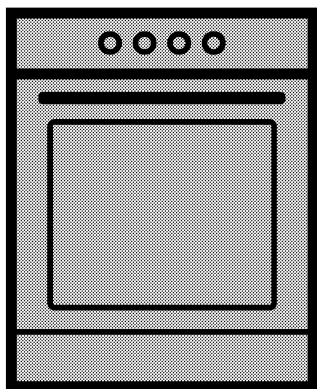


Krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



FSE52020DWD

LV | LT

485.3017.61/R.AB/03.10.2019/2-2
7786982121

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 atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

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

Sīmbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

Vispārējā drošība	4
Drošība gāzes izmantošanas laikā.....	4
Elektriskā drošība.....	6
Produkta drošība.....	7
Paredzētā lietošana.....	9
Bērnu drošība.....	9
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	9
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	10

2 Vispārīgā informācija 11

Pārskats.....	11
Iepakojuma saturs.....	12
Tehniskā specifikācija	13
Inžektora tabula	13

3 Uzstādīšana 14

Pirms uzstādīšanas	14
Uzstādīšana un pievienošana	15
Gāzes konversija.....	18
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	19

4 Sagatavošana 20

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	20
Sākotnējā izmantošana.....	20
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	20
Sākotnējā sakarsēšana.....	20

5 Plīts virsmas izmantošana 21

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu.....	21
Plīts virsmu izmantošana	21

6 Krāsns izmantošana 23

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	23
Elektriskās krāsns izmantošana.....	23
Darba režīmi	24
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	25
Grila izmantošana.....	26
Ēdiena grilēšanas laika tabula	26

7 Apkope un tīrīšana 27

Vispārīga informācija	27
Plīts virsmas tīrīšana.....	27
Vadības paneļa tīrīšana.....	27
Krāsns tīrīšana	27
Krāsns durvju izņemšana	28
Iekšējo stikla durvju izņemšana	29
Krāsns lampas nomaiņšana	30

8 Traucējummeklēšana 31

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. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ieļļi nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktāžu. Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- 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 atcelt 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 pārliedzieties, ka vietējie piegādes nosacījumi

(gāzes tips un gāzes spiediens) un iekārtas noregulētie parametri ir savietojami.

- Šī iekārta nav pievienota sadegšanas produktu nosūkņēšanas ierīcei. Tā var tikt uzstādīta un pievienota atbilstoši spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām prasībām par ventilāciju; skatiet *Pirms uzstādīšanas, Lappuse 14*
- **UZMANĪBU!** Gāzes iekārtas izmantošana rada karstumu, mitrumu un sadegšanas produktus telpā, kurā tā ir novietota. Nodrošiniet virtuvē labu ventilāciju, it īpaši iekārtas izmantošanas laikā: turiet atvērtus dabiskos ventilācijas avotus vai uzstādiet mehānisku ventilācijas iekārtu (mehānisko nosūcēju). Ilgstoša, intensīva iekārtas izmantošana var radīt nepieciešamību pēc papildu ventilācijas, piemēram, mehāniskās ventilācijas – ja tāda tiek izmantota – jaudas palielināšanas.
- Regulāri jāpārbauda, vai gāzes iekārtas un sistēmas pareizi darbojas. Regulatoru, šļūteni un tās apskavu ir regulāri jāpārbauda un jānomaina pēc ražotāja ieteiktā laika paiešanas vai nepieciešamības gadījumā.

- Regulāri tīriet gāzes degļus. Liesmām jābūt zilā krāsā un vienmērīgām.
- Šo izstrādājumu jālieto telpā, kurā darbojas pareizi uzstādīts un noregulēts oglekļa monoksīda jeb tvana gāzes sensors. Nodrošiniet, lai oglekļa monoksīda sensors darbotos pareizi un tiktu bieži apkopts. Oglekļa monoksīda sensors jāuzstāda ne vairāk kā 2 metru attālumā no izstrādājuma.
- Gāzes iekārtām nepieciešama laba sadegšana. Ja sadegšana ir nepilnīga, var rasties tvana gāze (CO). Tvana gāze ir bezkrāsaina un ļoti indīga gāze bez jebkādas smaržas, kas ir letāla pat ļoti nelielās devās.
- Pieprasiet gāzes ārkārtas izsaukuma dienesta tālruna numuru un informāciju par drošības pasākumiem gadījumā, ja jūtama gāzes smaka.

Ko darīt, ja jūtama gāzes smaka

- Neizmantojiet atklātu liesmu un nesmēķējiet! Neizmantojiet elektrības ieslēgšanas/izslēgšanas pogas (piem., lampas pogu, durvju zvanu utt.). Neizmantojiet fiksēto vai mobilo tālruni. Sprādziena un intoksikācijas risks!
- Atveriet durvis un logus.
- Aizveriet visus gāzes iekārtu un gāzes skaitītāju ventiļus.

- Pārbaudiet, vai visas caurules un savienojumi ir cieši savienoti. Ja vēl arvien jūtama gāzes smaka, atstājiet dzīvokli.
- Brīdiniet kaimiņus.
- Izsauciet ugunsdzēsējus. Izmantojiet tālruni ārpus mājas.
- Neejiet iekšā 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 elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot 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.

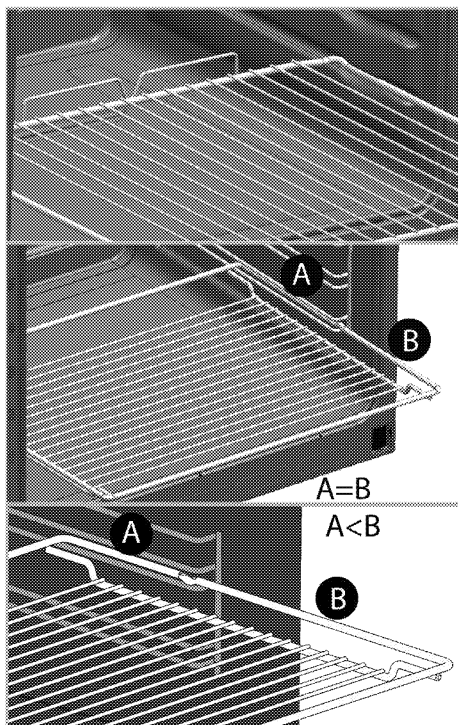
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaīņa jāautic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu 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. Pārlicinieties, ka gāzes/elektriskais savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.
- Neiespiediet 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.
- Pārliedzinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** 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.

- Neaizsprostojiet 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.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpju cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var ieplaisāt.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.) Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem
Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdi stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliedēm. Pirms pārtikas novietošanas uz grila vai paplātes pārliedzinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai ieplaisājis.
- Krāns rokturis nav divieļu žāvētājs. Kamēr ieslēgta grila funkcija, nekariniet uz atvērtām durvīm divieli, cimodus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimodus.
- Iekļāviet cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai cepeškrāsns piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Noņemiet cepamā papīra

liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsns sildelementu. Nekad nelietojiet cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. Neekļāviet cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.

- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.
- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.
- Iekārta ir jānovieto tieši uz grīdas. To nedrīkst novietot uz pamatnes vai paaugstinājuma.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar tautiem 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 ugunsdzēsamo segu.
- **UZMANĪBU!** Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS:** Aizdeģšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

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

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- UZMANĪBU! Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Šo iekārtu nevajadzētu lietot šķīvju 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

- BRĪDINĀJUMS: 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 eņģes.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts 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 otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājāsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju

par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

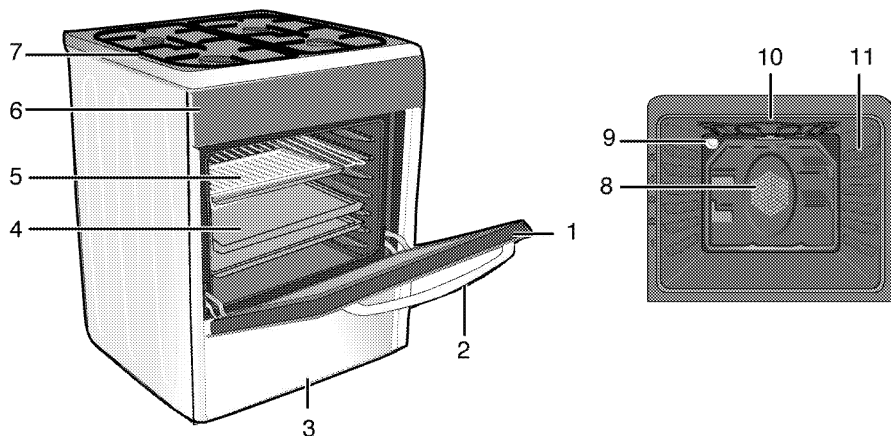
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

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 otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājtsaimniecības atkritumiem.

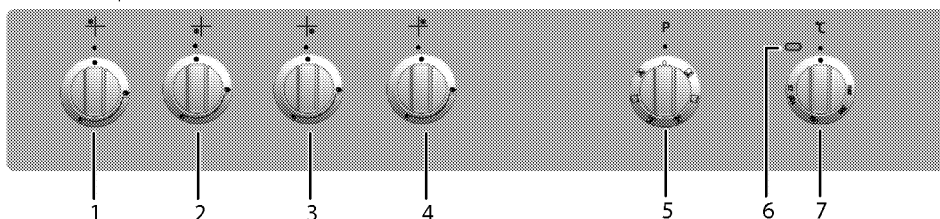
2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- 1 Priekšējās durvis
- 2 Rokturis
- 3 Apakšējā daļa
- 4 Panna
- 5 Stieplu plaukts
- 6 Vadības panelis

- 7 Degļa plāksne
- 8 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 9 Lampa
- 10 Grila sildelements
- 11 Plaukta stāvokļi



- 1 Parasts deglis Aizmugures kreisā puse
- 2 Ātri izmantojams deglis Priekšpusē kreisā puse
- 3 Papildu deglis Priekšpusē labā puse
- 4 Parasts deglis Aizmugures labā puse

- 5 Funkciju pārslēgs
- 6 Termostata lampa
- 7 Termostata pārslēgs

Iepakojuma saturs

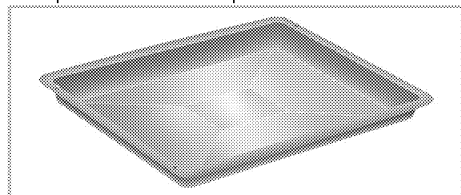


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

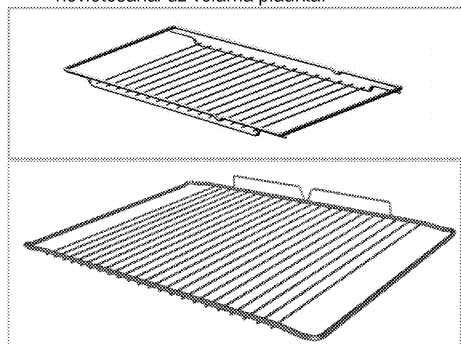
2. Standarta paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



3. Grila režģis

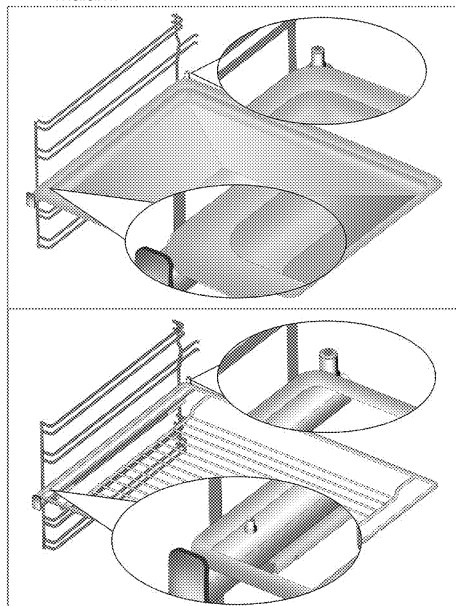
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



4. Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plauktiem (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Teleskopiskie plaukti ļauj daudz vieglāk ielikt un izņemt paplātes un stieplu plauktu.

Izmantojot paplāti un stieplu plauktu kopā ar teleskopiskajiem plauktiem, pārliecinieties, ka teleskopiskā plaukta aizmugurē esošās tapas atrodas iepretim stieplu plaukta un paplātes malām.



Tehniskā specifikācija

VISPĀRĒJĀ INFORMĀCIJA	
Arējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	850 mm/500 mm/600 mm
Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	2.0 kW
Kabeļa tips/šķersgriezums	min.H05VV-FG 3 x 1 mm ²
Gāzes iekārtas kategorija	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3B/P / Cat I 2H
Gāzes tips/spiediens	NG 20/20 mbar
Kopējais gāzes patēriņš	7.9 kW
Gāzes tipa/spiediena konvertēšana ⁹	NG G 2.350/13 mbar
– izvēles iespēja	LPG G 30/37 mbar - LPG G 30/28-30 mbar
PLĪTS VIRSMA	
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Parasts deglis
Jauda	2 kW
Priekšpusē kreisā puse	Ātri izmantojams deglis
Jauda	2.9 kW
Priekšpusē labā puse	Papildu deglis
Jauda	1 kW
Aizmugures labā puse	Parasts deglis
Jauda	2 kW
CEPEŠKRĀSNS/GRILS	
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
Iekšējā lampa	15–25 W
Grīla jaudas patēriņš	1.6 kW

Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma 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 prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdiena gatavošana ar Eco ventilatoru, 2 - Turbo lēnā gatavošana, 3 - Turbo gatavošana, 4 - Augšējā un apakšējā sildelementa 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, precīzi neatbilst jūsu produktam.

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

Inžektora tabula

Plīts virsmas zona	2 kW Aizmugures kreisā puse	2.9 kW Priekšpusē kreisā puse	1 kW Priekšpusē 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 30/37 mbar	66	80	47	66
G2.350/13mbar	131	165	95	131

3 Uzstādīšana

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

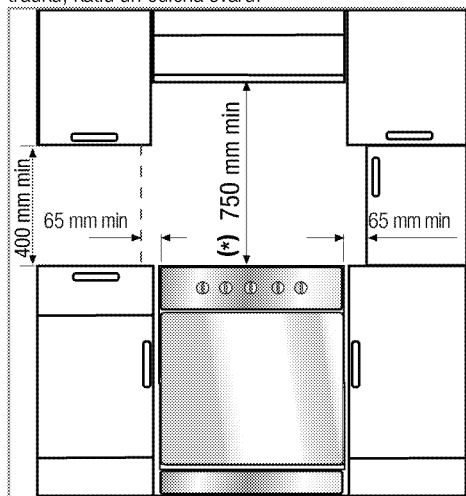
i Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam un gāzesvadam ir atbildīgs pats klients.

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

⚠ BĪSTAMI:
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādi iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

Pirms uzstādīšanas

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



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

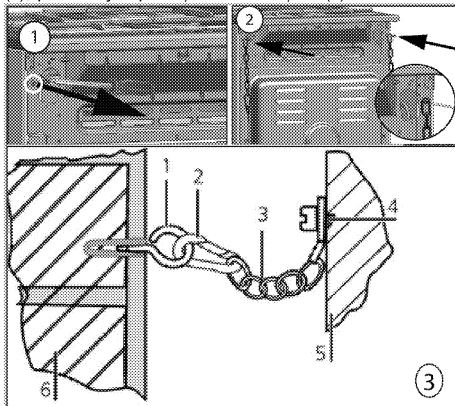
- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Šī ir 1. klases iekārta, tādēļ var tikt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

Drošības ķēde

Ja jūsu izstrādājumam ir divas drošības ķēdes(2).

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

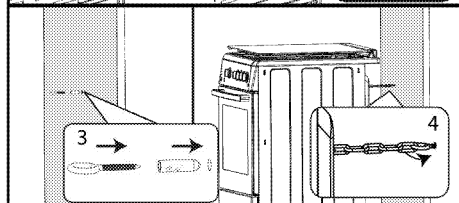
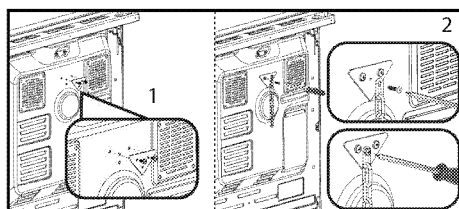
Ar pareiza kņaģa palīdzību nostipriniet āķi (1) pie virtuves sienas (6) un, izmantojot fiksācijas mehānismu (2), pievienojiet pie āķa drošības ķēdi (3).



- 1 Āķis stabilitātes nodrošināšanai
- 2 Fiksācijas mehānisms
- 3 Drošības ķēde
- 4 Cieši piestipriniet ķēdi plīts aizmugurē
- 5 Plīts aizmugure
- 6 Virtuves siena

Ja jūsu izstrādājumam ir viena drošības ķēde(1).

Lai ierīce nezaudētu līdzsvaru, tā jānostiprina ar cepeškrāsns komplektācijā iekļauto drošības ķēdi. Izpildiet zemāk norādītās darbības, lai nostiprinātu drošības ķēdi pie izstrādājuma.



i Stabilizējošajai ķēdei ir jābūt tik īsai, cik vien tas ir praktiski iespējams, lai izvairītos no krāsns sašķiešanās uz priekšu, pa diagonāli un sāniski.

Plīts stabilizējošā ķēde ir bez spraugas balsteņa ievietošanai.

Istabas ventilācija

Visās telpās vajadzīgs vismaz viens atverams logs vai durvis, un dažās telpās nepieciešama pastāvīga vēdināšana. Sasildāmais gaiss tiek ņemts no telpas, un izplūdes gāzes nokļūst tieši istabā. Laba istabas ventilācija ir ļoti svarīga drošai iekārtas darbībai.

Istabas ar durvīm un/vai logiem, ko var atvērt tieši uz ārējo vidi

Uz ārējo vidi atveramām durvīm un/vai logiem ir jābūt tādiem ventilācijas atverei, kas atbilst zemāk tabulā norādītajiem izmēriem. Tie ir balstīti uz iekārtas kopējo gāzes jaudu (kopējais iekārtas gāzes jaudas patēriņš ir norādīts tehniskās specifikācijas tabulā lietotāja rokasgrāmātā). Ja durvīm un/vai logiem nav pietiekoši lielas ventilācijas atveres, kas atbilst zemāk tabulā norādītajam kopējam iekārtas gāzes patēriņam, tad istabā ir jāierīko papildus ventilācijas atvere, lai nodrošinātu iekārtas gāzes patēriņa minimālas ventilācijas prasības. Ventilācijas atveri var ierīkot, izmantojot dobus ķieģeļus ar ventilācijas atvērumiem, tvaika un izplūdes nosūcējus u.c.

11,5–13	700
13–15,5	800
15,5–17	900
17–19	1000
19–24	1250

Istabas, kurās nav tieši uz ārējo vidi atveramas durvis un/vai logi

Ja telpā, kurā tiek uzstādīta iekārta, nav tieši uz ārējo vidi atveramas durvis vai loga, tajā noteikti ir jāierīko pastāvīga atvērta un neregulējama ventilācijas atvere, kas atbilst augstāk tabulā norādītajām iekārtas gāzes patēriņa minimālām ventilācijas prasībām. Turklāt jāievēro arī attiecīgie būvniecības noteikumi.

Ja telpā ir vairāk kā viena gāzes iekārta, papildus augstāk tabulā norādītajām prasībām istabā ir jāierīko vēl plašāka ventilācijas zona. Papildus ventilācijas zonas izmēram ir jābūt atbilstošam citu gāzes iekārtu ventilācijas prasībām.

Iekārtas iekštelpā atveramo durvju apakšpusē ir jābūt vismaz 10 mm brīvai vietai. Nedrīkst pieļaut, ka paklājs vai citi grīdas segumi bloķē gaisa piekļuvi šajā spraugā, kad durvis ir aizvērtas.

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

Neuzstādiēt šo iekārtu istabā, kas atrodas zem virszemes līmeņa, ja vien vismaz vienā pusē tā nav atvērta uz virszemes līmeni.

Uzstādīšana un pievienošana

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

i Neuzstādiēt iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.


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


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

Pievienošana elektrotīklam


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


Kopējais gāzes patēriņš (kW)	minimāla ventilācijas atvere (cm ²)
0–2	100
2–3	120
3–4	175
4–6	300
6–8	400
8–10	500
10–11,5	600


 **BĪSTAMI:**
Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists.
Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas.
Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

 **BĪSTAMI:**
Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.
Bojāta barošanas kabeļa nomaīņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Atkarībā no iekārtas tipa, tehnisko pamatdatu plāksnīte ir redzama tad, kad atvērta durvis vai apakšējais vāks, vai arī tā atrodas uz iekārtas aizmugurējās sienas.
Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".


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


 Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

 **BĪSTAMI:**
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.


Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

Gāzes savienojums

 **BĪSTAMI:**
Iekārtu pie gāzes tīkla drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists.
Sprādziena vai intoksikācijas risks neprofesionāla remonta rezultātā.
Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

 **BĪSTAMI:**
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar gāzes instalāciju, atslēdziet gāzes padevi.
Pastāv sprādziena risks!

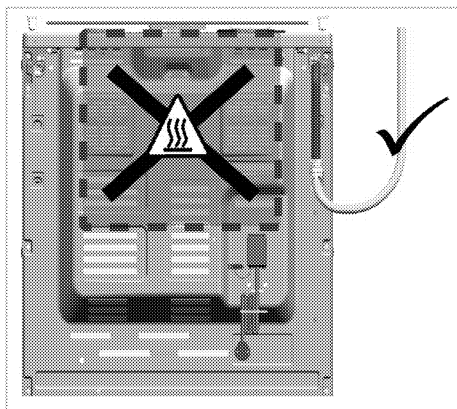
- Gāzes regulēšanas nosacījumi un vērtības ir norādīti uz uzlīmēm (vai jona tipa uzlīmes).

 Jūsu iekārta ir aprīkota darbam ar dabasgāzi (DG).

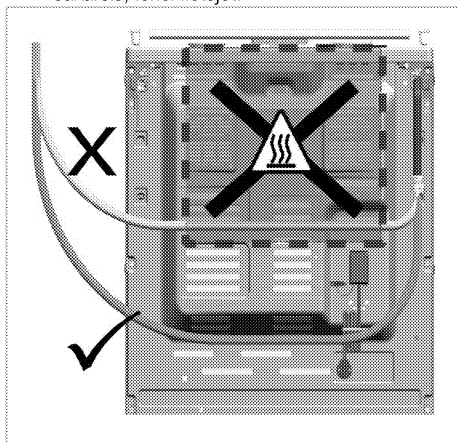
- Pieslēgums dabasgāzes avotam ir pareizi jāsaģatavo pirms ierīces uzstādīšanas.
- Jūsu ierīces pieslēgumu gāzes avotam veiks pilnvarota klientu apkalpošanas centra darbinieki.
- Pie ierīces pieslēguma atveres jābūt elastīgai caurulei, kas paredzēta dabasgāzes avota pieslēgšanai, un šīs caurules galam jābūt noslēgtam ar ieskrūvējamu aizbāzni. Ieskrūvējamais aizbāznis tiks noņemts pieslēgšanas laikā, un jūsu ierīce tiks pievienota, izmantojot plakānu savienojuma ierīci (uzmavu).
- Pārlicinieties, vai dabasgāzes ventilis ir viegli pieejams.
- Ja vēlāk ierīci nepieciešams izmantot ar citu gāzes veidu, konsultējieties ar pilnvarotu klientu apkalpošanas centru par attiecīgo pārveidošanas procedūru.

Ja ierīcei ir tikai viena gāzes pieslēguma vieta:

- Pirms pievienot gāzes šļūteni, pārbaudiet, vai gāzes šļūtenes pievienošanas vieta ierīces aizmugurē atrodas tajā pašā pusē, kur dabasgāzes ventilis.

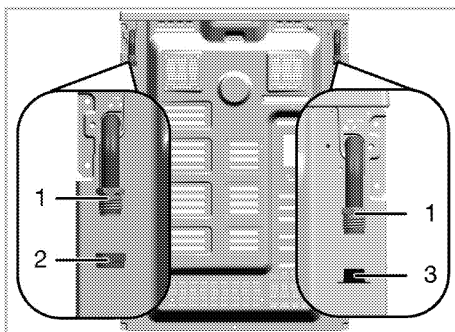


- Ja gāzes šļūtenes pievienošanas vieta un dabasgāzes ventilis nav vienā pusē, nodrošiniet, lai šļūtene, to pievienojot, neiet cauri zonai, kas sakarsis, ierīci lietojot.

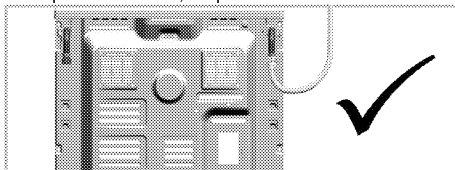


Ja ierīcei ir divas gāzes pieslēguma vietas:

- Viena no pieslēgvietām ir noslēgta ar ieskrūvējamu aizbāzni, bet otra — ar plastmasas aizbāzni. Ieskrūvējamā aizbāžņa un plastmasas aizbāžņa atrašanās vieta var atšķirties dažādām ierīcēm.



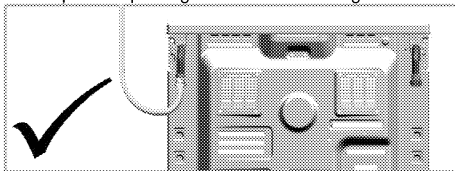
- 1 Gāzes šļūtenes pieslēguma vieta
 - 2 Ieskrūvējams aizbāznis
 - 3 Plastmasas aizbāznis
- Pirms gāzes pievienošanas pārlicinieties, vai dabasgāzes ventilis un ar gāzi savienojamā produkta gāzes šļūtenes pieslēguma vieta ir vienā pusē.
 - Ja dabasgāzes ventilis un gāzes šļūtenes pieslēgvietā ir noslēgta ar plastmasas aizbāzni vienā pusē, izveidojiet savienojumu ar gāzes pievades avotu, kā parādīts zemāk.



- Ja dabasgāzes ventilis un gāzes šļūtenes ir noslēgta ar plastmasas aizbāzni vienā pusē, noņemiet un izmetiet plastmasas aizbāzni. Izņemiet ieskrūvējamu aizbāzni un ar jaunu (nelietotu) blīvi noslēdziet gāzes šļūtenes izvades vietu, kura netiks izmantota par pieslēguma vietu.




- Izveidojiet savienojumu ar gāzes pievades avotu, kā parādīts attēlā zemāk, izmantojot gāzes šļūtenes pieslēgvietu blakus dabasgāzes ventilim.




Aizdegšanās bīstamība

Ja pieslēgums netiek veikts saskaņā ar zemāk minētajiem norādījumiem, pastāv gāzes noplūdes un uzliesmošanas draudi. **Mūsu uzņēmums neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas rodas, neievērojot šos norādījumus.**


- Pieslēgumu gāzes avotam drīkst veikt tikai pilnvarota pakalpojumu nodrošinātāja darbinieki.
- Pieslēgums gāzes avotam jāveic tikai, izmantojot gāzes šļūtenes pievienošanas vietu blakus dabasgāzes ventilim.
- Atbrīvojieties no plastmasas aizbāžņa, un neizmantojamā gāzes šļūtenes pievienošanas vieta jānoslēdz ar ieskrūvējamo aizbāzni.
- Ja ar ieskrūvējamo aizbāzni noslēdzat gāzes šļūtenes pievienošanas vietu, kas netiks izmantota, noteikti lietojiet jaunu, nelietu blīvi.

 **BĪSTAMI:**
Elastīgā gāzes šļūtene jāpievieno tā, lai tā nesaskaras ar kustīgām daļām un netiek iespiesta, kad kustīgās daļas pārvietojas. (Piemēram, atvilktnes.) Nenovietojiet šļūteni arī tur, kur tā var tikt saspiesta.

 **BĪSTAMI:**
Gāzes šļūtene nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.
Pastāv sprādziena risks gāzes šļūtenes bojājuma rezultātā!

Noplūdes pārbaude savienojuma vietā

- Pārliecinieties, vai visi ierīces slēdži ir izslēgtā stāvoklī. Pārbaudiet, vai tiek nodrošināta gāzes pievade. Sagatavojiet ziepju putas un uzklājiet tās uz šļūtenes savienojuma vietas, lai pārbaudītu, vai nenotiek gāzes noplūde.
- Ja notiek gāzes noplūde, veidosies ziepju burbuļi. Šādā gadījumā vēlreiz pārbaudiet savienojumu ar gāzes avotu.
- **Ja ierīcei ir divas gāzes šļūtenes pieslēguma vietas**, neizmantojamā vietu noteikti noslēdziet ar ieskrūvējamo aizbāzni. Sagatavojiet ziepju putas un uzklājiet uz ieskrūvējamā aizbāžņa savienojuma vietas, lai pārbaudītu, vai nenotiek gāzes noplūde. Ja notiek gāzes noplūde, veidosies ziepju burbuļi. Šādā gadījumā vēlreiz pārbaudiet ieskrūvējamā aizbāžņa savienojumu.
- Ziepju vietā gāzes noplūdes pārbaudei varat izmantot tirdzniecībā pieejamus aerosolus.

 Nekādā gadījumā gāzes noplūdes pārbaudei neizmantojiet sērkokoņus vai šķiltavas.


- Piebīdīet iekārtu pie virtuves sienas.

Plīts kāju noregulēšana


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

Pēdējā pārbaude

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

 Ir jābūt zilai un regulāras formas liesmai. Ja liesmas ir dzeltenīgas, pārbaudiet, vai degļa vāciņš ir droši novietots, vai notīriet degli.


Gāzes konversija


 **BĪSTAMI:**
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar gāzes instalāciju, atslēdziet gāzes padevi.
Pastāv sprādziena risks!

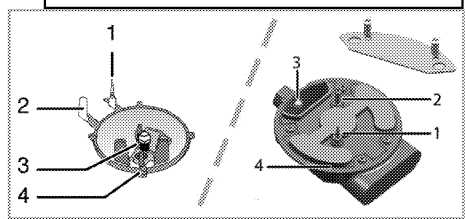
Lai mainītu iekārtas gāzes tipu, nomainiet visus inžektorus un noregulējiet liesmu visiem gāzes varstiem, samazinot caurplūdumu.

Nomainiet degļu inžektoru

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

 Jauno inžektoru atrašanās vieta ir atzīmēta uz to iepakojumu vai arī *Inžektora tabula, Lappuse 13* atrodama tabulā.

 ((Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.))
Dažiem plīts virsmas degļiem inžektors ir pārklāts ar metāla daļu. Pirms inžektora nomaina ir jānoņem metāla vāciņš.



1 Avārijas ierīce (atkarībā no modeļa)

- 2 Aizdedzes svece
- 3 Inžektors
- 4 Deglis

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

Samazināts gāzes caurplūduma iestatījums plīts virsmas krāniem

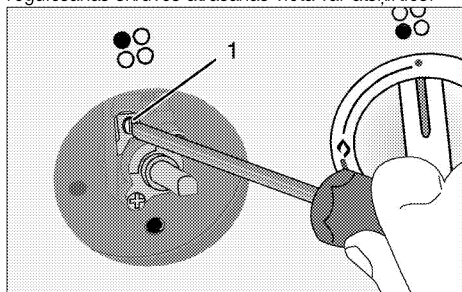
1. Aizdedziniet neregulējamo degli un pagrieziet pārslēgu samazinātas liesmas stāvoklī.
2. Noņemiet gāzes krāna pogu.
3. Lai pielāgotu plūsmas ātruma regulēšanas skrūvi, lietojiet piemērota izmēra skrūvgriezi.

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

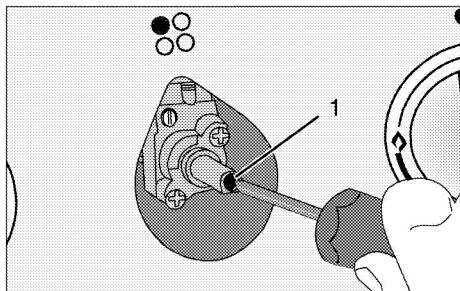
» Parastam taisnas liesmas augstumam samazinātā stāvoklī jābūt 6-7 mm.

4. Ja liesma ir augstāka nekā vēlams, grieziet skrūvi pulksteņrādītāju kustības virzienā. Ja tā ir mazāka, grieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
5. Lai izdarītu pēdējo pārbaudi, novietojiet degli pēc kārtas abos galējos stāvokļos un pārbaudiet, vai liesma attiecīgi iedegas un nodzies.

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



1 Caurplūduma noregulēšanas skrūve



1 Caurplūduma noregulēšanas skrūve

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

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāiet iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsnī, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Nostipriniet degļu vāciņus un katlu atbalsta režģus ar līmlenti.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvim vai roktura.

i Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.

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

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

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

Sākotnējā izmantošana

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas 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 tiks nodrošināti un notīrīti jebkuri ražošanas atlikumi vai slāņi.



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.

Elektriskā cepeškrāsnis

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 23*.
5. Darbiniet cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsnī. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 23*

Cepeškrāsnis ar grilu

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 cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 26*



Sākotnējās izmantošanas laikā iekārta 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 ēdiena gatavošanu



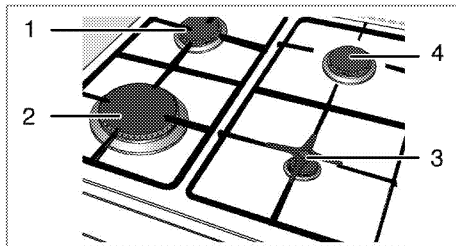
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkaršeta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts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

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

Ēdiena gatavošana uz gāzes

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

Plīts virsmu izmantošana



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



BRĪDINĀJUMS

Nelietojiet cepešpannas, kuru izmērs pārsniedz norādītos ierobežojumus. Lielāku cepešpannu izmantošana rada risku saindēties ar oglekļa monoksīdu, kā arī iespējamu blakus esošo gatavošanas virsmu un vadības rokturu pārkaršanu. Mazāku cepešpannu lietošana rada apdegumu gūšanas draudus.

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

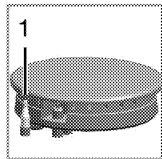
Gāzes degļu aizdegšana

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

Gāzes degļu izslēgšana

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

Drošības sistēma gāzes izslēgšanai (modeļiem ar termisko elementu)



1. Droša gāzes izslēgšana

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

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

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



BĪSTAMI:

Atlaidiet pogu, ja deglis neaizdegas pēc 15 sekundēm.

Pirms atkārtota mēģinājuma pagaidiet vismaz 1 minūti. Pastāv gāzes uzkrāšanas un sprādziena risks!

6 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.



BĪSTAMI:

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

Padomi par gaļas cepšanu

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

Padomi par grilēšanu

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

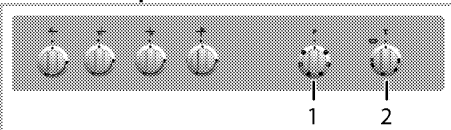
- Izkārojiet grilējamus gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu grilu vai cepešpannu ar grilu vēlamajā krāsns limenī. Ja grilējat uz stieplu grila, ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai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



Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un tautaina 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.

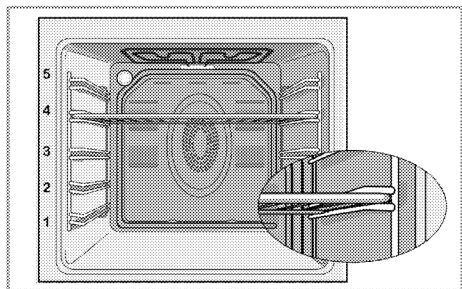
Elektriskās krāsns izslēgšana

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

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

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

(Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



Darba režīmi

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

Augšējais un apakšējais sildelements



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

Apakšējais sildelements



Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrūnīšanai no apakšas.



Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.

Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



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

Pilns grila režīms



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

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

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 ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdiena uz otru pusi.

Pastiprinātājs



Šo funkciju var izmantot tikai krāsns ātrai sakarsēšanai. Tā nav piemērota ēdiena gatavošanai.

- Pēc šīs funkcijas izvēles atlasiet vēlamo temperatūru. Temperatūras indikators iedegas, un sākas krāsns sakarsēšana.
- Pēc sakarsēšanas pabeigšanas lampa nodzisis. Tagad atlasiet vēlamo funkciju ēdiena gatavošanai.

Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

Ēdiena gatavošanas laika tabula



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



1. krāsns režģis ir **apakšējais** režģis.

Ēdiens	Pannas numurs	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
**Kūkas paplātē	Viena panna		3	175	30 ... 45
**Kēksi veidnē	Viena panna		3	175	30 ... 50
**Kēksi papīra veidnē	Viena panna		3	160 ... 170	20 ... 30
**Biskvītkūka	Viena panna		3	180 ... 200	10 ... 20
**Cepumīni	Viena panna		3	160 ... 170	20 ... 30
**Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna		3	200	20 ... 30
**Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna		3	190	25 ... 35
**Ieraugs	Viena panna		3	190	20 ... 40
**Lazanja	Viena panna		2	180	25 ... 45
**Pīca	Viena panna		2	200	15 ... 25
Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis	Viena panna		2	25 min. 220, pēc tam 180 ... 190	80 ... 100
Jēra stībs (sautējums)	Viena panna		2	25 min. 220, pēc tam 180 ... 190	60 ... 90
Apceptis cālis	Viena panna		2	15 min. 250/max, pēc tam 190	55 ... 65
Tītars (Sagriezts)	Viena panna		2	25 min. 250/max, pēc tam 190	60 ... 100
Zivis	Viena panna		3	200	20 ... 30

(**)Ēdiena gatavošanai, kam nepieciešama iepriekšēja sildīšana, uzsildiet krāsni procesa sākumā, līdz tā sasniedz iestatīto temperatūru.

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga mīklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.

- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biežumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpusē kļūst brūna, bet apakšpusē nav izcepusies, pārļiecinieties, ka konditorijas izstrādājumiem izmantotais mitrinošais maisījums nav pārāk daudz uzlijis to apakšdaļā. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi izsmērēt uz visām rauga mīklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai tie kļūtu vienādi brūni.



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

Padomi par dārzeni vārīšanu

- Ja dārzeni ēdiena zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sausi, gatavojiet to pannā ar vāku, nevis krāsns paplātē. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.


- Ja dārzenu ēdiena netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvēriiet dārzenus vai sagatavojiet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsnī.

» Temperatūras indikators ieslēgsies.

Grīla izmantošana



BRĪDINĀJUMS
Grīlēšanas laikā aizveriet krāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!



Grīlēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grīlējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grīlēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grīla aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Grīla ieslēgšana

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

Ēdiena grīlēšanas laika tabula

Grīlēšana ar elektrisko grīlu

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Ieteicamā temperatūra (°C)**	Grīlēšanas laiks (apt.) [#]
Zivis	Grīla režģis	4..5	250/max	20...25 min. [#]
Sāgriezts cālis	Grīla režģis	4..5	250/max	25...35 min.
Jēra gaļas karbonāde	Grīla režģis	4..5	250/max	20...25 min.
Postbifis	Grīla režģis	4..5	250/max	25...30 min. [#]
Tēļa gaļas karbonāde	Grīla režģis	4..5	250/max	25...30 min. [#]
Graudzēta maize *	Grīla režģis	4	250/max	1...3 min.

[#] atkarībā no biežuma

*Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.

**Ja jūsu izstrādājuma grīla temperatūru nevar regulēt, grīls darbosies maksimālajā temperatūrā.

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Graudzēta maize	Grīla režģis	4	250/max	1...3 min.
Kotletes (liellopa gaļa) - 12 gab.	Grīla režģis	4	250/max	25...35 min.

Pēc 2/3 grīlēšanas laika apgrieziet ēdienu.

Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5 minūtēm sakarsēt cepeškrāsni.

7 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķīstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlors. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

Plīts virsmas tīrīšana

Degļa virsmas tīrīšana

1. Noņemiet no plīts virsmas kastroļu turētājus.
2. Noņemiet visas degļa noņemamās daļas un notīriet ar sūkļīti, izmantojot mazgāšanas līdzekli un karstu ūdeni.
3. Notīriet degļa nenoņemamās daļas ar mitru drāniņu.

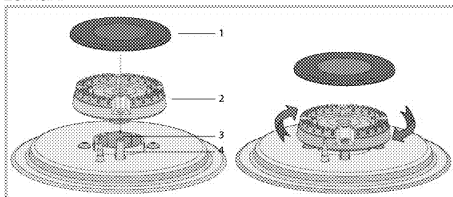
4. Notīriet tapu un termisko elementu (modeļiem ar aizdedzi un termisko elementu) ar mazliet samitrinātu drāniņu. Pēc tam noslaukiet ar sausu drāniņu. Pārliecinieties, vai degļa caurumiņi un tapa ir pilnīgi sausi.

Ja tie būs mitri, tad neizdosies piešķilt degli.

5. Uzliekot augšējos režģus, novietojiet kastroļu turētājus tā, lai degļi būtu centrā.

Degļa detaļu montāža

Pēc degļa notīrīšanas, uzstādiet detaļas, kā parādīts zemāk.



- 1 Degļa vāciņš
- 2 Degļa galviņa
- 3 Degļa kamera
- 4 Dzirksteles tapa (modeļiem ar aizdedzinātāju)

1. Uzlieciet degļa galviņu tādā veidā, lai tā iziet cauri degļa (4) dzirksteles tapai. Pagroziet degļa galviņu pa labi un pa kreisi, lai pārliecinātos, ka tā pareizi stāv degļa kamerā.
2. Uzlieciet degļa vāciņu uz degļa galviņas.

Vadības paneļa tīrīšana

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



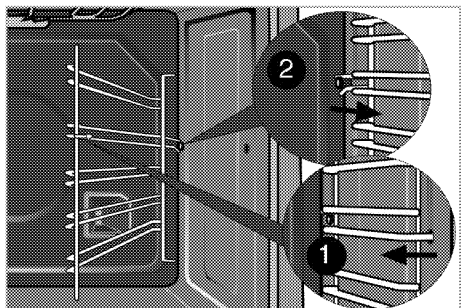
Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tirot vadības paneli, nenoņemiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!

Krāsns tīrīšana

Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

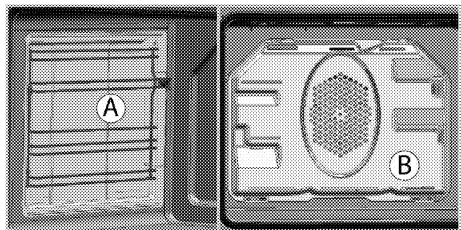
1. Noņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



Katalītiskās sienas

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

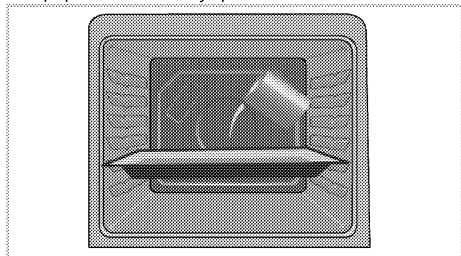
Jūsu ierīces iekšējās sānu sienas (A) un/vai aizmugurējā siena (B) var būt pārklātas ar katalītisko emalju. Katalītiskās sienas ir viegli matētā krāsā, to virsma ir poraina. Krāsns katalītiskās sienas nav jātīra. Pateicoties savai perforētajai struktūrai, katalītiskās virsmas absorbē taukus un, kad virsma ir uzsūkusi taukus, tās sāk spīdēt. Šādā gadījumā iesakām detaļas nomainīt.



Viegla tīrīšana ar tvaiku

Tas nodrošina viegla tīrīšanu, jo netīrumus (ja nav gaidīts pārāk ilgi) atmiekskē tvaiks, kas izveidojas krāsnī, un ūdens lāsītes, kas kondensējas uz krāsns iekšējām virsmām.

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
2. Ielejiet krāsns paplātē 300 ml ūdens un ievietojiet paplāti krāsns otrajā plauktā.



3. Uzstādīt cepeškrāsni līdz viegli tvaika tīrīšanas režīmā un palaist pie 100 ° C temperatūrā 25 minūtes.

4. Atveriet durvis un nolaukiet krāsns iekšējās virsmas ar mitru sūklīti vai drāniņu.
5. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķīdumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.

i Viegajā tvaika tīrīšanas režīmā ūdens tiek ielietis tvertnē, lai mīkstinātu nogulsnes/netīrumus, kas izveidojušies krāsns korpusā, tādējādi tie izgaros un kondensēties krāsns korpusā un uz krāsns durvīņu iekšējā stikla, tāpēc, atverot krāsns durvīņas, var plīēt ūdens. Notīriet kondensātu uzreiz pēc krāsns durvīņu atvēršanas.

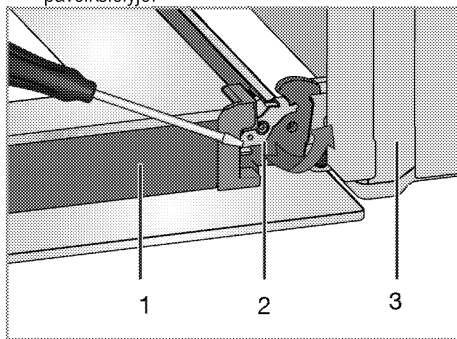
Notīriet krāsns durvis

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

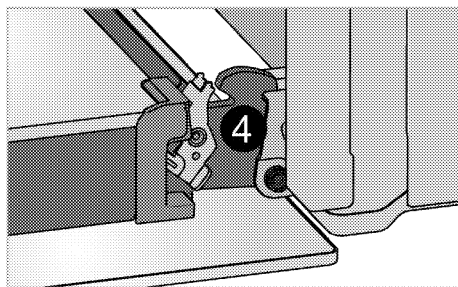
i Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjušus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

Krāsns durvju izņemšana

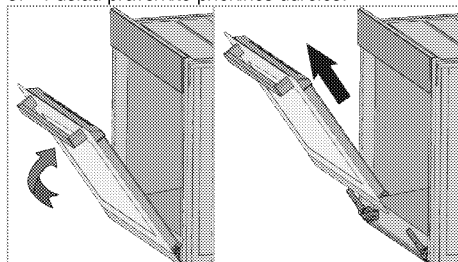
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Attenkite spaustukus, esančius prie dešinēs ir kairēs priekinių durelių pusēs vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durvis
- 2 Enģes blokēšana(aizvērta pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Enģes blokēšana(atvērta pozīcija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



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



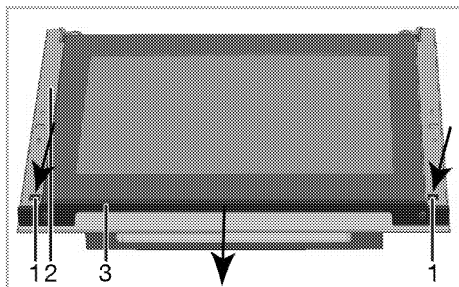
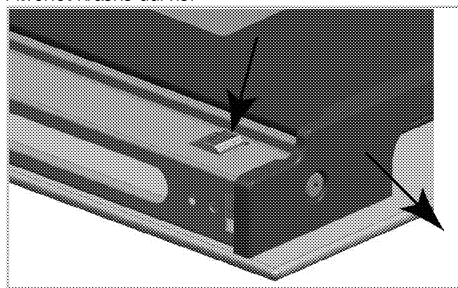
Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

Iekšėjo stikla durvju izņemšana

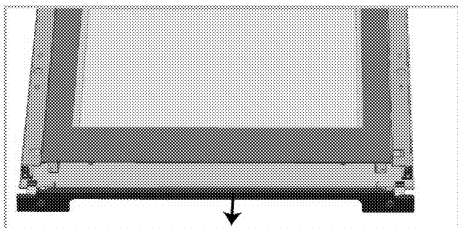
(Ši funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

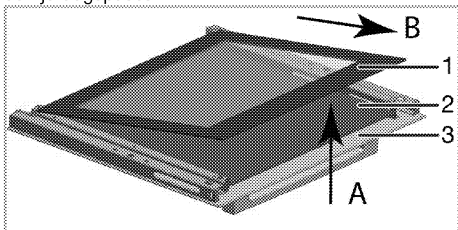
Atveriet krāsns durvis.



- 1 Izcilnis
- 2 Rāmis
- 3 Profils



Kā tas parādīts attēlos augstāk, nospiediet izcilņus (1) un vienlaikus velciet profilu (3) savā virzienā, lai noņemtu profilu, kas ir piestiprināts pie priekšējo durvju augšpusēs.



- 1 Pēdējais iekšējais stikla panelis
 - 2 Iekšējais stikla panelis*
 - 3 Ārējais stikla panelis
- * (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet iekšējo stikla paneli (1) virzienā **A** un izvelciet virzienā **B**.

Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli; Pavelciet stikla turētāja savienotājelementus vidū, kā tas ir parādīts attēlā, lai tos atbrīvotu no stikla paneļa.

8 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

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

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*

Krāsns apgaismojums nestrādā.

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

Krāsns nesakarst.

- Iespējams, nav iestatīta konkrēta funkcija un/vai temperatūra. >>> *Iestatiet vajadzīgo cepeškrāsns funkciju un/vai temperatūru.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

Nav aizdedzes dzirksteles.

- Nav strāvas. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā.*

Nav gāzes.

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

Degļi nedeg vai nedeg pareizi.

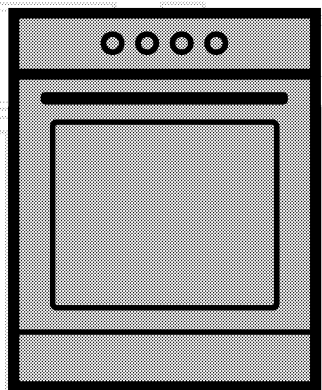
- Degļi ir netīri. >>> *Notīriet degļu sastāvdaļas.*
- Degļi ir slapji. >>> *Noslaukiet degļu sastāvdaļas.*
- Degļa vāciņš nav kārtīgi uzlikts. >>> *Uzlieciet degļa vāciņu pareizi.*
- Gāzes krāns ir aizvērts. >>> *Atveriet gāzes krānu.*
- Gāzes balons ir tukšs (izmantojot LPG). >>> *Nomainiet gāzes balonu.*



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

Viryklė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

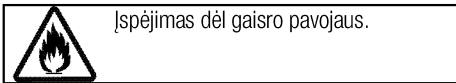
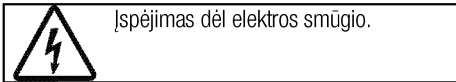
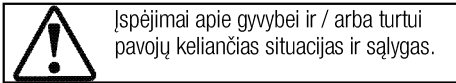
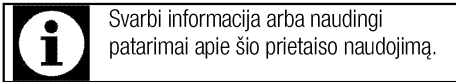
Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausių technologijų, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėdamus dokumentus ir pasiilikti juos, jei jų prireiktų 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 paaiškinimas

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 įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai.....	4
Sauga atliekant dujų prijungimo darbus.....	4
Elektros sauga.....	6
Gaminio sauga.....	7
Numatytoji naudojimo paskirtis.....	9
Vaikų sauga.....	9
Seno gaminio išmetimas.....	9
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	9

2 Bendra informacija 10

Apžvalga.....	10
Komplekto turinys.....	11
Techniniai duomenys.....	12
Purkštukų lentelė.....	12

3 Įrengimas 13

Prieš įrengiant.....	13
Įrengimas ir prijungimas.....	14
Dujų konversija.....	17
Būsimas transportavimas.....	18

4 Paruošimo Darbai 19

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	19
Naudojant pirmą kartą.....	19
Pirmasis prietaiso valymas.....	19
Pradinis šildymas.....	19

5 Kaip naudoti šią voryklę 20

Bendroji informacija apie maisto gaminimą.....	20
Kaitlenčių naudojimas.....	20

6 Kaip naudoti orkaitę 22

Bendroji informacija apie kepimą, kepimą ir kepimą grilyje.....	22
Kaip naudoti elektrinę orkaitę.....	22
Veikimo režimai.....	23
Maisto gaminimo laiko lentelė.....	24
Kaip naudoti grilį.....	24
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė.....	25

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 26

Bendroji informacija.....	26
Kaitlentės valymas.....	26
Valdymo skydo valymas.....	26
Orkaitės valymas.....	26
Orkaitės durelių išėmimas.....	27
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas.....	28
Orkaitės lemputės keitimas.....	29

8 Trikčių nustatymas 30

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

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. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- 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 tėkmės 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 neįgalieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegaliooti. 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 asmens.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitikinkite, ar vietos dujų tiekimo sąlygos (slėgis ir dujų rūšis)

atitinka šio buitinio prietaiso nustatymą.

- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degimo metu susidariusius produktus. Jį reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į galiojančius prietaisų prijungimo reglamentus. Ypač reikia atkreipti dėmesį į atitinkamus vėdinimo reikalavimus; žr. *Prieš įrengiant, puslapis 13*
- DĖMESIO: Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kur ji įrengta, skleidžiama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, kai prietaisas naudojamas: natūralias vėdinimo angas laikykite atviras arba įrengkite mechaninės ventiliacijos įtaisus (mechaninį gartraukį). Jeigu prietaisas intensyviai eksploatuojamas ilgą laiką, gali prireikti papildomos ventiliacijos, pavyzdžiui, padidinant mechaninės ventiliacijos (jeigu ji įrengta) pajėgumą.
- Dujiniai prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinami, ar jie tinkamai veikia. Privaloma reguliariai tikrinti reguliatorių, žarną bei jos spaustuką ir keisti juos kas gamintojo rekomenduojamus laikotarpius arba esant būtinybei.

- Reguliariai valykite dujinius degiklius. Liepsna turi būti mėlyna ir degti tolygiai.
- Šį gaminį reikia naudoti patalpose, kuriose yra tinkamai sureguliuotas ir veikiantis anglies monoksido jutiklis. Įsitikinkite, kad anglies monoksido jutiklis veikia tinkamai ir dažnai atliekama techninė priežiūra. Anglies monoksido jutiklį reikia įdiegti daugiausiai už 2 metrų nuo gaminio.
- Dujiniuose prietaisuose privalo būti gerai sudeginamos dujos. Nevisiškai sudegus dujoms, gali susidaryti anglies monoksido (CO) dujų. Anglies monoksidas - bespalvės, bekvapės, nepaprastai nuodingos dujos, kurių net maža dozė gali būti mirtina.
- Teiraukitės informacijos apie dujų avarinės tarnybos telefono numerius ir saugos priemones tais atvejais, jei pajustumėte sklindantį dujų kvapą.

Ką daryti, jei jaučiamas dujų kvapas

- 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 pavojus!
- 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.
- Įspėkite kaimynus.
- Iškvieskite ugniagesių komandą. Skambinkite ne iš name esančio telefono.
- Negrįžkite į patalpas, kol jums nebus leista tai padaryti.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- 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 jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos 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 prirėikus 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 dujų/elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenutieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali

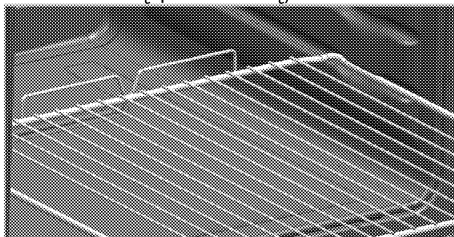
atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.

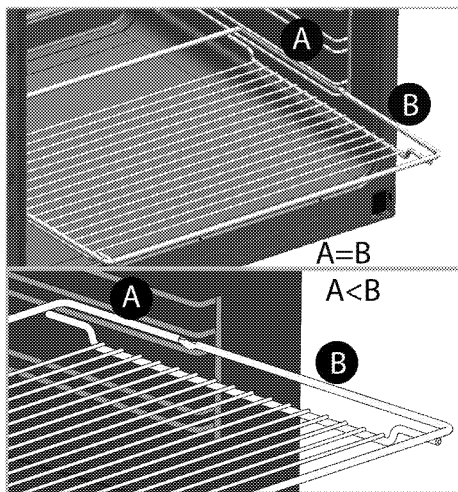
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

Gaminio sauga

- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus 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; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista. 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.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)
Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).





- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Orkaitės rankena nėra skirta rankšluosčių džiovinimui. Nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių, kai veikia grilio funkcija ir durelės yra praviros.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudėkite ant jo maistą ir įdėkite viską į įkaitintą orkaitę. Nuplėškite 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.

- ĮSPĖJIMAS: Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.
 - Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
 - Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.
 - ĮSPĖJIMAS: Neprižiūrimas 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.
 - DĖMESIO: Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
 - ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: 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.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.
- Privaloma tinkamai prijungti dujų tiekimo įrangą, kad nebūtų dujų nuotėkio.

Numatytoji naudojimo paskirtis

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

Vaikų sauga

- ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų.

Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.

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

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitikties:



Šis gaminytis atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES).

Šis gaminytis paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminytis pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitikties:

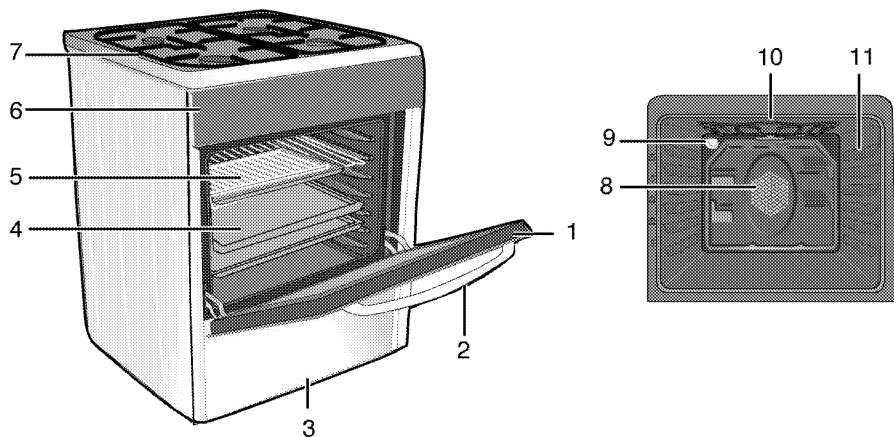
Jūsų įsigytas gaminytis atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

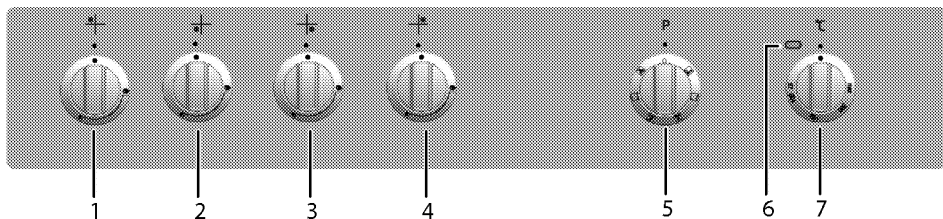
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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



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

Komplekto turinys

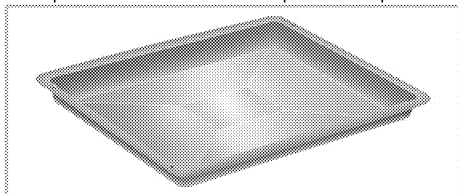


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. **Vartotojo vadovas**

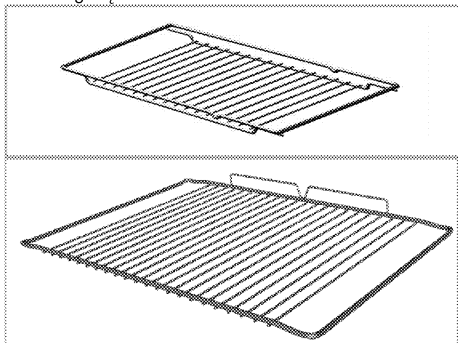
2. **Standartinis padėklas**

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



3. **Grilio grotelės**

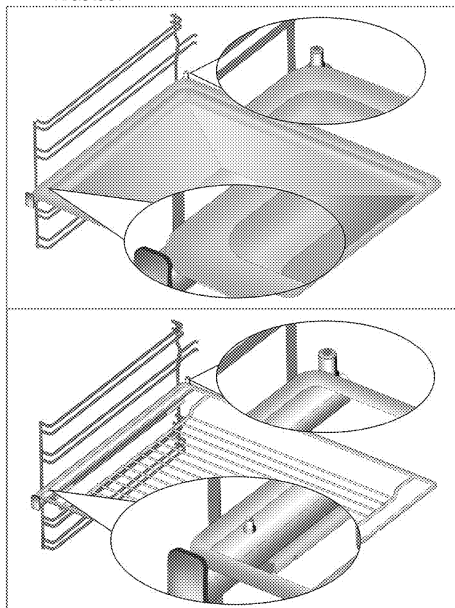
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamo bėgelių.



4. **Kaip tinkamai įdėti grilio groteles ir skardą ant ištraukiamų bėgelių (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)**

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio groteles.

Naudodami skardą ir grilio groteles su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.




Techniniai duomenys


BENDRA INFORMACIJA	
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	850 mm/500 mm/600 mm
Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	2.0 kW
Saugiklis	10 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05W-FG 3 x 1 mm ²
Dujinio gaminio kategorija	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3B/P / Cat I 2H
Dujų rūšis/slėgis	NG 20/20 mbar
Bendros dujų sąnaudos	7.9 kW
Dujų rūšies / slėgio keitimas ^S	NG G 2.350/13 mbar
– pasirenkama	LPG G 30/37 mbar - LPG G 30/28-30 mbar
VIRYKLĖ	
Degikliai	
Galinis kairysis	Įprastas degiklis
Energija	2 kW
Priekinis kairysis	Greitasis degiklis
Energija	2.9 kW
Priekinis dešinysis	Atsarginis degiklis
Energija	1 kW
Galinis dešinysis	Įprastas degiklis
Energija	2 kW
ORKAITĖ/GRILIS	
Pagrindinė orkaitė	Daugiafunkcė orkaitė
Vidaus lemputė	15–25 W
Grilio energijos sąnaudos	1.6 kW

* Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama 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 atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.



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



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



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

Purkštukų lentelė

Degiklio padėtis	2 kW Galinis kairysis	2.9 kW Priekinis kairysis	1 kW Priekinis dešinysis	2 kW Galinis dešinysis
Dujų rūšis/dujų slėgis				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 30/37 mbar	66	80	47	66
G2.350/13mbar	131	165	95	131

3 Įrengimas

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



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



PAVOJUS:

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

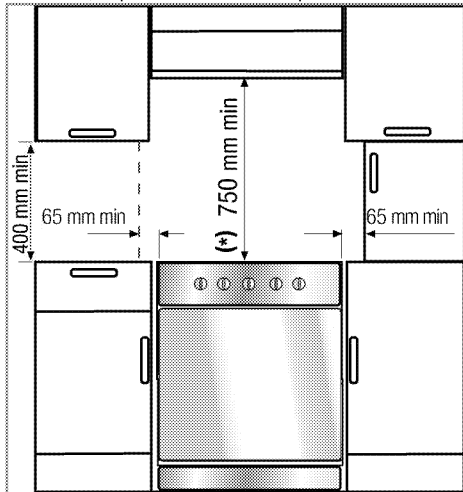


PAVOJUS:

Prieš pradėdami instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

Siekiant užtikrinti, kad po šiuo gaminiu liktų būtinas tarpas orui cirkuliuoti, rekomenduojame statyti šį gaminį ant kieto pagrindo, kad jo kojelės nestovėtų ant jokių kilimų ar minkštos kiliminės dangos. Virtuvės grindys turi būti pakankamai tvirtos, kad išlaikytų prietaiso svorį ir papildomą svorį: virtuvės reikmenis, kepimo indus ir maisto produktus.



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

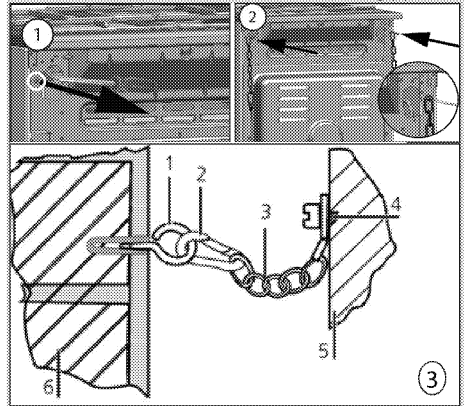
senos, sienelės ar aukštos spintelės turi būti bent 65 mm.

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

Apsauginė grandinė

Jeigu jūsų gaminyje yra 2 apsauginės grandinės;

Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirštų, pritvirtinant jį dviem su orkaite pateiktomis apsauginėmis grandinėmis. Pritvirtinkite kabliuką (1) tinkamu varžtu prie virtuvės sienos (6) ir užkabinkite apsauginę grandinę (3) ant kabliuko, naudodami fiksavimo mechanizmą (2).

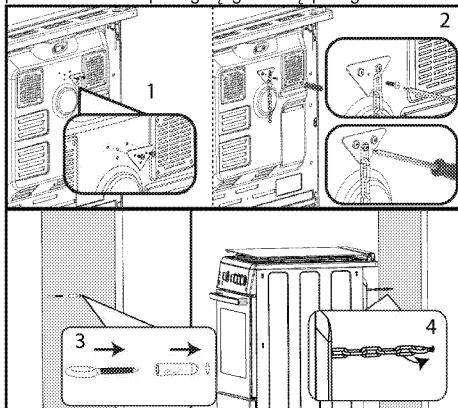


- 1 Stabilumo kabliukas
- 2 Fiksavimo mechanizmas
- 3 Apsauginė grandinė
- 4 Tvirtai pritaisykite grandinę prie voryklės galinės pusės
- 5 Voryklės galinė pusė
- 6 Virtuvės siena

Jeigu jūsų gaminyje yra 1 apsauginė grandinė;

Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirštų, pritvirtinant jį su orkaite pateikta apsaugine grandine.

Vykdykite paveikslėlyje pavaizduotus veiksmus, kad pritvirtintumėte apsauginę grandinę prie gaminio.



i Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad apsaugotų viryklę nuo pasvirimo į priekį, į šonus ir įstrižai.

Stabilumo grandinė viryklėms, 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 būtinas geras vėdinimas.

Patalpos su durimis ir (arba) langais, atsidarančiais tiesiai į lauką

Duryse ir (arba) languose, kurie atsidaro tiesiai į lauką, turi būti bendra ventiliacijos anga, kurios matmenys nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje pagal bendrą prietaiso dujinę galią (bendros prietaiso dujų sąnaudos parodytos šio vartotojo vadovo techninių specifikacijų lentelėje). Jei duryse ir (arba) languose nėra bendros ventiliacijos angos, atitinkančios bendras prietaiso dujų sąnaudas, nurodytas toliau pateikiamoje lentelėje, tada patalpoje privalo būti papildoma fiksuota ventiliacijos anga, kad būtų užtikrinti bendri minimalūs vėdinimo reikalavimai pagal prietaiso pasiekiamas bendras dujų sąnaudas. Fiksuota ventiliacijos anga gali apimti esamų tuščiavidurių plytų angų, garintuvo vamzdžio angos matmenis ir kt.

3–4	175
4–6	300
6–8	400
8–10	500
10–11,5	600
11,5–13	700
13–15,5	800
15,5–17	900
17–19	1 000
19–24	1 250

Patalpos, kuriose nėra durų ir (arba) langų, atsidarančių tiesiai į lauką

Jei patalpoje, kurioje įrengtas prietaisas, nėra durų ir (arba) lango, kuris atsidaro tiesiai į lauką, reikia ieškoti kitų produktų, kurie suteiktų fiksuotą nereguliuojamą ir neuždaromą ventiliacijos angą, atitinkančią bendrus minimalius ventiliacijos angų reikalavimus, taikomus prietaisui pagal anksčiau pateiktoje lentelėje nurodytas bendras dujų sąnaudas. Taip pat reikia laikytis atitinkamų pastatų taisyklių rekomendacijų.

Kai patalpoje arba vidinėje erdvėje yra daugiau nei vienas dujinis prietaisas, be reikalavimų, nurodytų anksčiau pateiktoje lentelėje, reikia įrengti papildomą ventiliacijos sritį. Papildomos ventiliacijos srities dydis turi atitikti kitų dujinių prietaisų reikalavimus.

Patalpoje, kurioje įrengtas prietaisas, turi būti mažiausiai 10 mm atstumas po durimis, kurios atsidaro į vidines patalpas. Turite užtikrinti, kad tokie daiktai, kaip kilimai ir kitos grindų dangos, neturėtų poveikio atstumui, kai durys yra uždarytos.

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 m².

Nestatykite šio buitinio prietaiso patalpoje, kuri yra žemiau žemės lygio, nebent joje būtų atviras išėjimas į žemės paviršių bent iš vienos pusės.


Įrengimas ir prijungimas

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

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


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


Bendros dujų sąnaudos (kW)	min. ventiliacijos anga (cm ²)
0–2	100
2–3	120

 Nėkelkite ir nęperstatinėkite prietaiso, laikydami uę jo durelių ir (arba) rankenos. Apgadinamos durelės, rankenos ar vyriai.


Elektros įvadas


Prijunkite gaminį prie įęeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūrinium grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įęeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga uę jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įęemintas atsiųvelgiant į vietos reglamentus.


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

 **PAVOJUS:**
Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

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


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


 Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitę tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

 **PAVOJUS:**
Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!


Įjunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

Dujų prijungimas

 **PAVOJUS:**
Prietaisą prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo. Sprogimo ar apsinuodijimo rizika dėl neįgaliuotai atliktų remonto darbų! Gamintojas nėra atsakingas uę žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.

 **PAVOJUS:**
Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą. Kyla sprogimo pavojus!

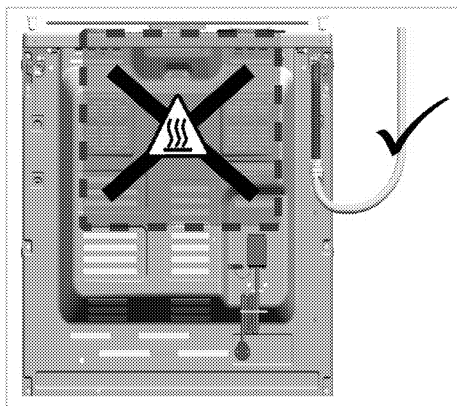
- Dujų reguliavimo sąlygos ir dydžiai pateikti duomenų lentelėse (arba duomenų plokštėlėje).

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

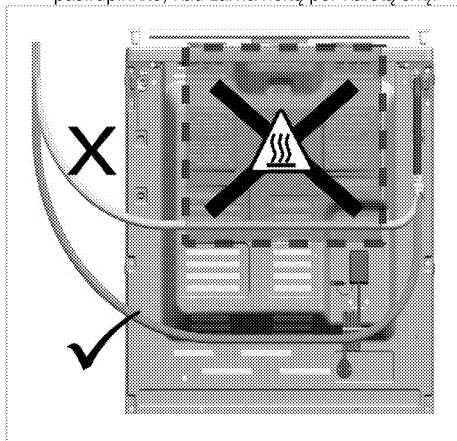
- Gamtinių dujų prijungimas turi būti tinkamai paruoštas prieš prijungiant prietaisą.
- Gamtines dujas prie gaminio prijungs įgaliotoji tarnyba.
- Prie gaminio gamtinių dujų prijungimo angos turi būti pritaisyta lanksti žarna, o šio vamzdžio galas turi būti užsandarintas aklidangčiu. Prijungiant aklidangtis bus ištrauktas ir gaminys bus prijungtas naudojant plokščią prijungimo įtaisą (movą).
- Patikrinkite, ar įrengta gamtinių dujų sklendė.
- Jeigu vėliau jums reikės naudoti šį prietaisą su kita dujų rūšimi, privalote pasitarti su įgaliotąja technine tarnyba dėl atitinkamos pakeitimo procedūros.

Jei gaminyje yra tik viena dujų anga;

- Prieš prijungdami dujų žarną, įsitikinkite, kad gaminio gale esanti žarnos anga yra toje pačioje gaminio pusėje kaip gamtinių dujų sklendė.

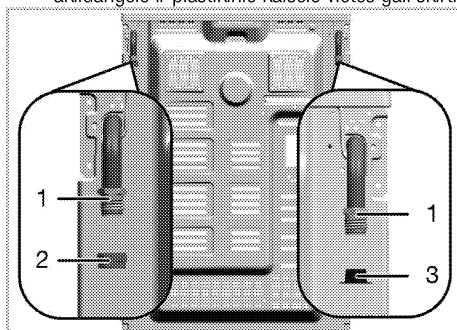


- Jei dujų žarnos anga ir gamtinių dujų sklendė nėra toje pačioje pusėje, prijungdami pasirūpinkite, kad žarna neitų per karštą sritį.



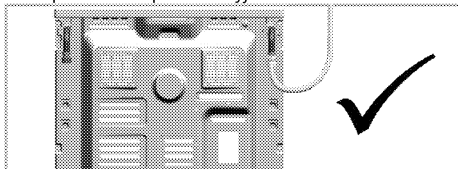
Jei gaminyje yra dvi dujų angos:

- Viena iš dviejų angų yra užsandarinta aklidangčiu, o kita – plastikiniu kaiščiu. Atsižvelgiant į gaminį, aklidangčio ir plastikinio kaiščio vietos gali skirtis.

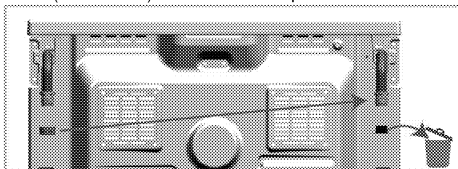


- 1 Dujų žarnos anga
- 2 Aklidangtis

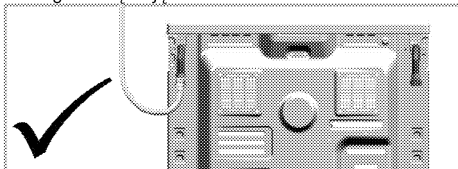
- 3 Plastikinis kaištis
- Prieš prijungdami dujas įsitinkinkite, kad prie dujų jungiamo gaminio gamtinių dujų sklendė ir dujų žarnos anga yra toje pačioje pusėje.
 - Jei gamtinių dujų sklendė ir plastikiniu kaiščiu užsandarinta dujų žarnos anga yra toje pačioje pusėje, prijunkite dujas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje.



- Jei gamtinių dujų sklendė ir aklidangčiu užsandarinta dujų žarnos anga yra toje pačioje pusėje, išimkite ir išmeskite plastikinį kaištį. Išimkite aklidangtį ir uždenkite dujų žarnos angą, prie kurios nebus prijungiamos dujos, nauju (nenaudotu) sandarinimo tarpikliu.



- Prijunkite dujas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje, prie dujų žarnos angos šalia gamtinių dujų sklendės.



Gaisro pavojus:

Jei prijungsite nesilaikydami toliau pateiktų nurodymų, kils dujų nuotėkių ir gaisro pavojus. **Mūsų įmonė nebus atsakinga dėl žalos, padarytos dėl šios priežasties.**

- Dujas turi prijungti tik įgaliotasis paslaugos teikėjas.
- Prie gaminio prijungiant dujas būtina reikia naudoti dujų žarnos angą šalia gamtinių dujų sklendės.
- Plastikinį kaištį reikia išmesti, o nenaudojamą dujų žarnos angą – užsandarinti aklidangčiu.
- Užsandarinant nenaudojamą dujų žarnos angą aklidangčiu, būtina naudoti naują ir nenaudotą sandarinimo tarpiklį.

**PAVOJUS:**

Lanksti dujų žarna turi būti prijungta tokiu būdu, kad nesiliestų prie aplink ją judančių dalių ir neįstrigtų, kai judančios dalys juda. (Pvz., stalčiai.) Be to, jos negalima laikyti ten, kur ji gali būti suspausta.

**PAVOJUS:**

Dujų tiekimo žarnos negalima prispausti, sulenkinti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.
Dėl sugadintos dujų tiekimo žarnos gali kilti sprogimo pavojus.

Nuotėkio patikra ties prijungimo tašku

- Patikrinkite, ar išjungtos visos prietaiso rankenėlės. Patikrinkite, ar atsuktas dujų tiekimo čiaupas. Paruoškite muilo putų ir užtepkite jų ant žarnos prijungimo taško, kad patikrintumėte, ar nėra dujų nuotėkio.
- Esant dujų nuotėkiui, atsiras muilo burbulų. Tokiu atveju nedelsdami dar kartą patikrinkite žarnos prijungimą.
- **Jeį gaminyje yra dvi dujų žarnos angos,** pasirūpinkite, kad nenaudojama dujų anga būtų užsandarinta aklidangčiu. Paruoškite muilo putų ir užtepkite jų ant aklidangčio prijungimo taško, kad patikrintumėte, ar nėra dujų nuotėkio. Esant dujų nuotėkiui, atsiras muilo burbulų. Tokiu atveju nedelsdami dar kartą patikrinkite aklidangčio prijungimą.
- Vietoj muilo galite naudoti parduodamus dujų nuotėkio patikros aerosolius.



Dujų nuotėkio niekuomet netikrinkite degtukais ar žiebtuvėliu.

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

Galutinis patikrinimas

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



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

Dujų konversija**PAVOJUS:**

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

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

Degiklių purkštukų pakeitimas

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

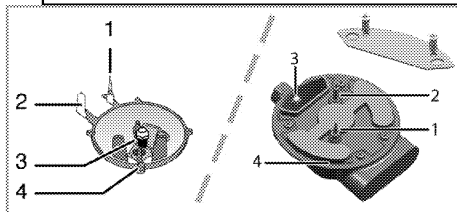


Nauji purkštukų padėtis yra pažymėta ant jų pakuotės arba ją galima rasti lentelėje *Purkštukų lentelė, puslapis 12.*



((Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.))

Kai kurių degiklių purkštukai uždengti metaliniu gaubtu. Keičiant purkštuką šį metalinį gaubtą reikia nuimti.



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

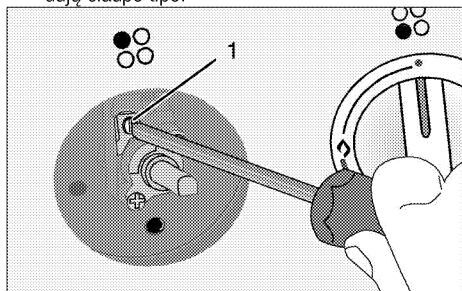


Nebandykite nuimti dujinių degiklių čiaupų, nebent tai būtų būtina susidarius neįprastoms sąlygoms. Jeigu reikia keisti čiaupus, privalote iškviešti įgaliotąją tarnybą.

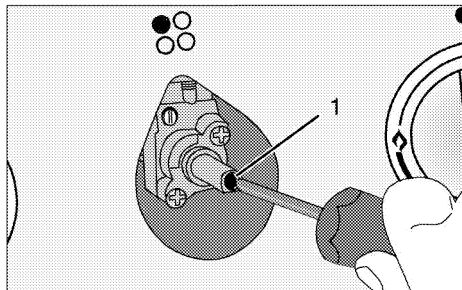
Sumažintas dujų tiekimo srauto nustatymas viryklių čiaupams

1. Uždekite degiklį, kurį reikia pareguliuoti, pasukite rankenėlę į mažesnės liepsnos padėtį.

2. Nuimkite rankenėlę nuo dujų čiaupo.
3. Norėdami reguliuoti dujų srauto reguliavimo varžtą, naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą. Jeigu naudojate suskystintąsias dujas, (butaną – propaną), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Naudojant natūralias dujas, varžtą reikia vieną kartą pasukti **prieš laikrodžio rodyklę**.
» Sumažinus dujų vartojimą, paprastai liepsna turi būti 6–7 mm aukščio.
4. Jei liepsna didesnė, negu reikia, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei ji mažesnė – prieš laikrodžio rodyklę.
5. Patikrinkite, kaip dega dujos minimalioje ir maksimalioje jungiklio padėtyje.
6. Reguliavimo varžto padėtis gali skirtis, priklausomai nuo buitiniame prietaise naudojamų dujų čiaupo tipo.



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

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

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 jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Apsukite gaubtelius ir puodų atramas lipnia juosta.
- Nėkelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.

i Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliajoje padėtyje.

i Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

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

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas



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

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausiai nušluostykite.

Pradinis šildymas

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



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuiomet 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.

Elektrinė orkaitė

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



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklįsti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų sklėdžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



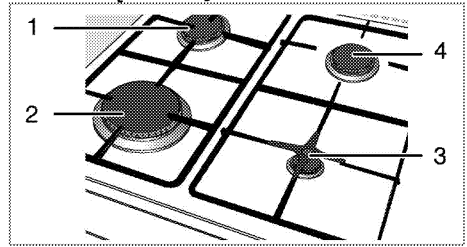
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliai keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

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

Gaminimas naudojant dujas

- Indo dugno ir liepsnos skersmenys privalo atitikti vienas kitą. Pareguliuokite dujų liepsnas, kad jų nesimatytų iš po puodo dugno; padėkite puodą ant puodų atramos, per vidurį.

Kaitlenčių naudojimas



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



DĖMESIO

Nenaudokite didesnių ar mažesnių nei anksčiau nurodyta matmenų kepimo indų. Naudojant didesnius kepimo indus kyla pavojus apsinuodyti anglies monoksidu, perkaitinti gretimus paviršius ir valdymo rankenėles. Naudojant mažesnius kepimo indus kyla pavojus apsideginti liepsna.

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

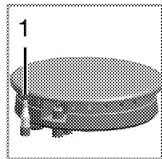
Dujinių degiklių uždegimas

1. Laikykite nuspaužę 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 užgęsta, suveikia saugos mechanizmas, kuris išjungia dujų tiekimą.

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

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



PAVOJUS:

Jei degiklis neuždegamas per 15 sekundžių, atleiskite mygtuką.

Prieš bandydami dar kartą, palaukite bent 1 minutę. Kyla dujų susikaupimo ir sprogo rizika!

6 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepimą ir kepimą grilyje



DĖMESIO

Karšti 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 pro jas gali išeiti garai.
Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

Patarimai dėl kepimo

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

Patarimai dėl kepimo

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

Patarimai dėl kepimo grilyje

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

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su

vielene lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.

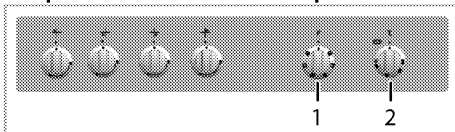
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujama orkaitės lygyje. Jeigu kepat grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. 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 rankenėle nustatykite norimą darbo režimą.
2. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą temperatūrą.

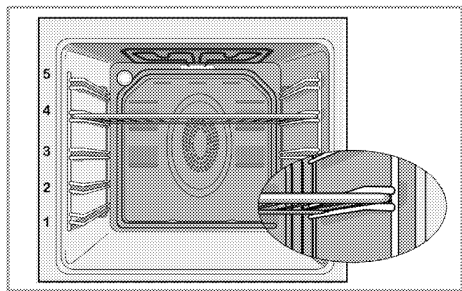
» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Šildymo metu lieka degti temperatūros lemputė.

Elektrinės orkaitės išjungimas

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

Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai.

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



Veikimo režimai

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

Tradicinis kepimas



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

Apat. šildymas



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

Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.



Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



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

Stiprus grilis



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

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

Grilis+vent.



Kepimo drilyje efektas nėra toks stiprus, kaip naudojant didįjį grilį.

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

Galios didinimo funkcija



Ši funkcija naudojama norint greitai įkaitinti orkaitę; ji nėra tinkama maistui gaminti.

- Parinkę šią funkciją, pasirinkite norimą temperatūrą. Užsideda temperatūros lemputė ir orkaitė kaitinama.
- Kaitinimo procesui pasibaigus, lemputė užgęsta. Dabar pasirinkite norimą funkciją patiekalui kepti.

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.

Patiekalas	Skardos numeris	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
**Pyragėliai skardoje	Viena skarda		3	175	30 ... 45
**Formosė kepami pyragai	Viena skarda		3	175	30 ... 50
**Pyragėliai popierinėse formelėse	Viena skarda		3	160 ... 170	20 ... 30
**Biskvitas	Viena skarda		3	180 ... 200	10 ... 20
**Sausainiai	Viena skarda		3	160 ... 170	20 ... 30
**Tešlainiai	Viena skarda		3	200	20 ... 30
**Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda		3	190	25 ... 35
**Mielinės tešla	Viena skarda		3	190	20 ... 40
**Lazanija	Viena skarda		2	180	25 ... 45
**Pica	Viena skarda		2	200	15 ... 25
Jautienos žleigtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda		2	25 min. 220, tada 180 ... 190	80 ... 100
Ėriuko koja (troškiny)	Viena skarda		2	25 min. 220, tada 180 ... 190	60 ... 90
Keptas viščiukas	Viena skarda		2	15 min. 250/max, tada 190	55 ... 65
Kalakutas (pjaustytas)	Viena skarda		2	25 min. 250/max, tada 190	60 ... 100
Zuvis	Viena skarda		3	200	20 ... 30

(**)Kepimo procesams, kuriems reikalingas išankstinis pakaitinimas, pakaitinkite orkaitę proceso pradžioje, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra.

Patarimai dėl tortų kepimo

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

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinys yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis nevirsytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas,

kurį naudojate kepiniai, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.



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

Kaip naudoti grilį



DĖMESIO

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

Grilio jungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę ties norimu grilio simboliu.

2. Tuomet pasirinkite norimą kepimo grilyje temperatūrą.
3. Jeigu reikia, iš anksto pašildykite orkaitę 5–7 minutes.


» Užsidega temperatūros lemputė

Grilio išjungimas

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

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje



Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. 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.

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Rekomenduojama temperatūra (°C)**	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Zuvis	Grilio grotelės	4..5	250/max	20..25 min. #
Pjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4..5	250/max	25..35 min.
Erienos žiegtainiai	Grilio grotelės	4..5	250/max	20..25 min.
Rostbifas	Grilio grotelės	4..5	250/max	25..30 min. #
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4..5	250/max	25..30 min. #
Duonos skrebučiai *	Grilio grotelės	4	250/max	1..3 min.

priklausomai nuo storio

*Pakaitinimas 5 minutes

**Jeigu jūsų gaminio grilio temperatūros negalima reguliuoti, grilis veiks maksimalia temperatūra.

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal

EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti

reikalavimus, taikomus produktų bandymams

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1..3 min.
Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabalukai	Grilio grotelės	4	250/max	25..35 min.



Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

Prieš kepanant maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.


7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra


Bendroji informacija

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

	PAVOJUS: Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!
	PAVOJUS: Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

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

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

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

Kaitlentės valymas

Degiklio valymas

1. Nuimkite puodų laikiklius nuo kaitlentės.
2. Nuimkite visas nuimamas degiklio dalis ir išplaukite rankomis karštame vandenyje, naudodami kempinę ir šiek tiek indų.
3. Nuvalykite nenuimamas degiklio dalis šlapia šluoste.
4. Drėgna šluoste nuvalykite žvakę ir kaitinimo elementą (modeliuose su uždegikliu ir kaitinimo elementu). Po to nusauskite sausa šluoste.

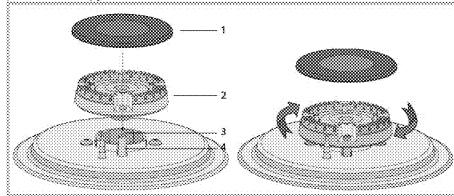
Užtikrinkite, kad angos liepsnoms ir žvakė būtų visiškai sausos.

Antraip bandant uždegti nekils kibirkštis.

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

Degiklio dalių montavimas


Išvalius degiklį, montuokite dalis taip, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Degiklio dangtelis
 - 2 Degiklio galvutė
 - 3 Degiklio lizdas
 - 4 Žvakė (gaminuose su uždegikliu)
1. Degiklio galvutę dėkite ant degiklio lizdo taip, kad ji pralįstų pro žvakės (4) angą. Pasukite degiklio galvutę į dešinę ir į kairę bei įsitinkinkite, ar tinkamai įsistatė į degiklio lizdą.
 2. Ant degiklio uždėkite dangtelį.

Valdymo skydo valymas

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

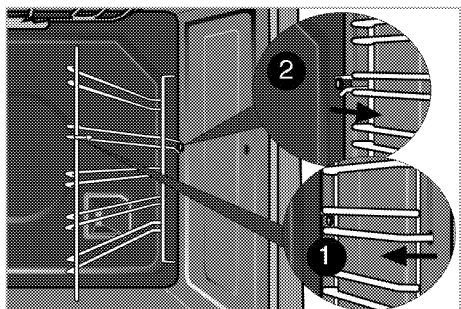
	Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!
------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Orkaitės valymas

Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

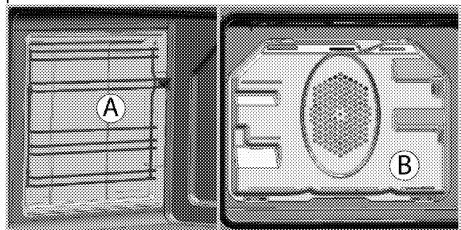
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

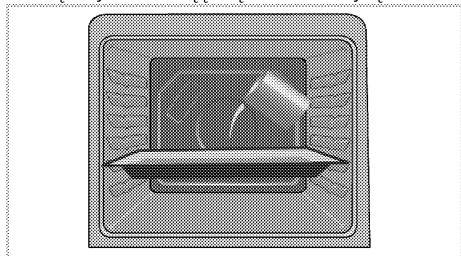
Vidinės šoninės (A) ir (arba) galinė jūsų gaminio sienelės (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai absorbuoja riebalus, o paviršiumi užspildžius riebalais, jie pradeda blizgėti. Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.



Lengvas valymas garais

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (įsisenėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje esantys garai ir nuo jų orkaitėje susidaręs vandens lašelių kondensatas.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Pripilkite į orkaitės kepimo skardą 300 ml vandens, ir įstatykite skardą į 2-ą orkaitės lentyną.



3. Pasirinkite valymas garais režimą ir leiskite jai paveikti 25 minutes, nustatę 100°C temperatūrą.
4. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nušluostykite vidinius orkaitės paviršius.

5. Įsisenėjusius nešvarumus valykite minkštu drėgna skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, o paskui iššluostykite sausu skudurėliu.



Naudojant lengvo valymo garais režimą, vanduo, esantis ant skardos, kuris skirtas šiek tiek suminkštinti orkaitės ertmėje susidariusiems likučiams ir (arba) nešvarumams, išgaruos ir kaip kondensatas susikaups ant orkaitės durelių stiklo vidinės pusės, todėl atidarant orkaitės dureles, vanduo gali lašėti. Nušluostykite kondensatą iš karto, kai atidarysite dureles.

Orkaitės durų valymas

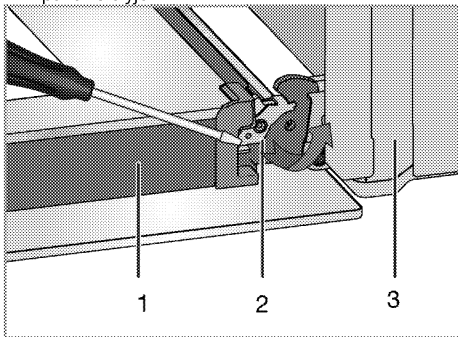
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiumi valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



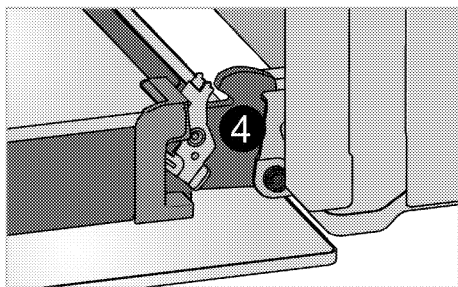
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šiufuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršius ir sugadinti stiklą.

Orkaitės durelių išėmimas

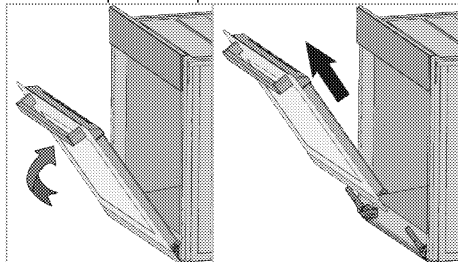
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrų korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durelės
- 2 Vyris užrakintas (uždaryta pozicija)
- 3 Orkaitė
- 4 Vyris užrakintas (atidaryta pozicija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



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



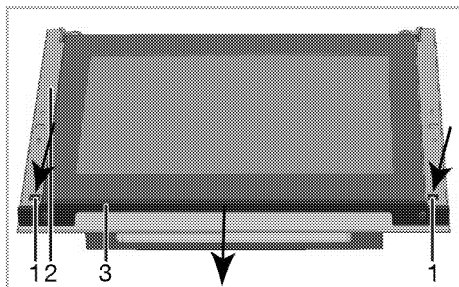
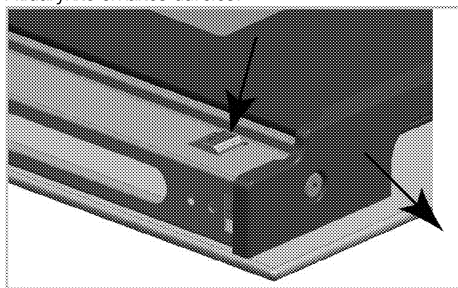
Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spausstukų.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

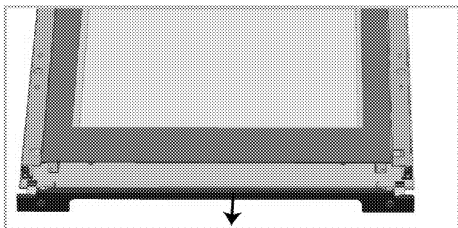
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

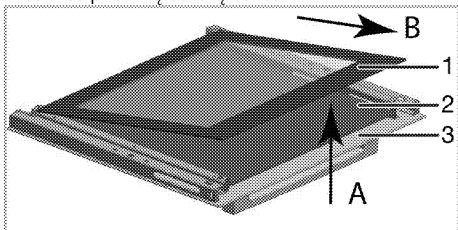
Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Ašelė
- 2 Rėmas
- 3 Profilis



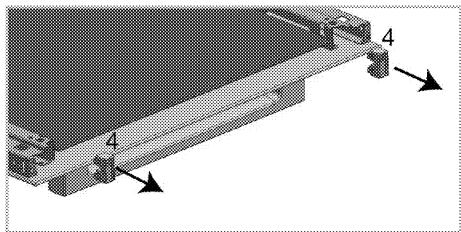
Paspauskite ašeles (1) ir patraukite profilį (3) į save kaip parodyta anksčiau pateiktuose paveikslėliuose, tuo pačiu metu nuimkite profilį, prijungtą prie viršutinės priekinių durelių dalies.



- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
 - 2 Vidinė stiklo plokštė*
 - 3 Išorinė stiklo plokštė
- * (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Truputį kilstelėkite toliausią viduje esančią stiklo plokštę (1) **A** kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami **B** kryptimi.

Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę; Patraukite stiklo laikiklį, jungiantį elementus viduryje, kaip parodyta paveikslėlyje, kad atlaisvintumėte juos nuo stiklo plokščių.



4 Stiklo laikiklis, jungiantis elementą*

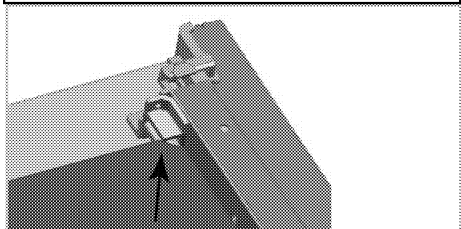
* (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2). Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2).

Dėkite stiklo plokštę kaip parodyta paveikslėlyje, kad ji įsidėtų į plastikinę angą.



Antraip stiklo plokštė nebus įdėta visiškai, ją gali paveikti vibracija ir ji gali įtrūkti.



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

Svarbu, kad toliausiai viduje esančios stiklo plokštės apatiniai kampai būtų įtaisyti apatinėje plastikinėje angoje.



Antraip stiklo plokštė nebus įdėta visiškai, ją gali paveikti vibracija ir ji gali įtrūkti.

Stiklą laikiančias jungiamąsias dalis būtina įdėti į joms skirtas angas.

Galiausiai, paspauskite profilio ašeles, kad jos vėl įsistatytų į joms skirtas angas.


Orkaitės lempučių keitimas





PAVOJUS:


Prieš keisdami orkaitės lempučių, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėsęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

 Orkaitės lempučių - tai specialios, 300 °C karščiai atsparios elektros lempučių; išsamiau žr. *Techniniai duomenys, puslapis 12*. Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš įgaliojoto techninio aptarnavimo centro atstovų.

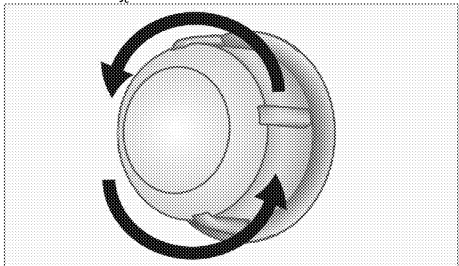
 Lempučių padėties gali skirtis nuo pavaizduotos paveikslėlyje.

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

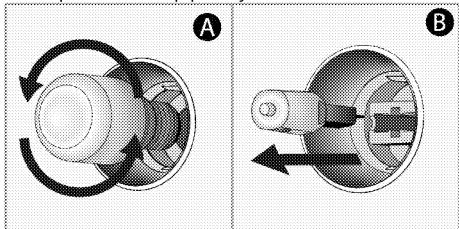
 Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lempučių:

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



3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lempučių (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lempučių, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

8 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

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

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Neveikia orkaitės apšvietimas.

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

Orkaitė nešyla.

- Gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Nėra kibirkštis.

- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje.*

Netiekiamos dujos.

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

Degikliai dega netolygiai arba visai nedega.

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



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

