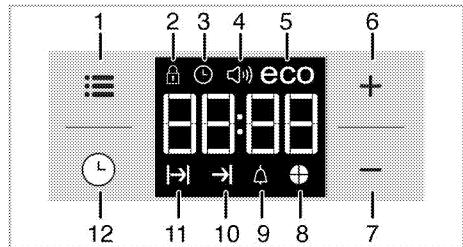
Naudojant pirmą kartą

Laiko nustatymas

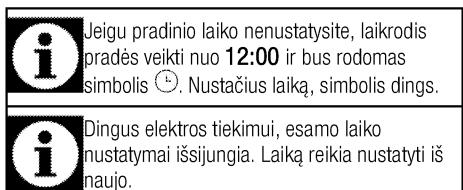


Atliekant nustatymus, ekrane žybčios atitinkami simboliai.

Pirmą kartą įjunge orkaitę, norėdami nustatyti laiką, spauskite mygtukus **+/-**. Patvirtinkite nuostataj, paliesdami simbolį **⌚**, ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.



- | | |
|----|--------------------------------|
| 1 | Nustatymo mygtukas |
| 2 | Užrakto simbolis |
| 3 | Laikrodžio simbolis |
| 4 | Signalų garsumo simbolis |
| 5 | Ekonominio režimo simbolis |
| 6 | Didinimo mygtukas |
| 7 | Mažinimo mygtukas |
| 8 | Laiko pyrago simbolis |
| 9 | Ispėjimo signalo simbolis |
| 10 | Kepimo pabaigos laiko simbolis |
| 11 | Kepimo laiko simbolis |
| 12 | Programos parinkimo mygtukas |



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

Pradinis šildymas

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



DĖMESIO

Karštai paviršiai gali nudeginti!

Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyr.

Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 22*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.

6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 22*

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilių, puslapis 27*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite grilių; žr. *Kaip naudoti grilių, puslapis 27*



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklisti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkiteis nejkvėpti dūmų ir jų kleidžiamuo kvapo.

5 Kaip naudoti šią virykłę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



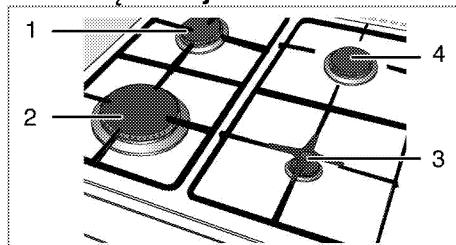
Aliejumi nepripildykitė daugiau nei trečdailio keptuvės. Kaitindamai aliejų kaitvietės nepalkite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuo met nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekitė jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdamai maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dékite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykitė užšaldytus maisto produktus.
- Kaitinkdamai aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodas ir keptuves ant kaitlentės dékite taip, kad jų rankenos nebūty virš kaitviečių ir neįkaisty. Ant kaitlentės nedékite nesubalansuotų ir lengvai virstantių indų.
- Nedékite tuščių indų ir prikaistuvų ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminių gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti jkaitės, todėl nedékite ant jo plastikinių ir alumininių indų. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produkty.
- Naudokite tik prikaistuvius arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistuvius ir indus dékite tinkamą maisto produkty kiekj. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedékite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių. Prikaistuvius dékite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padékite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Gaminimas naudojant dujas

- Indo dugno ir liepsnos skersmenys privalo atitinkti vienas kitą. Pareguliuokite dujų liepsnas, kad jų nesimatytu iš po puodo dugno; padékite puodą ant puodų atramos, per vidurj.

Kaitlenčių naudojimas



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

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

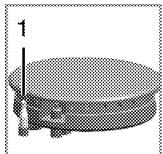
Dujinių degiklių uždegimas

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

Dujinių degiklių išjungimas

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

Dujų išjungimo saugos sistema (modeliuose su terminiu elementu)

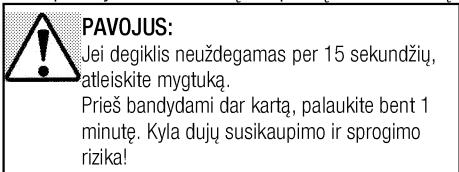


1. Dujų išjungimo sauga

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

- Norėdami uždegti, jspauskite rankenėlę vidun ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę.

- Dujoms užsidegus, palaikykite rankenėlę nuspaudę dar 3-5 sekundes, kad būtų išjungta saugos sistema.
- Jeigu paspaudus ir atleidus rankenėlę dujos neuždegamos, pakartokite tą pačią procedūrą, palaikydami rankenėlę nuspaudę 15 sekundžių.



6 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinių ir kepimą grilyje

DÉMESIO

Karštai paviršiai gali nudeginti!

Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

PAVOJUS:

Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes projas gali išeiti garai.

Karštai garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

Patarimai dėl kepimo

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

Patarimai dėl kepinių

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaukysite marinatuose, pavyzdžiu, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepati 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 apatiniaiame lygyje.

Patarimai dėl kepimo grilyje

Kepant mėsą, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražiai plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinkā kepti kepsnius, ant iešmų kepamą

mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiu, pomidorus ir svogūnus.

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



PAVOJUS:

Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes projas gali išeiti garai.

Karštai garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.



Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisrus pavoju. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui.

Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas



1 Funkcijų parinkimo rankenėlė

2 Termostato rankenėlė

1. Funkcijų rankenėlė nustatykite norimą darbo režimą.

2. Temperatūros rankenėlė nustatykite norimą temperatūrą.

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

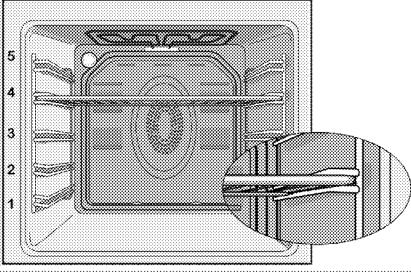
Elektrinės orkaitės išjungimas

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

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

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienele.

Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktu veiksmingiausiai.



Veikimo režimai

Cia parodyta veikimo režimu tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režymo išdėstymo tvarkos.

Tradicinis kepimas



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

Apat. šildymas



Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniams patiekalų apskrudinimui iš apačios.

Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



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

Veikia su ventiliatoriumi



Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliotam maistui lėtai atitirpdyti kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvésinti.

Vent. šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį jšildo galinis šildytuvas. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atveju orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti jidėjus kelias skardas.

"3D" funkcija



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventiliatoriumi (galinėje sienelėje). Patiekalas tolygiai ir gretai kepamas iš visų pusiu. Kepkite jidėj tik vieną skardą.

Stiprus grillis



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

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

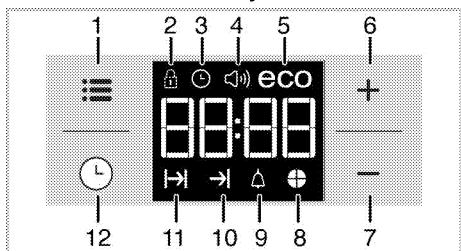
Grilis+vent.



Kepimo drilyje efektas nėra tokis stiprus, kaip naudojant didžių grili.

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

Orkaitės laikrodžio naudojimas



- 1 Nustatymo mygtukas
- 2 Užrakto simbolis
- 3 Laikrodžio simbolis
- 4 Signalų garsumo simbolis
- 5 Ekonominio režimo simbolis
- 6 Didinimo mygtukas
- 7 Mažinimo mygtukas
- 8 Laiko pyrago simbolis
- 9 Įspėjimo signalo simbolis
- 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis
- 11 Kepimo laiko simbolis
- 12 Programos parinkimo mygtukas

i	Maksimalus kepimo laikas, kurj galima nustatyti, yra 5 val. ir 59 min. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.
i	Atliekant nustatymą, ekrane žybčios atitinkami simboliai. Truputį palaukite, kol nustatymai pradės veikti.
i	Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

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

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
2. Lieskite \odot tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis \rightarrow .
3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus $+/-$.

» » Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis \rightarrow ir laiko juosta.

4. Idėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.

» Pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgessta. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.

Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniams laikui

Nustatę laikmatyje kepimo laiką, kepimo pabaigos laiką galite nukelti vėlesniams laikui.

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
 2. Lieskite \odot tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis \rightarrow .
 3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus $+/-$.
- » » Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis \rightarrow .
4. Lieskite \odot tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis \rightarrow .
 5. Norédami nustatyti kepimo pabaigos laiką, spauskite mygtukus $+/-$.

» Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis \rightarrow , simbolis \rightarrow ir laiko juosta. Kepimui prasidėjus, simbolis \rightarrow dings.

6. Idėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.

» **Orkaitės laikmatis automatiškai nustato kepimo pradžios laiką, atimdamas kepimo trukmę iš jūsų nustatymo kepimo pabaigos laiko.** Atėjus kepimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė įjildoma iki nustatytos temperatūros.

Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos.

» Pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgessta. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.

7. Pasibaigus kepimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „End“ (pabaiga) ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.
8. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norédami išjungti įspėjamajį garso signalą, tiesiog

paspauskite bet kurį mygtuką. Jspéjamasis garsos signalas nutilis ir bus rodomas esamas laikas.



Jei išsijungus garsos signalui paspausite bet kokį mygtuką, orkaitė vėl pradės veikti. Pasukite temperatūros ir funkcijos nustatymo rankenėles į padėtį

„0“ (išjungta), kad išjungtumėte orkaitę ir nutilus jspéjimo signalui ji vėl nepradėtų veikti.

Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas

Išjung mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis
- » Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).
2. Jeigu norite išjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite
- » Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (išjungta) ir šviečia simbolis

Išjungus mygtukų užrakto funkciją, orkaitės mygtukai neveikia. Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcija nebus atšaukta.

Norédami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis
- » Ekrane pasirody „On“ (išjungta).
2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, spausdami mygtuką
- » Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma „OFF“ (IŠJUNGTA).

Žadintuvu nustatymas

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

Žadintuvu neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip jspéjimo signalas. Pavyzdžiu, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasiekus nustatytu laiko pabaigą, pasigirs laikmačio jspéjamasis garsos signalas.

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis

Maksimalus jspéjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.

2. Nustatykite jspéjamojo garsos signalo trukmę, spausdami mygtukus /

Garsos signalo, dienos laiko, ekrano šviesumo ir temperatūros funkcijų mygtukai turi būti padėtyje 0 (OFF / IŠJUNGTA).

» Nustačius garsos signalų skambėjimo laiką, švies žadintuvu simbolis ir ekrane bus rodoma, kada suskambės garsos signalai.

3. Nustatydam laikui pasibaigus, pradės žybcioti žadintuvu laiko simbolis ir pasigirs garsos signalai.

Žadintuvu išjungimas

1. Jspéjamasis garsos signalas skambės 2 minutes. Norédami išjungti jspéjamajį garsos signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.
- » Jspéjamasis garsos signalas nutilis ir bus rodomas esamas laikas.

Jspéjamojo garsos signalo atšaukimas

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis kad galėtumėte atšaukti jspéjamajį garsos signalą.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką tol, kol ekrane pasirodys „00:00“.

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

Garsos signalų skambėjimo tono keitimas

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis
2. Nustatykite norimą jspéjimo garsos toną, spausdami mygtukus /
3. Jūsų nustatytas tonas netrukus bus suaktyvintas.
- » Pasirinktas skambėjimo tonas ekrane rodomas kaip „b-01“, „b-02“ ar „b-03“.

Dienos laiko keitimas

Norédami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis
2. Nustatykite paros laiką, spausdami mygtukus /
3. Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

Taupymo režimas

Nustatę orkaitės kepimo laiką, naudodami taupymo režimą, galite taupyti energiją.
Veikiant šiam režimui, kepti baigiami naudojant liuksių orkaitės temperatūrą, išjungus kaitinimo elementus kepimo laikui dar nesibaigus.

Taupymo režimo nustatymas

1. Lieskite simbolį tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
- » Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).
2. Ijunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką
- » Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (išjungta) ir šviečia taupymo režimo simbolis.

Taupymo režimo išjungimas

1. Lieskite simbolį tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
- » Ekrane pasirodys „On“ (išjungta).

2. Išjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .
 » Išjungus mygtukų užraktą, ekranė bus rodoma „Off“ (išjungta).

Setting the screen brightness

- Lieskite  tol, kol ekrane bus rodoma ekrano šviesumo nuostata **d-01**, **d-02** arba **d-03**.
- Nustatykite norimą šviesumą, spausdami mygtukus  / .

» Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

Laikrodžio naudojimas vietoje žadintuvu

Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip išspėjimo signalas. Pavyzdžiu, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko

reikia apversti orkaitėje kepatių patiekalą. Pasibaigus nustatytam išspėjimo laikui, pasigirs garsos signalai.

Maisto gaminimo laiko lentelė



Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.

Kepimas ir kepinimas



1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.

Patiokalas	Kepimo lygmens numeris		Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje*	Vienas lygis		4	175	30 ... 35
Formose kepami pyragai*	Vienas lygis		2	180	40 ... 50
Pyragėliai, popierinėse formelelėse*	Vienas lygis		3	175	25 ... 30
	2 lygai		1 - 5	175	30 ... 40
	3 lygai		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskvitinis tortas*	Vienas lygis		3	200	5 ... 10
	2 lygai		1 - 5	175	18 ... 25
Sausainiai*	Vienas lygis		3	175	20 ... 25
	2 lygai		1 - 5	175	25 ... 30
	3 lygai		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Testiniai*	Vienas lygis		2	200	30 ... 40
	2 lygai		1 - 5	200	45 ... 55
	3 lygai		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Sviestiniai pyragaičiai*	Vienas lygis		2	200	25 ... 35
	2 lygai		1 - 5	200	30 ... 40
	3 lygai		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Mielinės testiai*	Vienas lygis		2	200	35 ... 45
	2 lygai		1 - 3	200	35 ... 45
Lazanija*	Vienas lygis		2 - 3	200	30 ... 40
Pica*	Vienas lygis		2	200 ... 220	15 ... 20
Jautienos žiegiantis (nepjaustytas) / kepsnys	Vienas lygis		3	25 min. 250/maks., paskui 180 ... 190	100 ... 120
Eriuko koja (troškinys)	Vienas lygis		3	25 min. 250/maks., paskui 190	70 ... 90
Keptas viščiukas	Vienas lygis		2	15 min. 250/maks., paskui 180 ... 190	65 ... 70
	Vienas lygis		2	15 min. 250/maks., paskui 180 ... 190	55 ... 65
Kalakutas (5,5 kg)	Vienas lygis		2	25 min. 250/maks., paskui 180 ... 190	150 ... 210
	Vienas lygis		2	25 min. 250/maks., paskui 180 ... 190	150 ... 210
Zuvis	Vienas lygis		3	200	20 ... 30
	Vienas lygis		3	200	20 ... 30

Jeigu kepate ant 2 skardų vienu metu, gilia skarda dėkite ant aukštessnio lygio grotelių, o negilia skarda – ant žemesnio lygio grotelių.

* Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepat bet kokius patiekalus.

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

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 °C.
- Jeigu tortas per smarkiai apkepes viršuje, dėkite į ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jeigu jis gerai iškepės viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinyse yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinyse kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylį ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, jsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniu, nebūty pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksniių, kad kepinys tolygiai kepty.



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

Patarimai dėl daržovių kepinimo

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

Kaip naudoti grili



DĖMESIO

Naudodam grili, uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!

Grilio įjungimas

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

» Užsidega temperatūros lemputė

Grilio išjungimas

- Pasukite funkcijų rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.



Dėl kepmui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliams karščiui.

Nedėkite maisto per giliai į grili. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Skardos idėjimo lygis	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Zuvis	4..5	20...25 min. *
Pjaustytas viščiukas	4..5	25...35 min.
Erieros žlegtaimai	4..5	20...25 min.
Rostblfas	4..5	25...30 min. *
Versienos kotletai	4..5	25...30 min. *
Duonos skrebučiai	4	1...2 min.

* priklausomai nuo storio

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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



PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir pries valydam, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydam viryklię, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgaudinti paviršių.
Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrų daiktų.



Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Kaitlentės valymas

Dujinės kaitlentės

1. Nuimkite ir nuvalykite puodų laikiklius bei degiklių dangtelius.
2. Išvalykite viryklię.
3. Uždékite degiklių dangtelius ir patikrinkite, ar jie tinkamai įtvirtinti.

4. Montuodami viršutines groteles, puodų laikiklius būtinai dėkite taip, kad degikliai būtų centruose.

Valdymo skydo valymas

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



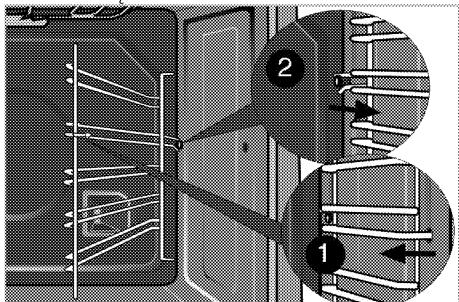
Valydam valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

Norédami išvalyti šoninę sienelę

1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoniės sienelės.
2. Visiškai išsimkite šonines groteles, traukdami jas link saves.



Orkaitės durų valymas

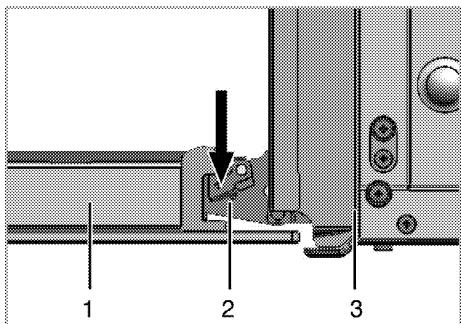
Norédami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skyssčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmėi iššluostyt.



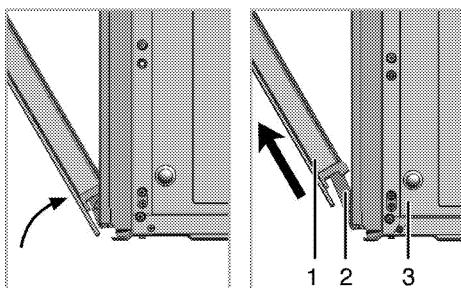
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamujų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršių ir sugadinti stiklą.

Orkaitės durelių išémimas

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



- 1 Priekinės durelės
2 Vyris
3 Orkaitė

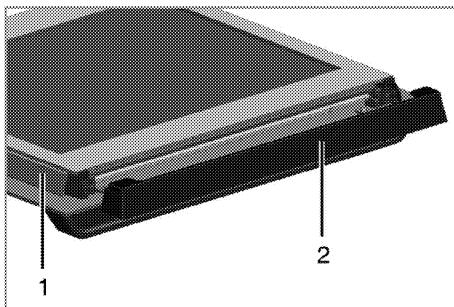


3. Pusiau praverkite priekines dureles.
4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo virių.

i Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atlikus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prié virių korpusų esančių spaustukų.

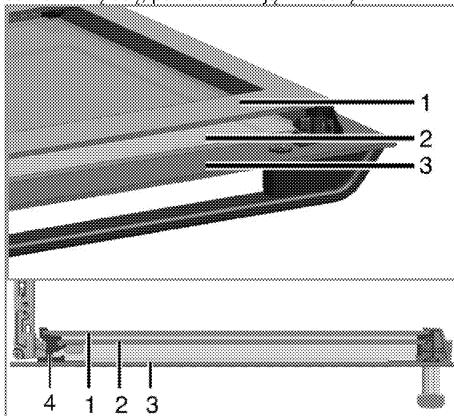
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

Vidinė orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.
Atidarykite orkaitės dureles.

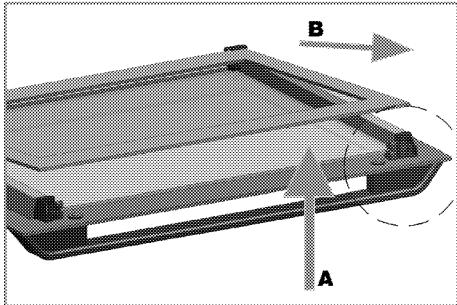


- 1 Rėmas
2 Plastmasinė dalis

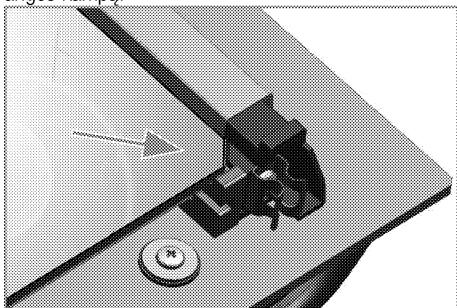
Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savės.



- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
 - 2 Vidinė stiklo plokštė
 - 3 Išorinė stiklo plokštė
 - 4 Plastikinė stiklo plokštės anga, apatinė
- Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami B kryptimi.
Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).



Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2).
Dėkite nusklembtą stiklo plokštės kampą kaip parodyta paveikslėlyje, kad jis atsiremtų iš nusklembtų plastikinės angos kampą.



Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėjeangoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).

Įdedant tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.

Svarbu, kad vidinės stiklo plokštės apatinis kampus būtų įtaisytas plastikinėjeangoje.

Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas



PAVOJUS:

Prieš keisdami orkaitės lemputę, jis tikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėses, kad išengtumėte galimo elektros smūgio.

Karšti paviršiai gali nudeginti!



Orkaitės lemputė – tai speciali, 300 °C karščiui atspari elektros lemputė; išsamiau žr. *Techniniai duomenys, puslapis 12*. Orkaitės lempucių galima nusipirkti iš įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



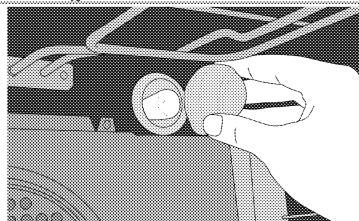
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



Šiame prietaise naudojamos lemos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiu, didesnė nei 50 °C temperatūra.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

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



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

8 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamios metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*

Neveikia orkaitės apšvietimas.

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

Orkaitė nešyla.

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

Nėra kibirkštis.

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

Netiekiamos dujos.

- Užsukta pagrindinė duju sklendė. >>> *Atsukite duju sklendę.*
- Sulenkta duju vamzdelis. >>> *Tinkamai jrenkite duju vamzdelį.*

Degikliai dega netolygiai arba visai nedega.

- Degikliai yra purvini. >>> *Nuvalykite sudedamąsias degiklio dalis.*
- Degikliai šlapiai. >>> *Nusausinkite sudedamąsias degiklio dalis.*
- Netinkamai uždėta degiklio galvutė. >>> *Tinkamai uždékite degiklio galvutę.*
- Užsukta duju sklendė. >>> *Atsukite duju sklendę.*
- Ištuštejo duju balionas (naudojant suskystintąsias dujas). >>> *Pakeiskite duju balioną.*

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

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



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

