



Krāsns

Lietošanas rokasgrāmata

Viryklē

Vartotojo vadovas



I6G5KCW

285380887_2/ LV/ LT/ R.AA/ 25.01.25 11:31
7734986492

Laipni lūdzam!

Cienījamo klient!

paldies, ka izvēlējāties Indesit izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Tāpēc pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un jebkuru citu sniegto dokumentāciju.

Ņemiet vērā visu lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju un brīdinājumus. Tādā veidā jūs sevi un savu izstrādājumu pasargāsīt no iespējamiem riskiem.

Saglabājiēt lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Jūsu izstrādājuma garantijas nosacījumi, lietošanas un problēmu novēršanas metodes ir norādītas šajā rokasgrāmatā.

Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

PAZIŅOJU
MS

Apdraudējums, kas var radīt materiāla kaitējumu izstrādājumam vai tā videi.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Saturs

1 Drošības noteikumi	4
1.1 Paredzētais lietojums	4
1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība	4
1.3 Elektriskā drošība	5
1.4 Drošība, strādājot ar gāzi	7
1.5 Transportēšanas drošība	8
1.6 Instalācijas Drošība	9
1.7 Lietošanas Drošība	10
1.8 Brīdinājumi par Temperatūru	11
1.9 Piederumu lietošana	12
1.10 Gatavošanas drošība	12
1.11 Apkopes un Tīrīšanas Drošība	13
2 Vides instrukcijas	14
2.1 Atkritumu direktīva	14
2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai	14
2.2 Informācija par iepakojumu	14
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai	14
3 Jūsu izstrādājums.....	16
3.1 Izstrādājuma ievads	16
3.1.1 Gatavošanas ierīce	16
3.1.2 Plīts sadaļa.....	16
3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana	16
3.3 Cepeškrāsns darbības funkcijas ..	17
3.4 Produktu piederumi.....	17
3.5 Produkta piederumu izmantošana	18
3.6 Tehniskās specifikācijas.....	21
4 Uzstādīšana	24
4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai	24
4.2 Elektriskais savienojums	26
4.3 Gāzes pieslēgums	27
4.4 Produkta izvietošana	30
4.5 Gāzes konversija	31
5 Pirmā Lietošana	33
5.1 Sākotnējā tīrīšana.....	33
6 Plīts virsmas izmantošana	33
6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu	33
6.2 Plīts virsmu darbība	34
7 Cepeškrāsns izmantošana	35

7.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu.....	35
7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība.....	35
8 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu	36
8.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī	36
8.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni	36
8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni	38
8.1.3 Grils	39
8.1.4 Pārtikas pārbaude	40
9 Apkope un tīrīšana	41
9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija...	41
9.2 Tīrīšanas piederumi.....	43
9.3 Plīts virsmas tīrīšana.....	43
9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana	44
9.5 Cepeškrāsns iekšpusēs (gatavošanas zonas) tīrīšana	44
9.6 Viegla tīrīšana ar tvaiku.....	44
9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana	45
9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana	46
9.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana ...	46
10 Problēmu novēršana	47



1 Drošības noteikumi

- Šajā sadaļā ir ietverti drošības norādījumi, kas nepieciešami, lai novērstu miesas bojājumu vai materiālu bojājumu risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots kādai citai personīgai lietošanai vai lietotai izmantošanai, jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, produkta etiķetes un citi attiecīgie dokumenti un detaļas.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par bojājumiem, kas var rasties, ja netiek ievēroti šie norādījumi.
- Neievērojot šos norādījumus, garantija zaudē spēku.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- Nelabojiet vai nemainiet nevienu izstrādājuma sastāvdaļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Neveiciet izstrādājumā tehniskas izmaiņas.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidēs. Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājāsaimniecībā un veikalā, biroju un citu darba vidi personāla virtuvēs.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
- Cepeškrāsns var izmantot pārtikas atkausēšanai, cepšanai un grilēšanai.
- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot plāķšņu sildīšanai, žāvēšanai, uz roktura uzkarinot dvieļus vai drēbes.

1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība



- Šo produktu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, sensorās vai garīgās prasmes vai kuriem trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi tiek uzraudzīti vai apmācīti par produkta drošu lietošanu un apdraudējumiem.



1.1 Paredzētais lietojums

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājās. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.

- Bērni nedrīkst spēlēties ar produktu. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņus neuzrauga kāds.
- Šo produktu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām (tostarp bērni), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamos norādījumus.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar produktu.
- Elektriskie produkti un/vai produkti ar gāzi ir bīstami bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst spēlēties ar produktu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kuriem var piekļūt bērni.
- Pagrieziet katlu un pannu rokturi uz lejas pusi, lai bērni nevarētu satvert un apdedzināties.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā produkta pieejamās virsmas ir karstas. Sargiet bērnus no produkta.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv traumu un nosmakšanas risks.
- Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Krāsns var apgāzties vai sabojāt durvju eņģes.
- Pirms nolietotu un nederīgu produktu izmešanas:
 1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu un izņemiet to no kontaktligzdas.
 2. Atvienojiet strāvas kabeli un atvienojiet to no ierīces ar kontaktdakšu.
 3. Veiciet piesardzības pasākumus, lai nepieļautu bērnu iekļūšanu izstrādājumā.
 4. Neļaujiet bērniem spēlēties ar produktu, kad tas ir dīkstāves režīmā.



1.3 Elektriskā drošība

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Ierīces kontaktdakša vai elektriskais savienojums atrodas viegli pieejamā vietā. Ja tas nav iespējams,

- elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Pirms remonta, apkopes un tīrīšanas atvienojiet izstrādājumu no tīkla vai izslēdziet drošinātāju.
 - Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
 - Ja jūsu izstrādājumam nav kabeļa, izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
 - Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
 - Pārliedzinieties, ka strāvas kabelis nav iestrēdzis, pēc izstrādājuma novietošanas vietā pēc montāžas vai tīrīšanas.
 - Cepeškrāsns aizmugurējā virsma kļūst karsta, kad tā tiek izmantota. Gāzes savienojumi un/vai elektrības kabeli nedrīkst pieskarties izstrādājuma aizmugurējai virsmai. Pretējā gadījumā tas var tikt bojāts.
 - Nelieciet elektriskos kabelus cepeškrāsns durvīs un nelieciet tos virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļa izolācija var izkust un izraisīt ugunsgrēku īssavienojuma dēļ.
 - Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Neizmantojiet pārgrieztus vai bojātus kabelus.
 - Izstrādājuma darbināšanai neizmantojiet pagarinātāju vai multifiksatoru.
 - Ja strāvas līnijas garums ir nepietiekams, sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
 - Pārnēsājamie barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabājiet vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamos strāvas avotus tālu no izstrādājuma.
 - Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamus riskus.

- **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas noteikti atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.

Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:

- Nekad neievietojiet produkta kontaktdakšu salauztā, vaļīgā vai no kontaktligzdas izņemtā kontaktdakšā. Pārliedzinieties, ka kontaktdakša ir pilnībā ievietota kontaktligzdā. Pretējā gadījumā savienojumi var pārkarst un izraisīt ugunsgrēku.
- Neievietojiet ierīci spraudņos, kas ir taukaini, netīri vai potenciāli pakļauti ūdens iedarbībai (piemēram, netālu no darba virsmas, kur var izplūst ūdens). Pretējā gadījumā pastāv īssavienojuma un elektrotraumas risks.
- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām!
- Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, izmantojot kontaktdakšas korpusu, nevis pašu vadu.



1.4 Drošība, strādājot ar gāzi

- **BRĪDINĀJUMS:** Gāzes plīts produktu lietošana izraisa tādu vielu veidošanos, kuras telpā izdalās siltuma, mitruma un sadegšanas rezultātā. Pārliedzinieties, ka virtuve ir labi vēdināta, it īpaši, ja lietojat izstrādājumu: Turiet dabiskās ventilācijas atveres atvērtas vai uzstādiet mehānisku ventilācijas ierīci (mehānisko nosūcēju/pārsegu). Intensīvai izstrādājuma ilgstošai lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija: Piemēram, loga atvēršana vai efektīvāka ventilācija, mehāniskās ventilācijas ierīces līmeņa paaugstināšana, ja tāda ir, utt.
- Šis izstrādājums jāizmanto telpā, kurā ir pareizi noregulēts un funkcionējošs oglekļa monoksīda sensors. Pārliedzinieties, ka oglekļa monoksīda sensors darbojas pareizi, un bieži veiciet sensora apkopi. Oglekļa monoksīda sensors jānovieto ne tālāk kā 2 metru attālumā no izstrādājuma.
- Šīs ierīces iestatīšanas nosacījumi ir norādīti uz etiķetes (vai uz datu plāksnītes)

- Gāzes ēdiena gatavošanas produktiem ir nepieciešama pareiza sadegšana. Nepilnīgas sadegšanas gadījumā var veidoties oglekļa monoksīds (CO). Oglekļa monoksīds ir bezkrāsaina, bez smaržas un ļoti toksiska gāze, kurai ir letāla iedarbība pat ļoti mazās devās. Jūs varat saprast, ka gāze deg labi, ja liesmas ir nepārtrauktas un zilas. Ja liesmas ir viļņotas, sagrieztas un intensīvi dzeltenas, gāze nedeģ labi.
 - Regulāri jāpārbauda, vai gāzes virtuves produkti un sistēmas darbojas pareizi. Regulators, šļūtene un tā skava ir regulāri jāpārbauda un jānomaina ražotāja ieteiktajā termiņā vai nepieciešamības gadījumā.
 - Regulāri notīriet gāzes plīts zonas. Pārļiecinieties, ka pēc tīrīšanas gāze deg pareizi.
 - Nelietojiet katlus, kas pārsniedz lietotāja rokasgrāmatā norādītos izmērus. Ja izmantojat lielākas pannas/katlus, nekā norādīts, tas var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu un tuvumā esošo virsmu un vadības pogu pārkaršanu. Izmantojot mazākas pannas/katlus, liesmas var izraisīt apdegumus.
 - Informāciju par gāzes avārijas tālruņu numuriem un drošības pasākumiem gāzes smakas gadījumā pieprasiet no sava vietējā gāzes piegādātāja.
-  **Ko darīt, ja saožama gāze!**
- Neizmantojiet atklātu uguni vai nesmēķējiet. Nelietojiet elektriskās pogas (piemēram, lampas pogu vai durvju zvanu). Nelietojiet fiksētos vai mobilos tālruņus.
 - Atveriet durvis un logus.
 - Izslēdziet visus vārstus gāzes iekārtām un gāzes skaitītājam pie galvenā vadības vārsta, ja vien tas neatrodas slēgtā telpā vai pagrabā.
 - Pārbaudiet visu cauruļu un savienojumu hermētiskumu. Ja joprojām sajūtat gāzes smaku, atstājiet savu mājokli.
 - Brīdiniet kaimiņus.
 - Zvaniet ugunsdzēsējiem. Izmantojiet tālruni ārpus mājas.
 - Zvaniet pilnvarotajam servisam un gāzes sadales uzņēmumam.
-  **1.5 Transportēšanas drošība**
- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla un atvienojiet gāzes savienojumus.

- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.
- Nenovietojiet priekšmetus uz ierīces. Pārnēsājiet ierīci vertikāli.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.
- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta.
- Nekad nenovietojiet izstrādājumu uz grīdas, kas pārklāta ar paklāju. Pretējā gadījumā gaisa plūsmas trūkums zem izstrādājuma izraisīs elektrisko daļu pārkaršanu. Tas radīs problēmas ar jūsu produktu.
- Izstrādājums jānovieto tieši uz tīras, līdzenas un cietas virsmas. To nedrīkst novietot uz cokola vai pamatnes. Produktus nedrīkst novietot uz kartona vai plastmasas plāksnēm.
- Ražojuma uzstādīšanas vietā nedrīkst atrasties tieša saules gaisma un siltuma avoti, piemēram, elektriskie vai gāzes sildītāji.
- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārtni atvērtu.
- Neuzstādiet izstrādājumu loga tuvumā. Pastāv risks, ka plīts liesma aizdegs aizkarus un uzliesmojošus materiālus ap plīti. Atverot logu, karstie trauki var apgāzties.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīviem pārsegumiem.



1.6 Instalācijas Drošība

- Pirms uzstādīšanas uzsākšanas izslēdziet strāvas padevi elektrotīklam, pie kura tiks pieslēgts izstrādājums, izslēdzot drošinātāju.
- Pārvietošanas un uzstādīšanas laikā vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Pretējā gadījumā pastāv risks gūt ievainojumus no asām malām!

- Gadījumos, kad aiz izstrādājumam paredzētās uzstādīšanas vietas atrodas gāzes šļūtene/caurule vai plastmasas ūdensvads, ir obligāti jānodrošina, lai starp izstrādājumu un šīm inženierkomunikācijām nebūtu kontakta. Pretējā gadījumā šļūtene/caurule var tikt saspiesta.
- Ja aiz vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, ir kontaktligzda, ir jānodrošina, lai izstrādājums nesaskartos ne ar kontaktligzdu, ne ar kontaktdakšu, kas iesprausta kontaktligzdā.
- Vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, aizmugurējā vai sānu sienā nedrīkst atrasties gāzes šļūtene, plastmasas ūdens caurule un kontaktligzda. Pretējā gadījumā, darbinot plīti, tās var deformēties karstuma ietekmē, un tas var radīt drošības risku.
- Pirms jebkādu darbu uzsākšanas saistībā ar gāzes padevi, lūdzu, pārtrauciet gāzes padevi. Pastāv eksplozijas risks.
- Izstrādājuma savienojumu ar gāzes sadales sistēmu drīkst veikt tikai pilnvarota un kvalificēta persona. Neprofesionāla personāla veiktu remontu dēļ pastāv eksplozijas vai saindēšanās risks.
- Elastīgajai gāzes šļūtenei jābūt savienotai tā, lai tā nepieskartos kustīgajām detaļām vietā, kur tā ir novietota, un netiktu aizķerta, pārvietojoties kustīgajām detaļām (piemēram, atvilktnēi). Turklāt gāzes šļūteni nevajadzētu novietot vietās, kur ir iesprūšanas iespēja.
- Gāzes šļūteni nedrīkst saspiest, salocīt, ļaut tai iestrēgt vai pieskarties tai karstām izstrādājuma daļām un izstrādājuma virtuves piederumiem. Gāzes šļūtenes bojājumu dēļ pastāv eksplozijas risks.
- Pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes pēc tam, kad ir izveidots jūsu izstrādājuma gāzes savienojums. Pārliedzinieties, vai nav gāzes noplūdes. Nelietojiet izstrādājumu, ja tajā ir gāzes noplūde.



1.7 Lietošanas Drošība

- Pārliedzinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.

- Ja izstrādājumu ilgstoši nelietosiet, atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet strāvas padevi no drošinātāju kārbas. Aizveriet galveno gāzes krānu.
- Nelietojiet produktu, ja tas sabojājas vai tiek bojāts lietošanas laikā. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtu vai ieplaisājušu priekšējo durvju stiklu. Pretējā gadījumā pastāv trauma un vides bojājumu risks.
- Nekādā gadījumā neuzkāpiet uz ierīces.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja alkohola un/vai narkotiku lietošana ir traucējusi jūsu spriestspēju vai koordināciju.
- Gatavošanas zonā un ap to nedrīkst turēt viegli uzliesmojošus priekšmetus. Pretējā gadījumā tie var izraisīt ugunsgrēku.
- Cepeškrāsns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz roktura dvieļus, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Atverot un aizverot durvis, izstrādājuma durvju eņģes kustas un var iestrēgt. Atverot/ aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.

- Šis izstrādājums nav piemērots lietošanai ar tālvadības pultī vai ārēju pulksteni.



1.8 Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kad izstrādājums tiek lietots, izstrādājums un tā pieejamās daļas ir karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos izstrādājumam un sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst pieļaut saskarsmi ar šo produktu, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Izstrādājuma tuvumā nenovietojiet uzliesmojošus/ sprādzienbīstamus materiālus, jo tā darbības laikā virsmas būs karstas.
- Atverot cepeškrāsns durtiņas gatavošanas laikā vai tās beigās, ievērojiet distanci. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Eksploatācijas laikā izstrādājums ir karsts. Jāuzmanās, lai nepieskartos karstām daļām, cepeškrāsns iekšpusei un sildelementiem.
- Strādājot ar izstrādājumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus.

• **BRĪDINĀJUMS:**

Ugunsbīstamība: Uz gatavošanas virsmām nenovietojiet priekšmetus.

1.9 Piederumu lietošana

- Ir svarīgi, lai stieplu režģis un paplāte būtu pareizi novietoti uz stieplu plauktiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "**Piederumu lietošana**".
- Aizveriet cepeškrāsns durvītas pēc tam, kad piederumi ir pilnībā iebīdīti gatavošanas telpā, pretējā gadījumā tie var atsisties pret durvju stiklu un to sabojāt.

1.10 Gatavošanas drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Jāievēro gatavošanas process. Pastāvīgi jāievēro īstermiņa gatavošanas procesi.
- **BRĪDINĀJUMS:** Gatavojot cietu vai šķidru eļļu, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo var tikt izraisīts ugunsgrēks. NEKĀDĀ gadījumā nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni; atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla un pēc tam pārklājiet liesmas ar vāku vai ugunsdrošo drānu (utt.).
- Esiet piesardzīgs, lietojot alkoholiskos dzērienus savos traukos. Alkohols augstā

temperatūrā iztvaiko un var izraisīt aizdegšanos, jo, nonākot saskarē ar karstām virsmām, tas var aizdegties.

- Ēdiena atliekas gatavošanas zonā, piemēram, eļļā, var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet šīs atliekas.
- Saindēšanās ar pārtiku risks: Neļaujiet ēdienam nostāvēties cepeškrāsnī ilgāk par 1 stundu pirms vai pēc gatavošanas. Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.
- Cepeškrāsnī nekarsējiet slēgtas formas un stikla burkas. Spiediens, kas veidojas skārda/burkā, var izraisīt tās pārsprāgšanu.
- Nenovietojiet cepšanas paplātes, traukus vai alumīnija foliju tieši cepeškrāsns apakšdaļā. Uzkrātais karstums var sabojāt cepeškrāsns apakšējo daļu.

Lietojo tvaikainu pergamenta papīru vai līdzīgus materiālus, ievērojiet šādus piesardzības pasākumus:

- Ievietojiet taukus necaurlaidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stieplu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarstā cepeškrāsnī.

- Lai izvairītos no riska pieskarties cepeškrāsns sildelementiem un kavēt karstā gaisa plūsmu, noņemiet visas liekās taukvielas necaurlaidīgā papīra daļas, kas karājas no piederumiem vai traukiem. Neizmantojiet pret taukiem necaurlaidīgu papīru, ja cepeškrāsns temperatūra ir augstāka par ražotāja norādīto maksimālo lietošanas temperatūru. Nekādā gadījumā nelieciet taukus necaurlaidīgu papīru uz cepeškrāsns pamatnes.
- Uzskarsēšanas laikā nenovietojiet to uz piederumiem.
- Vienmēr nospiediet uz leju ar šķīvi vai līdzīgu priekšmetu, lai nepieļautu, ka gaisa cirkulācija cepeškrāsns iekšienē izplūst.
- Nosedziet tikai nepieciešamo virsmu paplātes iekšpusē.
- Pēc katras lietošanas reizes paplāte ir jāiztīra un jānomaina paplātei izmantotais necaurlaidīgais papīrs vai līdzīgi materiāli. Pretējā gadījumā šķidrumi, kas pil uz paplātes, var izraisīt smēķēšanu vai pat aizdegties.
- Atverot produkta vāku, rodas gaisa plūsma. Tāku necaurlaidīgs papīrs var nonākt saskarē ar sildīšanas elementiem un aizdegties.
- Ja cepšanai izmanto grilēšanas režģi, uz apakšējā režģa jānovieto paplāte. Pretējā gadījumā pārtikas eļļa un citas sastāvdaļas, kas pil uz cepeškrāsns dibena, var radīt spēcīgus dūmus un izraisīt liesmas.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.
- Novietojiet traukus plīts zonas centrā. Nemiet vērā, ka uguns plīts zonā ar virtuves traukiem neplūst uz virtuves trauku sānu virsmām.



1.11 Apkopes un Tīrīšanas Drošība

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Cepeškrāsns priekšējo durvju stikla un cepeškrāsns augšējo durvju stikla (ja ar to ir aprīkota) tīrīšanai neizmantojiet asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, skrāpjus, trauku mazgāšanas drātiņas vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.

2 Vides instrukcijas

2.1 Atkritumu direktīva

2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

Šī ierīce atbilst ES WEEE direktīvai (2012/19/ES). Šim produktam ir elektrisko un elektronisko ierīču atkritumu klasifikācijas simbols (WEEE).



Šī ierīce ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Tāpēc pēc tā kalpošanas laika beigām

neatbrīvojieties no izstrādājuma kopā ar parastajiem sadzīves un citiem atkritumiem. Nogādājiet to savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Par šiem savākšanas punktiem varat jautāt vietējai administrācijai. Pareiza ierīces utilizācija palīdz novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.

Atbilstība RoHS direktīvai:

Jūsu iegādātais izstrādājums atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/ES). Tas nesatur kaitīgus un aizliegtus materiālus, kas norādīti direktīvā.

2.2 Informācija par iepakojumu

Ierīces iepakojuma materiāli ir ražoti no pārstrādājama materiāla saskaņā ar valsts vides likumiem. Neatbrīvojieties no iepakojuma atkritumiem kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem, nogādājiet tos vietējo varas iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu.

Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Cepeškrāsnī izmantojiet tumšus vai emaljētus traukus, kas labāk pārvada siltumu.
- Ja tas norādīts receptē vai lietotāja rokasgrāmatā, vienmēr uzkarsējiet. Cepšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis bieži.
- Lai ilgstoši ceptu ēdienu, izslēdziet izstrādājumu 5 līdz 10 minūtes pirms cepšanas beigu laika. Jūs, izmantojot atlikušo siltumu, varat ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas.

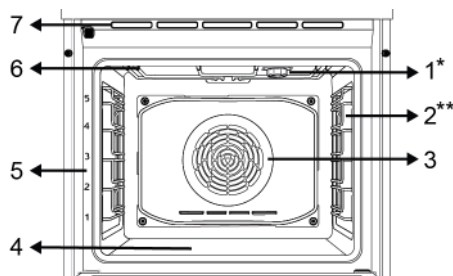
- Centieties cepeškrāsnī pagatavot vairāk nekā vienu ēdienu vienlaikus. Jūs varat gatavot ēdienu vienlaikus, novietojot divus gatavošanas traukus uz režģa plaukta. Turklāt, ja ēdienu gatavojat vienu pēc otra, tas ietaupīs enerģiju, jo cepeškrāsns nezaudēs siltumu.
- Izmantojiet katlus/pannas ar izmēru un vāku, kas piemērots plīts zonai. Ēdieniem vienmēr izvēlieties pareizā izmēra katlu. Nepareiza izmēra traukiem ir nepieciešama vairāk enerģijas.
- Glabājiēt plīts virsmas cepšanas zonu un katlu pamatnes tīras. Netīrumi samazina siltuma pārneši starp cepšanas zonu un katla pamatni.

3 Jūsu izstrādājums

Šajā sadaļā varat atrast produkta vadības paneļa pārskatu un pamata lietojumus. Atkarībā no izstrādājuma veida attēli un dažas funkcijas var atšķirties.

3.1 Izstrādājuma ievads

3.1.1 Gatavošanas ierīce

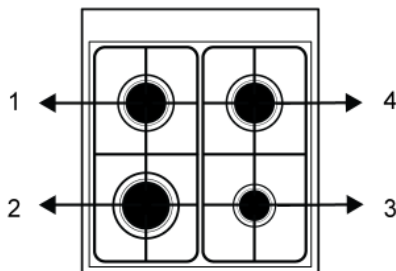


- 1 Lampiņa
- 2 Stiepļu plaukti
- 3 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 4 Apakšējais sildītājs (zem tērauda plāksnes)
- 5 Plaukta pozīcija
- 6 Augšējais sildītājs
- 7 Ventilācijas caurumi

* Mainās atkarībā no modeļa. Iespējams, ka jūsu izstrādājumam nav aprīkots ar lukturi, vai arī luktura tipu un novietojumu var atšķirties no attēla redzamā.

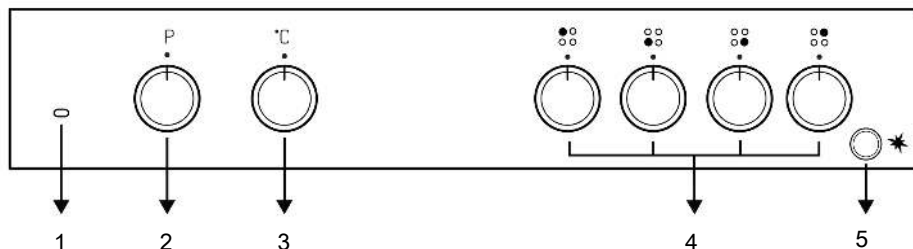
** Mainās atkarībā no modeļa. Jūsu izstrādājums var nebūt aprīkots ar stiepļu režģi. Attēlā kā piemērs ir parādīts produkts ar stiepļu plauktu.

3.1.2 Plīts sadaļa



- 1 Aizmugurējā kreisā - Standarta deglis
- 2 Priekšējā kreisā - Ātrais deglis
- 3 Priekšējā labā - Papildu deglis
- 4 Aizmugurējā labā - Standarta deglis

3.2 Cepeškrāsns vadības paneļa ieviešana



- 1 Termostata lampa
- 3 Temperatūra izvēles poga
- 5 Aizdedzināšanas poga

- 2 Funkcijas izvēles poga
- 4 Sildriņķu griežpogas

Ja jūsu izstrādājumam ir vadības poga(-as), dažos modeļos šī(-ās) poga(-as) var būt tāda(-as), ka, nospiežot to(-tās), tā(-as) var izkļūt ārā (iegremdētas pogas). Lai iestatījumus veiktu ar šīm pogām, vispirms iespiediet atbilstošo pogu un izvelciet to. Pēc pielāgošanas vēlreiz nospiediet to un nomainiet pogu.

Funkcijas izvēles poga

Cepeškrāsns darbības funkcijas varat izvēlēties ar funkciju izvēles pogu. Lai izvēlētos, pagrieziet pa kreisi/pa labi no aizvērtās (augšējās) pozīcijas.

Temperatūra izvēles poga

Jūs varat izvēlēties temperatūru, kuru vēlaties pagatavot, izmantojot temperatūras pogu. Pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā no aizvērtā (augšējā) stāvokļa, lai izvēlētos.

Cepečkrāsns iekšējās temperatūras indikators

Cepečkrāsns iekšējo temperatūru var saprast no temperatūras lampas. Termostata lampiņa atrodas uz vadības paneļa. Termostata lampiņa iedegas, kad izstrādājums sāk darboties, un termostata lampiņa izslēdzas, kad tā sasniedz iestatīto temperatūru. Kad temperatūra cepečkrāsnī nokrītas zem iestatītās temperatūras, termostata lampiņa atkal iedegas.

Sildriņķu griežpogas

Plīts virsmu var darbināt ar plīts vadības pogām. Katra poga darbina attiecīgo degli. Jūs varat secināt, kuru degli tas kontrolē, izmantojot simbolus uz vadības paneļa.

Aizdedzināšanas poga

To izmanto, lai aizdedzinātu plīts degļus. Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā aizdedzes poga nedarbojas.

3.3 Cepečkrāsns darbības funkcijas

Funkciju tabulā ir parādītas darbības funkcijas, kuras varat izmantot savā cepečkrāsnī, un augstākā un zemākā temperatūra, ko var iestatīt šīm funkcijām. Šeit redzamo darbības režīmu secība var atšķirties no jūsu izstrādājuma izkārtojuma.

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Augšējās un apakšējā sildīšana	*	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Apakšējā sildīšana	*	Ieslēgta tikai zemāka apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina. Šī funkcija ir jāizmanto arī vienkāršai tīrīšanai ar tvaiku.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	*	Karstais gaiss, ko uzsilda augšējais un apakšējais sildītājs, tiek vienādi un ātri sadalīts visā cepečkrāsnī ar ventilatoru. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Pilns grils	*	Lielais grils uz cepečkrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Ventilatora atbalstīts zems grils	*	Karstais gaiss, ko uzsilda mazais grils, ar ventilatoru ātri tiek izplatīts cepečkrāsnī. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.
	Būsters	-	Visi cepečkrāsns sildītāji darbojas. Šo darbības funkciju izmanto, lai ātri uzsildītu cepečkrāsnī līdz vajadzīgajai temperatūrai (priekšsildīšana). Neizmantojiet to ēdiena gatavošanai.

* Jūsu produkts darbojas temperatūras diapazonā, kas norādīts uz temperatūras pogas.

3.4 Produktu piederumi

Jūsu izstrādājumam ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejams piederumu apraksts un pareizas lietošanas apraksti. Atkarībā no izstrādājuma modeļa piegādātais

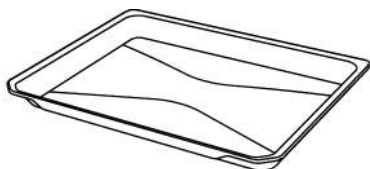
piederums atšķiras. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi jūsu izstrādājumā var nebūt pieejami.



Ierīces iekšpusē esošās paplātes var deformēties karstuma ietekmē. Tas neietekmē funkcionalitāti. Deformācijas pazūd, kad paplāte ir atdzesēta.

Standarta paplāte

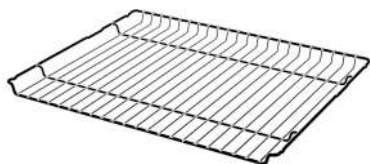
To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



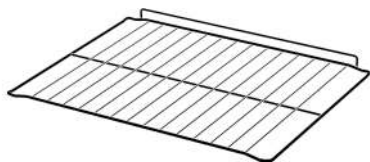
Stieplu grils

To izmanto cepamā, cepamā un sautējamā ēdiena cepšanai vai novietošanai vēlamajā plauktā.

Modeļos ar stieplu plauktiem :

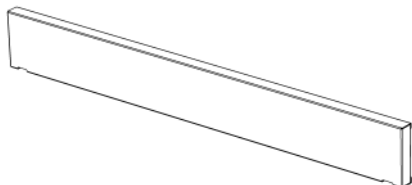


Modeļos bez stieplu plauktiem :



Šķakatas

To lieto, lai cepeškrāsnī gatavotā maltīte no katla neizšķāstītos pret virtuves sienu.



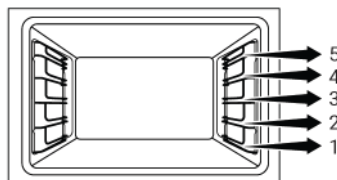
3.5 Produkta piederumu izmantošana

LV

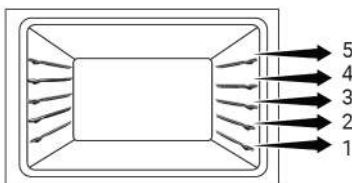
Ēdienu gatavošanas plaukti

Gatavošanas zonā ir 5 plauktu novietojuma līmeņi. Plauktu secību var redzēt arī skaitļos uz cepeškrāsns priekšējā rāmja.

Modeļos ar stieplu plauktiem :



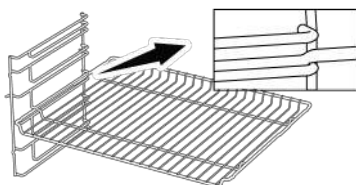
Modeļos bez stieplu plauktiem :



Stieplu režģa novietošana uz gatavošanas plauktiem

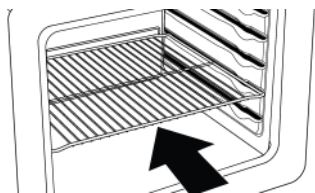
Modeļos ar stieplu plauktiem :

Ir ļoti svarīgi pareizi novietot režģi uz stieplu sānu plauktiem. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē. Lai pagatavotu labāk, stieplu režģis jānostiprina uz stieplu plaukta pieturas punkta. Tas nedrīkst šķērsot pieturas punktu, lai saskartos ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



Modeļos bez stieplu plauktiem :

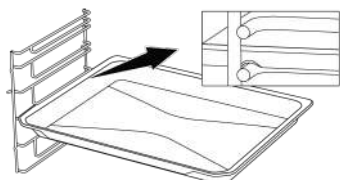
Ir ļoti svarīgi pareizi novietot stieplu režģi sānu plauktos. Stieplu režģim ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot stieplu režģi uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jāatrodas priekšpusē.



Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

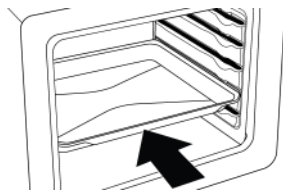
Modeļos ar stieplu plauktiem :

Ir arī svarīgi pareizi novietot paplātes uz stieplu sānu plauktiem. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē. Lai pagatavotu labāk, paplāte jānostiprina uz stieplu plaukta aiztures kontaktligzdas. Tas nedrīkst iet pāri apturēšanas kontaktligzdai, lai saskartos ar cepeškrāsns aizmugurējo sienu.



Modeļos bez stieplu plauktiem :

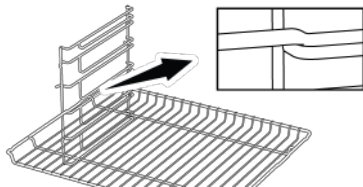
Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes sānu plauktos. Paplātei ir viens virziens, novietojot to uz plaukta. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās turēšanai paredzētajai pusei jāatrodas priekšpusē.



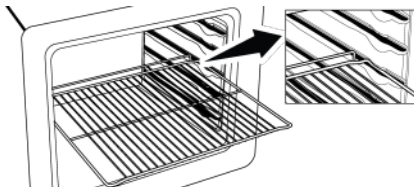
Stieplu režģa apturēšanas funkcija

Ir apturēšanas funkcija, kas novērš stieplu režģa izgāšanos no stieplu plaukta. Izmantojot šo funkciju, jūs varat viegli un droši izņemt ēdienu. Noņemot stieplu režģi, varat to vilkt uz priekšu, līdz tas sasniedz apstāšanās punktu. Lai to pilnībā noņemtu, jums jāpārvar šis punkts.

Modeļos ar stieplu plauktiem :

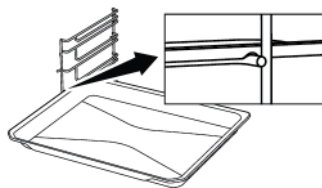


Modeļos bez stieplu plauktiem :



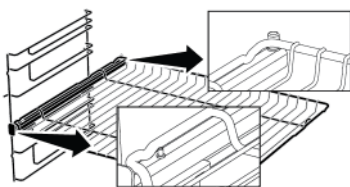
Paplātes apturēšanas funkcija -Modeļos ar stieplu plauktiem

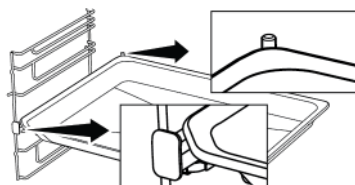
Ir arī apturēšanas funkcija, kas novērš paplātes izgāšanos no stieplu plaukta. Noņemot paplāti, atļaidiet to no aizmugures aiztures ligzdas un velciet to pret sevi, līdz tā sasniedz priekšējo pusi. Lai to pilnībā noņemtu, jums ir jāpārvar šī apturēšanas ligzda.



Pareiza stieplu režģa un paplātes novietošana uz teleskopiskajām sliedēm -Modeļi ar stieplu plauktiem un teleskopiskajiem modeļiem

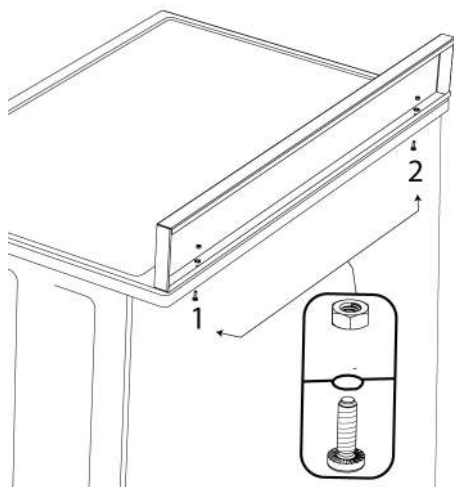
Pateicoties teleskopiskajām sliedēm, paplātes vai stieplu plauktus var viegli uzstādīt un noņemt. Jāuzmanās, lai paplātes un stieplu plaukti tiktu novietoti uz teleskopiskajām sliedēm, kā parādīts attēlā zemāk.





Aizmugurējā sieniņa aizsardzībai no šļakatām

Novietojiet aizsargsieniņu, kā parādīts. Ar komplektācijā ietilpstošajām skrūvēm un uzgriežņiem piestipriniet aizsargsieniņu pie plīts virsmas. Lai izvairītos no plīts virsmas un aizsargsieniņas bojājumiem, nepievelciet skrūves pārāk cieši.



3.6 Tehniskās specifikācijas

Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	850 /600 /600
Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezumums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	2,4
Kopējais gāzes patēriņš (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Cepeškrāsns tips	Cepeškrāsns ar ventilatoru
Gatavošanas zonas	
Priekšējā kreisā	Ātrais deglis
Jauda	2,9 kW (211 g/h – G30)
Priekšējā labā	Papildu deglis
Jauda	1,0 kW (73 g/h – G30)
Aizmugurējā kreisā	Standarta deglis
Jauda	2,0 kW (145 g/h – G30)
Aizmugurējā labā	Standarta deglis
Jauda	2,0 kW (145 g/h – G30)
Gāzes veids/spiediens, kāds ir iestatīts izstrādājumam:	
G20/G25 20/25 mbar	
G20 20 mbar	
Gāzes produkta kategorija	
Cat II 2E+3+	
Cat II 2H3B/P	
Cat I 2H	
Gāzes veidi/spiedieni, kuriem var pārveidot produktu:	
G30 30 mbar	
G30/G31 28-30/37 mbar	
Pamati: Informācija uz elektrisko krāšņu enerģijas marķējuma ir sniegta saskaņā ar EN 60350-1/IEC 60350-1 standartu. Šīs vērtības tiek noteiktas standarta slodzē ar apakšējā sildītāja vai ar ventilatora palīdzību darbināmas sildīšanas (ja tāda ir) funkcijām. Energoefektivitātes klase tiek noteikta saskaņā ar šādu prioritāšu noteikšanu atkarībā no tā, vai ražojumam ir vai nav attiecīgās funkcijas: 1-Ekonomiskā ventilatora sildīšana , 2-Ventilatora sildīšana , 3-Ventilatora atbalstīts zems grils , 4-Augšējās un apakšējās sildīšana.	
 Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.	



Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.



Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

Valsts gāzes kategorijas/veidi/spiediensi

Gāzes veidu, spiedienu un gāzes kategoriju, ko var izmantot valstij, kurā produkts tiks uzstādīts, varat atrast zemāk esošajā tabulā.

VALSTU KODI	KATEGORIJA		GĀZES VEIDS UN SPIEDIENS			
FR	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25,3,25 mbar	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IR	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
UN	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20, 20 mbar	G2,350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20, 20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20, 20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		

VALSTU KODI	KATEGORIJA		GĀZES VEIDS UN SPIEDIENS			
XK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20, 20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injektoru lentelē

Žemiau esančioje lentelėje pateiktos visų tipu dujų, skirtu duju konvertavimui, degiuju medžiagu purkštuku vertes. Savo purkštuku vertes galite pasiekti pažiūrēju į techninę lentelę, kurioje pateikiamos duju rūšys, kurias galite konvertuoti pagal savo degiųjų medžiagas ir šalį. Purkštuvai gali būti nepridedami kartu su gaminiu. Jį galite įsigyti įgaliotose tarnybose arba toje vietoje, kur įsigijote gaminį.

Gatavošanas zonas									
Jauda	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

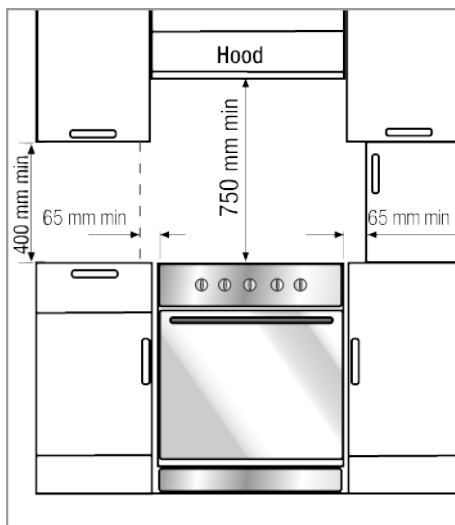
Vispārīgi brīdinājumi

- Par produkta uzstādīšanu vērsieties pie tuvākā pilnvarotā servisa pārstāvja. Pirms zvanīt pilnvarotajam servisa pārstāvim, lai sagatavotu izstrādājumu darbam, pārliecinieties, ka elektriskās un gāzes instalācijas ir uzstādītas. Ja tā nav, sazinieties ar kvalificētu elektriķi un montieri, lai veiktu nepieciešamos pasākumus. Izgatavotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas saistīti ar nepilnvarotu personu veiktajām procedūrām, kuru dēļ garantija var tikt arī anulēta.
- Klients ir atbildīgs par produkta novietošanas vietas sagatavošanu, kā arī par elektroenerģijas un/vai gāzes padeves sagatavošanu.
- Uzstādot izstrādājumu, jāievēro vietējos standartos noteiktie noteikumi par elektroinstalācijām un/vai gāzes instalācijām (tiesību akti par uzstādīšanu)./punktu
- Pirms uzstādīšanas pārbaudiet, vai ierīce nav bojāta.

4.1 Pareizā vieta uzstādīšanai

- Novietojiet izstrādājumu uz cietas virsmas, jo zem izstrādājuma atrodas gaisa vadi. To nedrīkst novietot uz pamatnes vai pjedestāla. Izstrādājuma kājas nevajadzētu iemērt uz mīkstām virsmām, piemēram, paklāja u. tml.
- Virtuves grīdai jāspēj izturēt ierīces svaru, kā arī virtuves trauku, cepamo trauku un pārtikas produktu papildu svaru.
- Šis izstrādājums ir 1. klases ierīce saskaņā ar EN 30-1-1 standartu. To var novietot blakus virtuves sienām, virtuves mēbelēm vai jebkuram citam produktam jebkurā izmērā no aizmugures un vienas malas. Virtuves mēbeles vai iekārtas otrā pusē var būt tikai tāda paša vai mazāka izmēra.

- To var izmantot ar skapjiem abās pusēs, bet, lai nodrošinātu vismaz 400 mm attālumu virs karstās plīts, starp ierīci un jebkuru sienu, starpsienu vai augstu skapi jābūt 65 mm sānu atstatumam.

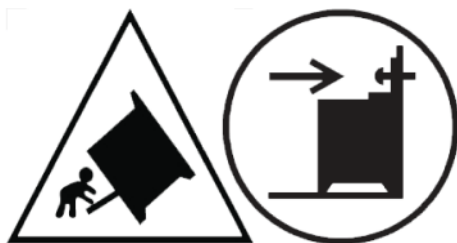


- To var izmantot arī brīvā stāvoklī. Minimālais attālums virs plīts virsmas ir 750 mm.
- Ja virs plīts ir jāuzstāda tvaika nosūcējs, ievērojiet tvaika nosūcēja ražotāja norādījumus par uzstādīšanas augstumu (min. 650 mm).
- Visām virtuves mēbelēm, kas atrodas blakus ierīcei, jābūt karstumizturīgām (vismaz 100 °C).

Drošības kēde

Ierīce ir jānostiprina pret pārbalansēšanu, izmantojot cepeškrāsns komplektā iekļauto drošības kēdi.

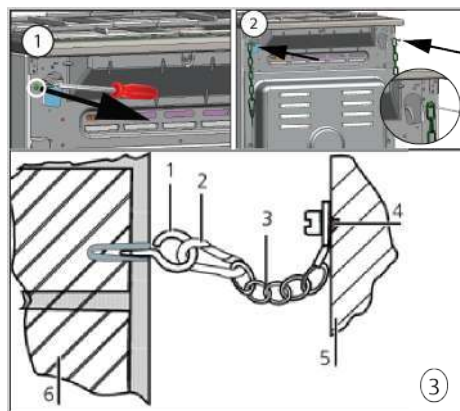
Brīdinājums - apgāšanās risks!



Brīdinājums: Lai novērstu ierīces apgāšanos, ir jāuzstāda šis stabilizācijas līdzeklis. Skatiet uzstādīšanas instrukciju.

Ja jūsu produktam ir 2 drošības ķēdes;

Piestipriniet āķi (1), izmantojot piemērotu tapu, pie virtuves sienas (6) un savienojiet drošības ķēdi (3) ar āķi, izmantojot bloķēšanas mehānismu (2).

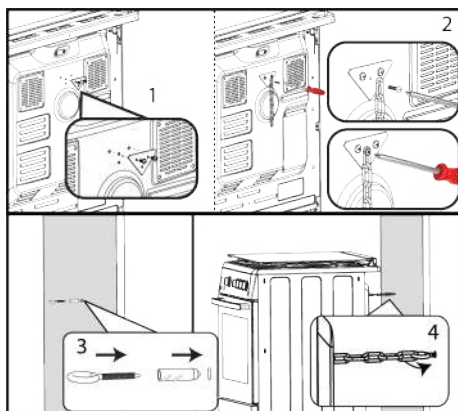


- 1 Āķis
- 2 Bloķēšanas mehānisms
- 3 Drošības ķēde
- 4 Stingri piestipriniet ķēdi pie izstrādājuma aizmugures
- 5 Produkta aizmugurējā daļa
- 6 Virtuves siena

Ja jūsu produktam ir 1 drošības ķēdes;

Ierīce ir jānostiprina pret pārbalansēšanu, izmantojot cepeškrāsns komplektā iekļauto drošības ķēdi.

Veiciet tālāk attēlā redzamās darbības, lai piestiprinātu drošības ķēdi savam izstrādājumam.



i Stabilitātes ķēdei jābūt pēc iespējas īsākai, lai novērstu cepeškrāsns savēršanos uz priekšu, un diagonālai, lai novērstu cepeškrāsns sānu savēršanos. Stabilitātes ķēde ir paredzēta plītim bez kronšteina stiprinājuma slotas.

Telpu ventilācija

Visās telpās ir nepieciešams atverams logs vai līdzvērtīgs logs, un dažās telpās ir nepieciešama arī pastāvīga ventilācijas sistēma. Gaiss sadegšanai tiek ņemts no telpas gaisa, un izplūdes gāzes tiek izvadītas tieši telpā. Laba ventilācija ir būtiska ierīces drošai darbībai.

Telpas ar durvīm un/vai logiem, kas atveras tieši uz ārējo vidi

Durvīm un/vai logiem, kas atveras tieši uz ārējo vidi, jābūt ar kopējo ventilācijas atveri, kuras izmēri ir norādīti turpmāk dotajā tabulā, pamatojoties uz ierīces kopējo gāzes jaudu (ierīces kopējais gāzes patēriņš ir norādīts šīs lietotāja rokasgrāmatas tehniskās specifikācijas tabulā). Ja durvīm un/vai logiem nav kopējās ventilācijas atveres, kas atbilst ierīces kopējam gāzes patēriņam, kā norādīts turpmāk dotajā tabulā, tad telpā noteikti jābūt papildu stacionārai ventilācijas atverei, lai nodrošinātu, ka tiek ievērotas kopējās minimālās ventilācijas prasības attiecībā uz ierīces kopējo gāzes patēriņu. Fiksētajā ventilācijas atverē var

iekļaut atveres esošajiem gaisa ķieģeļiem, nosūcēja nosūcēja cauruļvada atveres izmērus utt.

Kopējais gāzes patēriņš (kW)	Min. ventilācijas atvērums (cm ²)
0-2	100
2-3	120
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	1000
19-24	1250

Telpas, kurās nav atveramu durvju un/vai logu, kas atveras tieši uz ārējo vidi

Ja telpā, kurā ir uzstādīta ierīce, nav durvju un/vai loga, kas atveras tieši uz ārējo vidi, jāmeklē citi izstrādājumi, kas noteikti nodrošina fiksētu, neregulējamu un neaizveramu ventilācijas atveri, kas atbilst kopējām minimālajām ventilācijas atveres prasībām attiecībā uz ierīces kopējo gāzes patēriņu, kā norādīts iepriekš tabulā. Jāievēro arī attiecīgie būvnormatīvi.

Ja telpā vai iekšējā telpā ir vairāk nekā viena gāzes iekārta, papildus iepriekš tabulā norādītajai prasībai jānodrošina papildu ventilācijas laukums. Papildu ventilācijas zonas lielumam jābūt atbilstošam citu gāzes iekārtu noteikumiem.

Arī durvju apakšējai malai, kas atveras uz tās telpas iekšējo vidi, kurā ir uzstādīta ierīce, jābūt vismaz 10 mm atstarpei. Jānodrošina, lai tādi priekšmeti kā paklāji un citi grīdas segumi u. c. neietekmētu telpu, kad durvis ir aizvērtas.

Plīts var atrasties virtuvē, virtuvē/ēdamistabā vai viesistabā, bet ne telpā, kurā ir vanna vai duša. Plītiņu nedrīkst uzstādīt telpā, kas ir mazāka par 20 m³.

Neuzstādiet šo ierīci telpā, kas atrodas zem zemes līmeņa, ja vien tā vismaz vienā pusē nav atvērta pret zemes līmeni.

4.2 Elektriskais savienojums

Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms elektroinstalācijas darbu uzsākšanas atvienojiet produktu no elektriskā pieslēguma. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Savienojiet izstrādājumu ar iezemētu kontaktligzdu/līniju, kas ir aizsargāta ar atbilstošas jaudas miniatūru slēdzi, kā norādīts tabulā "Tehniskās specifikācijas". Lietojot izstrādājumu ar transformatoru vai bez tā, uzticiet zemējuma uzstādīšanu kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par jebkādiem zaudējumiem, kas varētu rasties, ja produkts tiek lietots bez zemējuma instalācijas saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Ražojumu elektrotīklam var pievienot tikai pilnvarota un kvalificēta persona, un ražojuma garantija sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemas atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas var rasties nepilnvarotu personu darbību rezultātā.
- Elektriskais kabelis nedrīkst būt saspiests, salocīts, saspiests vai pieskarties karstām izstrādājuma daļām. Ja elektriskais kabelis ir bojāts, tas jānomaina kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai ugunsgrēka risks!
- Elektrotīkla datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz izstrādājuma datu plāksnīti. Nominālvērtības plāksnīte ir redzama, kad tiek atvērtas ierīces durvis vai apakšējais vāks, vai arī tā atrodas ierīces aizmugurējā sienā atkarībā no ierīces tipa.
- un jāizmanto atbilstoša kontaktligzda/līnija un kontaktdakša krāsnij. Gadījumā, ja izstrādājuma jaudas ierobežojumi pārsniedz spraudņa un kontaktligzdas/vada pašreizējo spēju, izstrādājums

jāpievieno, izmantojot fiksētu elektroinstalāciju, tieši neizmantojot kontaktdakšu un kontaktligzdu/vadu.

Ja jūsu ierīcei ir barošanas vads un kontaktdakša:

Izveidojiet ierīces elektrisko savienojumu, pievienojot to zemētai kontaktligzdai.

4.3 Gāzes pieslēgums

⚠ Vispārīgi brīdinājumi

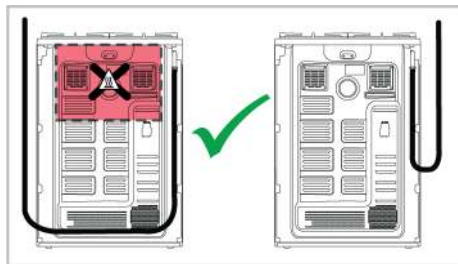
- Ja uzstādīšanu, remontu vai savienojumu veic nepilnvarota/nelicencēta/nekvalificēta persona vai tehniķis, pastāv sprādziena, ugunsgrēka un saindēšanās risks.
- Pirms izstrādājuma novietošanas pārliecinieties, vai vietējie sadales nosacījumi (gāzes tips un spiediens) un produkta gāzes iestatījums atbilst šiem nosacījumiem. Gāzes regulēšanas nosacījumi un produkta vērtības ir norādītas uz etiķetēm (vai tipa etiķetes).
- Ja uz etiķetes nav norādīts jūsu valsts kods, ievērojiet savas valsts vietējās tehniskās instrukcijas par gāzes pieslēgumu un pārveidošanu.
- Produktu gāzes apgādes sistēmai var pievienot tikai pilnvarota/licencēta/kvalificēta persona vai tehniķis.
- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotas/nelicencētas/nekvalificētas personas vai tehniķa veiktu procedūru rezultātā.
- Pirms uzsākt jebkādas gāzes instalācijas darbus, atvienojiet gāzes padevi. Pastāv sprādziena risks!
- Ja izstrādājums vēlāk jāizmanto ar cita tipa gāzi, konsultējieties ar pilnvarotu/licencētu/kvalificētu personu vai tehniķi par attiecīgo pārveidošanas procedūru.
- Pēc katras lietošanas reizes pārliecinieties, ka ir rūpīgi pārbaudīts gāzes pieslēguma blīvums. Ražotājs neuzņemas atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas var rasties gāzes noplūdes dēļ, kas var rasties gāzes pieslēgšanas vai pārbūves rezultātā, ko veikušas nepilnvarotas/nelicencētas personas.

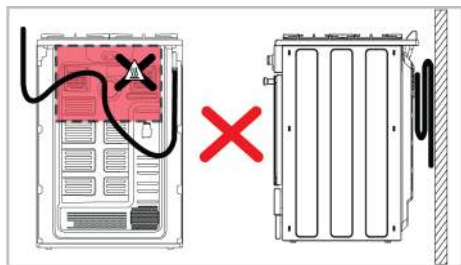
Ugunsgrēka riski:

- Ja neveiksiet savienojumu saskaņā ar tālāk sniegtajiem norādījumiem, pastāv gāzes noplūdes un aizdegšanās risks. Mūsu uzņēmums nevar būt atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies tā rezultātā.
- Gāzes pieslēgumu drīkst veikt tikai pilnvarota/licencēta/kvalificēta persona vai tehniķis.
- Pārliecinieties, vai gāzes pieslēgumā izmantojamā gāzes šļūtene atbilst vietējiem gāzes standartiem.
- Elastīgā gāzes šļūtene ir jāpievieno tā, lai tā nesaskartos ar kustīgajām daļām un karstajām virsmām (parādītas zemāk attēlos) ap to, un nav iesprostota, kad kustīgās daļas pārvietojas. (piemēram, atvilktnes). Turklāt to nedrīkst novietot vietās, kur tas varētu tikt saspiests.
- Nepārvietojiet izstrādājumu, kura gāzes pieslēgums ir pabeigts. Ja to pārvieto, var rasties gāzes noplūdes risks.
- Gāzes pieslēgšanai un pārveidošanai jāizmanto uzgriežņu atslēga.

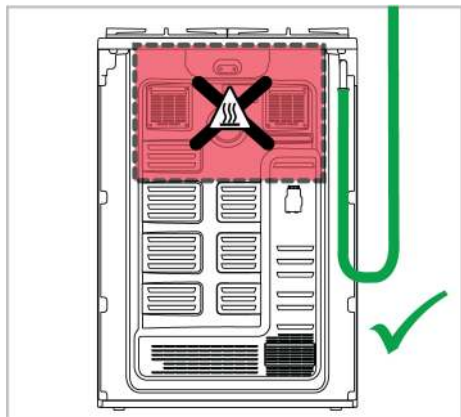
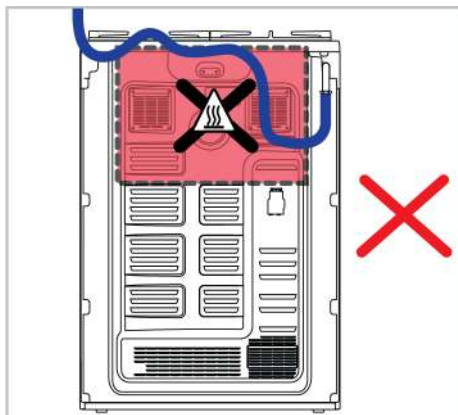
Gāzes pieslēguma puses izvēle

- Gāzes šļūtene jāpievieno, veicot platleņķa pagriezienus, lai savienojuma laikā netiktu pārrauta un salocīta.
- Gāzes šļūteni nedrīkst saspiest, salocīt, sakniebt, skart ar asiem stūriem vai saskarties ar karstām izstrādājuma daļām un traukiem uz izstrādājuma. Gāzes šļūtenes bojājumu dēļ pastāv sprādziena risks!
- Gāzes šļūtene nedrīkst nonākt saskarē ar daļām, kuru temperatūra var sasniegt 70 °C virs istabas temperatūras.

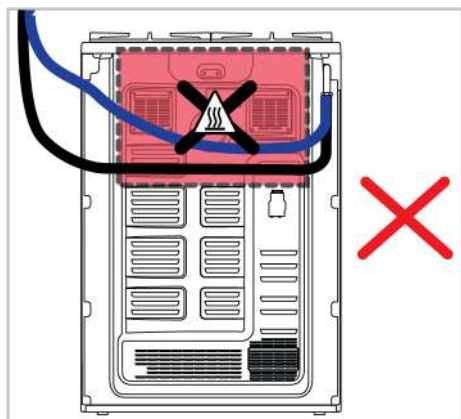
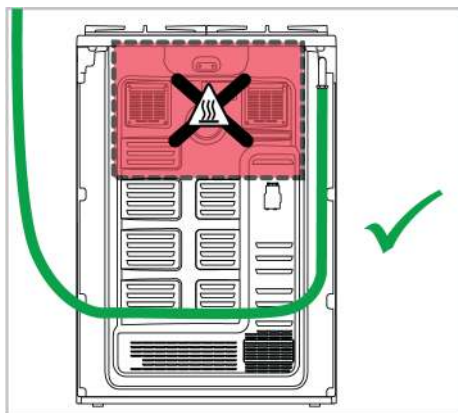




- Pirms gāzes savienojuma izveides pārļiecinieties, vai gāzes maģistrāles padeve un gāzes šļūtenes izvads, kas jāpievieno gāzei, atrodas vienā pusē.



- Ja gāzes šļūtenes izvads un gāzes padeves maģistrāle neatrodas vienā un tajā pašā pusē, pārļiecinieties, ka šļūtene, to pievienojot, nešķērso karsto zonu.



Gāzes savienojuma daļas

Zemāk ir norādītas detaļas un instrumenti, kas var būt nepieciešami gāzes pieslēgumam. Atkarībā no modeļa šīs daļas var nebūt iekļautas izstrādājumā. Izmantojamās gāzes savienojumu daļas var atšķirties atkarībā no gāzes tipa un valsts noteikumiem. Noplūdes blīvējums:



Savienojuma gabals EN 10226 R1/2":



Savienojuma daļa sašķidrinātai gāzei (G30, G31):



Gāzes izplūdes savienojuma daļa:

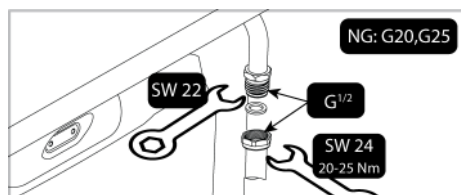


Gāzes pieslēguma izveidošana - NG

- Dabaszgāzes instalācija pirms izstrādājuma uzstādīšanas ir jāsagatavo atbilstoši montāžai. Gāzes sistēmas izejā jābūt dabaszgāzes vārstam, kas jāpievieno produktam.
- Pārliedziniet, vai dabaszgāzes vārsts ir viegli pieejams.
- Pievienojiet savu produktu ar dabaszgāzes sistēmu savā mājā, izmantojot elastīgu gāzes šļūteni, kas atbilst vietējiem standartiem.
- Veicot gāzes pieslēgumu, jāizmanto jauna blīvējuma blīve.
- Gāzes padevei jābūt savienotai, izmantojot gāzes vadu vai drošības gāzes šļūteni ar vītņotiem savienotājelementiem abos galos.

EN ISO 228 G1/2" tipa savienojums

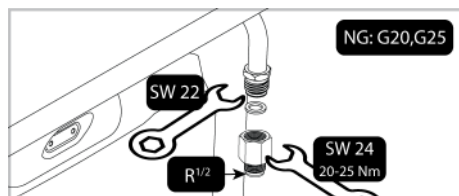
1. Ievietojiet jauno blīvējumu drošības gāzes šļūtenē/caurulē. Pārliedziniet, ka blīvējums ir pareizi ievietots.
2. Ar 22 mm uzgriežņu atslēgu nostipriniet gāzes pieslēguma daļu pie ierīces un ievietojiet savienojuma daļu savienojuma daļā, izmantojot 24 mm uzgriežņu atslēgu.



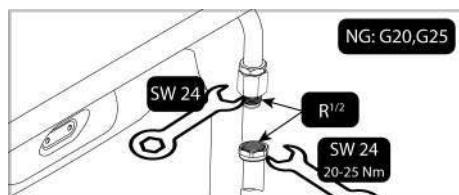
3. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav savienojuma daļas noplūde.

EN 10226 R1/2" tipa savienojums

1. Ievietojiet jauno blīvējumu savienojuma daļā un pārliedziniet, vai blīvējums ir pareizi novietots.
2. Turot izstrādājuma gāzes pieslēguma izvadu nostiprinātu ar 22 uzgriežņu atslēgu, savienojiet savienojuma daļu ar izstrādājuma gāzes izvadu ar 24 uzgriežņu atslēgu un cieši pievelciet to.



3. Ievietojiet jauno blīvējumu drošības gāzes šļūtenē/caurulē. Pārliedziniet, ka blīvējums ir pareizi ievietots.
4. Savienojiet drošības gāzes šļūtenes/caurules vītņoto daļu ar starpsavienotāju ar 24 mm uzgriežņu atslēgu un cieši pievelciet, turot starpsavienojumu vietā ar 24 mm uzgriežņu atslēgu.



5. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav savienojuma daļas noplūde.

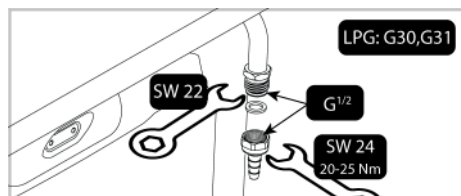
Gāzes pieslēguma izveidošana - LPG

- Jūsu izstrādājumam jābūt pievienotam tā, lai tas būtu tuvu gāzes savienojumam, lai novērstu gāzes noplūdi.
- Pirms gāzes savienojuma izveides nodrošiniet plastmasas gāzes šļūteni un piemērotu montāžas skavu. Plastmasas gāzes šļūtenes iekšējam diametram jābūt 10 mm, un tās garumam jābūt ne garākam par 150 cm. Plastmasas šļūtenei jābūt necaurlaidīgai un pārbaudāmai.

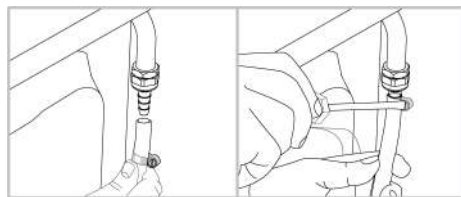
- Regulāri jāpārbauda, vai gāzes iekārtas un sistēmas darbojas pareizi. Regulators, šļūtene un tā skava ir regulāri jāpārbauda un jānomaina ražotāja ieteiktajā termiņā vai nepieciešamības gadījumā.
- Veicot gāzes pieslēgumu, jāizmanto jauna blīvējuma blīve.
- Gāzes savienojums jāveic, izmantojot gāzes šļūteni vai fiksētu savienojumu.

Savienojums ar saspīestu (bez vītnes) gāzes šļūteni

1. Ievietojiet jauno blīvējumu sašķidrinātās gāzes savienojuma daļā un pārliecinieties, vai blīvējums ir pareizi novietots.
2. Nostipriniet izstrādājuma gāzes pieslēguma izvadus ar 22 mm uzgriežņu atslēgu, savienojiet savienojuma daļu ar izstrādājuma gāzes izvadus ar 24 mm uzgriežņu atslēgu un cieši pievelciet.



3. Uzstādiet montāžas skavu gāzes šļūtenes vienā galā. Mīkstiniet gāzes šļūtenes galu, pie kura piestiprināta skava, ievietojot to verdošā ūdenī uz vienu minūti.
4. Ievietojiet mīkstināto gāzes šļūteni līdz galam savienojuma daļā. Cieši pievelciet skavu ar skrūvgriezi.



5. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav savienojuma daļas noplūde.

Noplūdes pārbaude savienojuma vietā

- Pārliecinieties, vai visas izstrādājuma pogas ir izslēgtas. Pārliecinieties, vai gāzes padeve ir atvērta. Sagatavo ziepju putas un uzklāj uz šļūtenes savienojuma punkta gāzes noplūdes kontrolei.
- Ja ir gāzes noplūde, ziepjainā daļa saputots. Šādā gadījumā vēlreiz pārbaudiet gāzes savienojumu.
- Ziepju vietā gāzes noplūdes pārbaudei var izmantot komerciāli pieejamus aerosolus.
- Ja ir gāzes noplūde, izslēdziet gāzes padevi un vēdiniet telpu.
- Nekad neizmantojiet sērskābi vai šķiltavu, lai veiktu gāzes noplūdes kontroli.

4.4 Produkta izvietošana

1. Pievelciet izstrādājumu pie virtuves sienas.
2. Piestipriniet drošības ķēdi, kas ir savienota ar izstrādājumu, pie sienas.
3. Pielāgojiet cepeškrāsns kājas

Cepeškrāsns kāju regulēšana

Vibrācijas lietošanas laikā var izraisīt gatavošanas trauku kustību. No šīs bīstamās situācijas var izvairīties, ja izstrādājums ir līdzens un līdzsvarots. Savas drošības labad pārliecinieties, ka izstrādājums ir vienā līmenī, regulējot četras kājas apakšā, pagriežot pa kreisi vai pa labi, un izlīdziniet to ar darba virsmu.

Galīgā pārbaude

1. Atkārtoti pievienojiet izstrādājumu elektrotīklam.
2. Pārbaudiet elektriskās funkcijas.
3. Atvērt gāzes padevi.
4. Pārbaudiet, vai gāzes savienojumi ir droši pievienoti un vai nav noplūdes.
5. Aizdedziniet degļus un pārbaudiet liesmas izskatu.



Liesmai jābūt zilai un regulāras formas. Ja liesma ir dzeltenīga, pārbaudiet, vai degļa vāciņš ir droši ievietots, vai arī iztīriet degli.

4.5 Gāzes konversija

⚠ Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms uzsākt jebkādas gāzes instalācijas darbus, atvienojiet gāzes maģistrālo padevi. Pastāv sprādziena risks!
- Visi gāzes inžektori ir jānomaina un gāzes krānu degšanas regulēšana jāveic samazinātā plūsmas ātruma pozīcijā, lai izstrādājumu varētu izmantot ar citu gāzi.
- Pēc gāzes veida maiņas jaunais gāzes tipa marķējums uz rezerves maisa jāuzliek uz esošās etiķetes, kas jau atrodas uz produkta aizmugurējās sienas.
- Jūsu produkta konvertējamās gāzes tips un gāzes kategorijas pa valstīm ir norādītas sadaļā "Valsts gāzes kategorijas/veidi/spiediens". Šajā tabulā pārbaudiet, kādus gāzes tipus varat pārveidot savā reģionā. Šajā tabulā nevar pārveidot par nenoteiktiem gāzes tipiem.
- Produkta komplektācijā var nebūt iekļauts rezerves inžektors, kas piemērots pārveidojamās gāzes tipam. Inžektorus varat iegādāties autorizētā servisā vai vietā, kur iegādājāties produktu.
- Inžektoru vērtības un gāzes tipi, kas jāizmanto degļiem, ir norādīti sadaļas beigās. Veiciet pārveidojamā gāzes veida pieslēgumu, kā aprakstīts gāzes pieslēguma sadaļā.

Gāzes pārveides daļas

Detaļu un instrumentu vizuālie materiāli, kas var būt nepieciešami gāzes pārveidošanai, ir norādīti zemāk. Atkarībā no modeļa šīs daļas var nebūt iekļautas izstrādājumā.

Apejošs uzgalis:

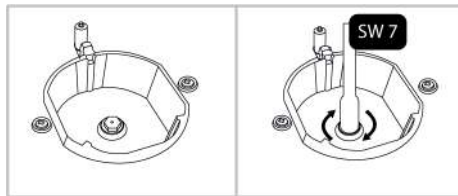


Degļa inžektors:

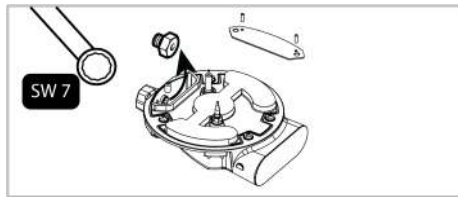


Inžektori apmaiņa pret degļiem

1. Pagrieziet visus vadības slēdžus vadības panelī izslēgtā stāvoklī.
2. Izslēdziet gāzes padevi.
3. Noņemiet pannu balstus, vāciņu un plīts degļu galviņu.
4. Noņemiet gāzes inžektorus, griežot pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam. (7. uzgriežņu atslēga)



5. Ja jūsu izstrādājumam ir wok degšanas kamera ar sānu ievades inžektoru, noņemiet inžektoru ar 7. numura uzgriežņu atslēgu.



Dažiem plīts degļiem inžektors ir pārklāts ar metāla gabalu. Šis metāla vāks ie jānoņem, lai nomainītu inžektoru.

6. Uzstādiet jaunus gāzes inžektorus. (Pievilkšanas griezes moments 4 Nm)
7. Pārbaudiet visus savienojumus, lai pārlicinātos, ka tie ir droši un droši uzstādīti.



Jauno inžektoru atrašanās vieta ir atzīmēta uz to iepakojuma vai inžektoru galdas var atsaukties.

8. Pēc pievienošanas jums jāpārbauda, vai nav inžektoru noplūde.



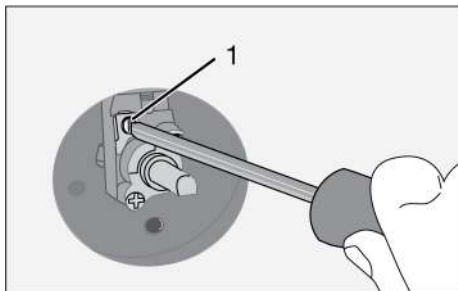
Ja vien nav ārkārtas stāvokļa, nemēģiniet noņemt gāzes degļa krānus. Ja nepieciešams nomainīt krānus, jāizsauc pilnvarots servisa pārstāvis vai tehniķis ar licenci.

Samazināts gāzes plūsmas ātruma iestatījums plīts krāniem

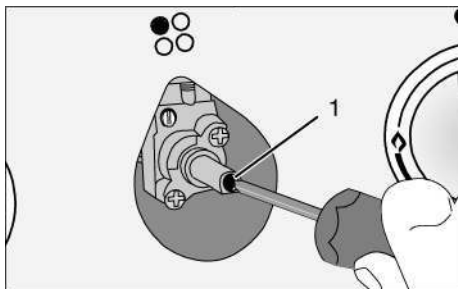
1. Aizdedziniet regulējamo degli un pagrieziet slēdzi uz samazinātu pozīciju.
2. Noņemiet gāzes krāna pogu.
3. Izmantojiet atbilstoša izmēra skrūvgriezi, lai noregulētu plūsmas ātruma regulēšanas skrūvi.
4. LPG (butāns - propāns) gadījumā pagrieziet skrūvi pulksteņrādītāja rādītāja virzienā. Dabāsgāzes gadījumā skrūve vienu reizi jāpagriež pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam.

⇒ Normālam taisnas liesmas garumam samazinātā stāvoklī jābūt 6-7 mm.

5. Ja liesma ir augstāk par vēlamo stāvokli, pagrieziet skrūvi pulksteņrādītāja rādītāja virzienā. Ja tas ir mazāks, pagrieziet pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam.
6. Lai veiktu pēdējo kontroli, novietojiet degli gan augstās liesmas, gan samazinātās liesmas pozīcijā un pārbaudiet, vai liesma ir ieslēgta vai izslēgta.
7. Atkarībā no jūsu ierīcē izmantotā gāzes krāna tipa regulēšanas skrūves stāvoklis var atšķirties.



1 Plūsmas ātruma regulēšanas skrūve

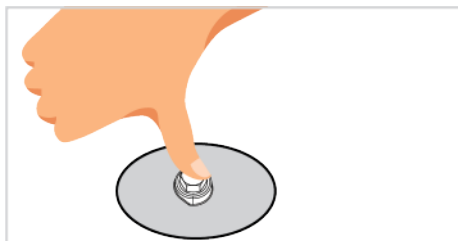


1 Plūsmas ātruma regulēšanas skrūve

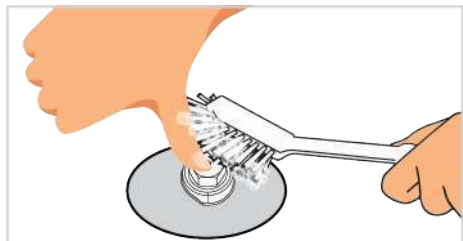
Noplūdes pārbaude pie inžektoriem

Pirms konvertācijas veikšanas produktam pārlicinieties, ka visi vadības kloķi ir pagriezti izslēgtajā pozīcijā. Pēc pareizas inžektoru konvertācijas, katram inžektoram jāveic gāzes noplūdes pārbaude.

1. Pārlicinieties, ka produktam ir pieslēgta gāzes padeve un visi vadības kloķi joprojām atrodas izslēgtajā pozīcijā.
2. Katra inžektora atvere tiek aizsprostota ar pirkstu, pieliekot atbilstošu spēku, lai apturētu gāzes noplūdi, kad atbilstošais vadības kloķis ir pagriezts ieslēgtajā pozīcijā un turēts nospiests, lai ļautu gāzei sasniegt inžektoru.

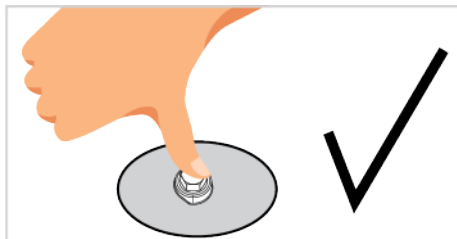
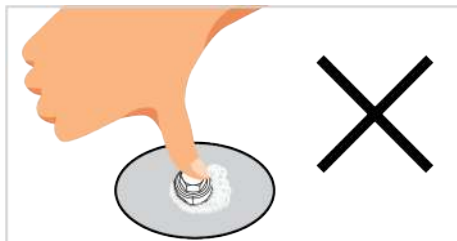


- Ar nelielu otiņu uzklājiet inžektora savienojumam sagatavotu ziepjūdeni; ja inžektora savienojumā pastāv gāzes noplūde, ziepjūdens sāks burbuļot. Tādā gadījumā ar atbilstošu spēku pievelciet inžektoru un vēlreiz atkārtojiet 3. solī aprakstīto procesu.



- Ja burbuļošana turpinās, nekavējoties atslēdziet produkta gāzes padevi un sazinieties ar pilnvarotu servisa aģentu

vai licenzētu tehniķi. Nelietojiet produktu, līdz pilnvarotais serviss ir veicis labošanu.



5 Pirmā Lietošana

Pirms sākat lietot produktu, ieteicams veikt tālāk norādītās darbības, kas norādītas attiecīgi nākamajās sadaļās.

5.1 Sākotnējā tīrīšana

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
- Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns, kas piegādāti kopā ar izstrādājumu.
- Darbiniet izstrādājumu 30 minūtes un pēc tam izslēdziet to. Tādā veidā atliekas un slāņi, kas ražošanas laikā varētu būt palikuši cepeškrāsnī, tiek sadedzināti un notīrīti.
- Darbinot izstrādājumu, izvēlieties augstāko temperatūru un darbības funkciju, kuru darbina visi jūsu izstrādājuma sildītāji. Sk. "Cepeškrāsns darbības funkcijas". Nākamajā sadaļā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrāsnī.

- Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

- Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

Pirms piederumu izmantošanas:

Noīrēt no cepeškrāsns noņemtos piederumus ar mazgāšanas līdzekli ūdenī un mīkstu tīrīšanas sūkli.

PAZIŅOJUMS: Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir nepieciešama tikai laba ventilācija. Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

Skatīt arī

- Cepeškrāsns darbības funkcijas [] 17]

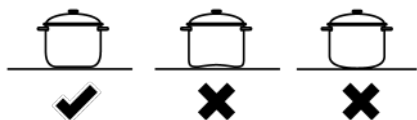
6 Plīts virsmas izmantošana

6.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

Vispārīgi brīdinājumi

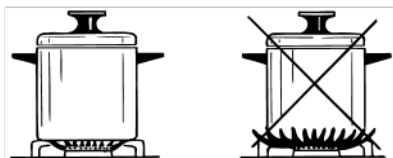
- Novietojiet katlus un pannas tā, lai rokturi nebūtu virs degļiem, novēršot to pārkaršanu.

- Izvairieties no nelīdzsvarotu un viegli sasveramu katlu/pannu izmantošanas uz plīts virsmas.



- Atturieties no katlu/pannu un tukšu katlu karsēšanas. Katli un ierīce var tikt bojāti.
- Neaizdedziniet degļus bez katla vai katliem/pannām uz attiecīgā degļa.
- Pēc katras lietošanas vienmēr izslēdziet plīts degļus.
- Ierīci var sabojāt, ja jūs izmantojat plīts virsmas bez katla vai katliem/pannām. Pēc katras darbības vienmēr izslēdziet plīts virsmu.
- Ielieciet pietiekamu daudzumu ēdiena katlos un pannās. Tādējādi jūs varat novērst ēdiena izliešanu no katliem un nevajadzīgu tīrīšanu.

- Nenovietojiet katlu un pannu vākus uz degļiem/zonām.
- Novietojiet katlus, centrējot tos uz degļiem/zonām. Ja jūs vēlaties novietot katlu uz cita degļa/zonas, nebīdīet to uz vēlamo degli; drīzāk vispirms to paceliet un pēc tam novietojiet uz otra degļa.
- Virtuves katlu/pannu izmēram jāatbilst liesmas lielumam. Noregulējiet gāzes liesmas tā, lai tā neizvirzītos no katlu/pannu pamatnes, un novietojiet katlus/pannas uz katlu turētāja, centrējot to. Nenaudokite lielus keptuvī/puodus, kad uzdegstums daudz vairāk nekā vienu degkļu.



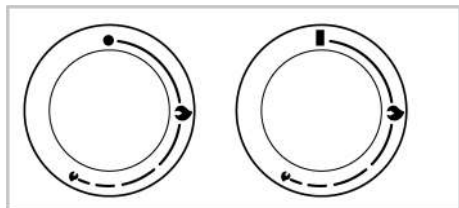
Ieteicamie katlu/pannu izmēri

sildriņķa veids	Katliņa diametrs - cm
Papildu deglis	12 – 18
Standarta deglis	18 – 20
Ātrais deglis - Wok deglis	22 – 24

Nelietojiet katlus/pannas, kas pārsniedz iepriekš norādītos izmērus. Ja izmantojat lielākas pannas/katlus, nekā norādīts, tas var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu un tuvumā esošo virsmu un pogu pārkaršanu. Turklāt, ja jūsu izstrādājuma gatavošanas virsma ir stikls, uz šīs virsmas notiks pārkaršana un produkts tiks bojāts. Izmantojot mazākas pannas/katlus, liesmas var izraisīt apdegumus.

6.2 Plīts virsmu darbība

Plīts vadības poga



- Izslēgta pozīcija

- 🔥 Maza liesma: zemākā gāzes jauda
- 🔥 Liela liesma: Augstākā gāzes jauda

Jūs varat darbināt savu plīts virsmu ar plīts virsmas vadības pogām. Katra poga darbina attiecīgo degli. Jūs varat secināt, kuru degli tas vada, izmantojot vadības paneļa simbolus.

Izslēdzot (augšējā pozīcijā), deglis netiek darbināts ar gāzi. Pēc degļa aizdedzināšanas jūs varat pagatavot ēdiena, iestatot gāzes līmeni uz poga. Iestatiet vēlamo gatavošanas jaudu, pielīdzinot pogu attiecīgajam simbolam.

Gāzes degļu aizdedzināšana

- ✓ Gāzes degļus aizdedzina ar aizdedzes pogām.

- Nospiediet degļa pogu.
- Nospiežot pogu, pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam līdz lielās liesmas simbolam.

3. Piespiediet aizdedzes pogu un atlaiđiet to. Atkārtojiet šo darbību, līdz gāze ir aizdegusies.
4. Ar iegūto dzirksteli gāze tiek aizdedzināta.
5. Pēc sākotnējās aizdedzes turiet nospiegtu pogu 3-5 sekundes.
6. Pielāgojiet vēlamu jaudas līmeni.

Gāzes degļu izslēgšana

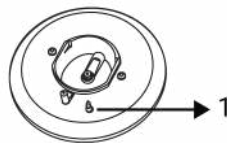
Novietojiet degļa pogu izslēgtā pozīcijā (augšā).



Ja degļa liesmas netīšām nodziest, izslēdziet degļa vadības pogu. Nemēģiniet vēlreiz aizdedzināt degli vismaz 1 minūti.

Gāzes atslēgšanas drošības mehānisms

Piesardzības nolūkos, lai izvairītos no pārplūšanas pār augšējiem degļiem, sāk darboties drošības mehānisms un nekavējoties izslēdz gāzi.



1 Gāzes atslēgšanas drošība

Lai aktivizētu gāzes izslēgšanas drošības mehānismu, turiet vadības pogu nospiegtu vēl 3-5 sekundes pēc plīts aizdedzināšanas.

7 Cepeškrāsns izmantošana

7.1 Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu

Dzesēšanas ventilators (Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.)

Jūsu izstrādājumam ir dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators tiek aktivizēts automātiski, kad nepieciešams, un atdziest gan izstrādājuma priekšpusi, gan mēbeles. Kad dzesēšanas process ir pabeigts, tas tiek automātiski deaktivizēts. Pār cepeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. Nepārsedziet šīs ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā cepeškrāsns var pārkarst. Dzesēšanas ventilators turpina darboties cepeškrāsns darbības laikā vai pēc cepeškrāsns izslēgšanas (aptuveni 20-30 minūtes). Ja gatavojat, ieprogrammējot cepeškrāsns taimeru, cepšanas laika beigās dzesēšanas ventilators izslēdzas ar visām funkcijām. Lietotājs nevar noteikt dzesēšanas ventilatora darbības laiku. Tas automātiski ieslēdzas un izslēdzas. Tā nav kļūme.

Cepeškrāsns apgaismojums

Kad cepeškrāsns sāk cept, tiek ieslēgta cepeškrāsns apgaismojums. Dažos modeļos apgaismojums iedegas cepšanas laikā, savukārt dažos modeļos tā izslēdzas pēc noteikta laika.

7.2 Cepeškrāsns vadības ierīces darbība

Cepeškrāsns ieslēgšana

Izvēloties darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot, izmantojot funkciju izvēles pogu un iestatot noteiktu temperatūru, izmantojot temperatūras pogu, cepeškrāsns sāk darboties.

Cepeškrāsns izslēgšana

Jūs varat izslēgt cepeškrāsns, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

Temperatūras un cepeškrāsns darbības funkcijas izvēle.

Gatavot ēdienu varat, manuāli kontrolējot (pašu kontrolē), izvēloties temperatūru un darbības funkciju, kas raksturo ēdienu.



1. Izmantojot funkciju izvēles pogu, atlasiet darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot.

2. Izmantojot temperatūras pogu, iestatiet temperatūru, kurā vēlaties gatavot.

⇒ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un iedegsies termostata lampiņa. Kad temperatūra cepeškrāsns iekšpusē sasniedz vēlamā temperatūru, termostata lampiņa nodzīsīs. Cepeškrāsns pēc cepšanas procesa pati neizslēgsies. Jums ir jākontrolē ēdiena cepšana un tā pašam jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsns, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu izslēgšanas (augšup) stāvoklī.

8 Vispārīga informācija par ēdiena cepšanu

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu. Turklāt šajā sadaļā ir aprakstīti daži ēdieni, kurus pārbaudījīs ražotājs, un šiem ēdieniem vispiemērotākos iestatījumus. Tiek norādīti arī šiem ēdieniem piemēroti cepeškrāsns iestatījumi un piederumi.

8.1 Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis cepšanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzinošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas cepšanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.
- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet un cepeškrāsns neizmantošos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.

- Attiecībā uz ēdieni, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.
- Komplektā iekļauto piederumu izmantošana nodrošina vislabāko ēdiena gatavošanas kvalitāti. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegtos brīdinājumus un informāciju par ārējiem virtuves piederumiem, kurus izmantosit.
- Nogrieziet taukus necaurļaidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Tauskus necaurļaidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena cepšanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaurļaidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.
- Lai ēdiena cepšana būtu laba, novietojiet ēdiena uz ieteiktā pareizā plaukta. Cepšanas laikā nomainiet plaukta stāvokli.

8.1.1 Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

Vispārīgā informācija

- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja izmantosit ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelipīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.

- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojat, izmantojot gatavošanas traukus uz stiepli grila, novietojiet to stiepli režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Ēdienu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējās virsmas neapbrūnina vienmērīgi.
- Ja izmantojat cepamo papīru, uz ēdiena apakšējās virsmas var novērot nelielu brūnumu. Šādā situācijā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku par aptuveni 10 minūtēm.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.
- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Padomi kūku cepšanai

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet cepšanas laiku.

- Ja kūka ir mitra, izmantojiet nelielu daudzumu šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūkas augšdaļa ir apdegusi, ielieciet to uz apakšējā plaukta, pazeminiet temperatūru un palieliniet cepšanas laiku.
- Ja kūkas iekšpuse ir labi izcepusies, bet ārpusē ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

Padomi konditorejas izstrādājumiem

- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas loksnes ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārlicinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biežums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārlicinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem. Vienmērīgi brūnināšanai mēģiniet mērci vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksniem un konditorejas izstrādājumiem.
- Cepiet savus konditorejas izstrādājumus gatavošanas tabulā norādītajā vietā un temperatūrā. Ja apakšdaļa joprojām nav pietiekami brūna, novietojiet to uz apakšējā plaukta nākamajai cepšanas reizei.

Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kūka uz paplātes	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	180	30 ... 45
Kūka veidnē	Kūkas veidne uz stiepli grila **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	30 ... 50
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 ... 35

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	150	20 ... 30
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 ... 45
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	160	20 ... 30
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	170	25 ... 40
Konditorejas izstrādājumi	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	200	30 ... 40
Maizīte	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 ... 35
Visa maize	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	30 ... 45
Lazanja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2 vai 3	200	30 ... 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	60 ... 75
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	220	10 ... 25

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

8.1.2 Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grilēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms ceselas vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas veikspēja palielināsies.
- Gaļas bez kauliem pagatavošanai nepieciešams laiks, kas ir 15 līdz 30 minūtes ilgāks nekā filejas cepšanai.

- Uz gaļas biezuma centimetru jāaprēķina apmēram 4 līdz 5 minūtes gatavošanas laika.
- Kad gatavošanas laiks ir beidzies, turiet gaļu cepeškrāsnī apmēram 10 minūtes. Gaļas sula labāk izdalās ceptā gaļā un neizplūst, sagriežot gaļu.
- Zivis jānovieto uz vidēja vai zema līmeņa plaukta karstumizturīgās plāksnes.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	60 ... 80
Jēra kājiņa (1,5-2 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/ max, pēc 170	110 ... 120
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	60 ... 80
Titars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Stieplu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	3	200	20 ... 30

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

8.1.3 Grils

Sarkanā gaļa, zivis un mājputni cepšanas laikā ātri brūnēs, saglabās skaistu garozu un neizzūs. Grilēšanai īpaši piemēroti ir steiki, iesmi, desas un sulīgi dārzeņi (tomāti, sīpoli utt.).

Vispārīgi brīdinājumi

- **Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Nekad negrilējiet ar atvērtām cepeškrāsns durvīm.**

Grila galvenie punkti

- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.

- Novietojiet grilējamās gabalus uz stieplu grila vai stieplu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.
- Iebīdīet stieplu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stieplu režģa, pabīdīet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādām izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Ielejiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

Grila tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stieplu grils	4 - 5	250	20 ... 25
Vistas gabali	Stieplu grils	4 - 5	250	25 ... 35
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stieplu grils	4	250	20 ... 30

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Jēra karbonāde	Stieplu grils	4 - 5	250	20 ... 25
Steiks - (gaļas kubi)	Stieplu grils	4 - 5	250	25 ... 30
Teļa gaļas karbonāde	Stieplu grils	4 - 5	250	25 ... 30
Dārzeņu gratīns	Stieplu grils	4 - 5	220	20 ... 30
Grauzdiņa maize	Stieplu grils	4	250	1 ... 4

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

Ventilatora atbalstīts zems grils

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stieplu grils	Ventilatora atbalstīts zems grils	4	200	30 ... 35
Vistas gabali	Stieplu grils	Ventilatora atbalstīts zems grils	4	250	25 ... 35
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stieplu grils	Ventilatora atbalstīts zems grils	4	250	30 ... 40
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Stieplu grils - Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīts zems grils	3	15 minūtes 250, pēc 180 ... 190	90 ... 110

Neuzkarsējiet šajā grila tabulā ieteiktos ēdienus.

8.1.4 Pārtikas pārbaude

- Pārtika uz šīs plīts virsmas ir pagatavota saskaņā ar EN 60350-1, lai atvieglotu produktu pārbaudi kontroles institūtos.

- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Pārbaudes produktu gatavošanas galds

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	140	20 ... 30
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	160	25 ... 35
Mazas kūciņas	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	150	20 ... 30

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	160	30 ... 45
Biskvītkūka	Apaļa kūkas veidne, ar 26 cm diametru, un skavu uz stieplu režģa **	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	2	160	20 ... 30
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stieplu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	60 ... 75

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

Grils

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stieplu grils	4	250	20 ... 30
Grauzdiņa maize	Stieplu grils	4	250	1 ... 4

Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes.

Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.

9 Apkope un tīrīšana

9.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiel mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.
- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.

- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkalķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīrīšanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).
- Tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīrīšanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.

- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šlakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Plīts virsmām:

- Skābie netīrumi, piemēram, piens, tomātu pasta un eļļa, var radīt paliekošus traipus uz plīts virsmām un plīts zonu sastāvdaļām, notīriet visus pārplūdušos šķidrumus tūlīt pēc plīts atdzesēšanas, to izslēdzot.
- Wok tipa degļi, ko izmanto augstā temperatūrā, var mainīt krāsu. Tas ir normāli.
- Pārvietojot dažus virtuves piederumus, uz katlu turētājiem var palikt metāla pēdas. Nebīdīet pannas un katlus uz virsmas.
- Tā kā plīts zonas vāciņi tieši saskaras ar uguni un tiek pakļauti augstām temperatūrām, krāsas maiņa un zudums laikā ir normāli. Tas nerada problēmas plīts virsmas lietošanas laikā.

Tērauda - nerūsējošās virsmas

- Nelietojiet skābes vai hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus nerūsējošu - tērauda virsmu un rokturu tīrīšanai.
- Nerūsējošā-tērauda virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošā vai nerūsējošā tērauda virsmai.
- Notīriet ar mīkstu ziepjūdeni un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots tērauda virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties, bez gaidīšanas, noņemiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus no stikla un nerūsējošā tērauda virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūsēt.
- Tīrīšanas līdzekļi, kas izsmidzināti/uzklāti uz virsmas, nekavējoties jānotīra. Uz virsmas palikušie abrazīvie tīrīšanas līdzekļi liek virsmai kļūt baltai.

Emaljētas virsmas

- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.
- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Ja jūsu izstrādājumam ir vienkāršas tīrīšanas ar tvaiku funkcija, varat viegli tīrīt ar tvaiku nelielus un nenoturīgos netīrumus. (Skatiet sadaļu "Viegla tīrīšana ar tvaiku [► 44]").

Katalītiskās virsmas

- Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa.
- Katalītiskajām sienām ir gaiši matēta un poraina virsma. Cepeškrāsns katalītiskās sienas nav jātīra.
- Katalītiskās virsmas absorbē eļļu, pateicoties to porainai struktūrai, un sāk spīdēt, kad virsma ir piesātināta ar eļļu, šajā gadījumā ieteicams nomainīt detaļas.

Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas aģentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.

- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Nodrošiniet, lai izstrādājuma sastāvdaļu savienojumi netiktu mitri un ar mazgāšanas līdzekli. Pretējā gadījumā uz šīm šuvēm var rasties korozija.

9.2 Tīrīšanas piederumi

Nelieciet izstrādājuma piederumus trauku mazgājamajā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

9.3 Plīts virsmas tīrīšana

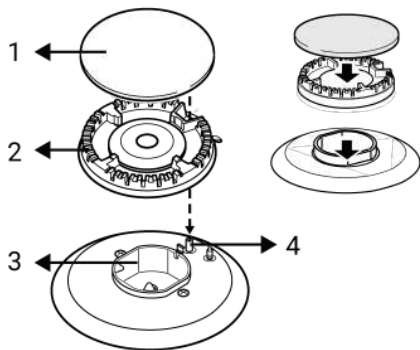
Gāzes degļu tīrīšana

1. Pirms plīts virsmas tīrīšanas noņemiet katla turētājus, degļa vāciņus un galvas no plīts virsmas.
2. Tīriet plīts virsmu atbilstoši ieteikumiem, kas iekļauti vispārīgajā tīrīšanas informācijā atbilstoši virsmas tipam (emaljēta, stikla, inoksa utt.).
3. Notīriet degļa kameru ar drāniņu, kas samērcēta mazgāšanas līdzeklī, vai ar neskrāpējošu, mīkstu suku. Pārļiecinieties, ka nav palikuši pārtikas atlikumi.
4. Notīriet aizdedzes sveces un termiskos elementus (modeļos ar aizdedzi un termisko elementu) ar labi izgrieztu drānu. Pēc tam nosusiniet ar tīru drāniņu. Pievērsiet uzmanību tam, lai aizdedzes svece un termiskais elements būtu pilnīgi sausi.

5. Pēc katras darbības notīriet degļa vāciņus un galvas ar mazgāšanas līdzekli un pēc tam nosusiniet.
6. Noturīgu traipu gadījumā degļa vāciņus un galvas vismaz 15 minūtes turiet mazgāšanas līdzekļa ūdenī vai siltā ziepjūdenī. Notīriet ar nemetālisku un neskrāpējošu suku.
7. Jūs varat izmantot Quick&Shine tīrīšanas līdzekļus cepeškrāsns iekšpusei un grīliem, kurus lieto emaljētām virsmām un kurus ieteicis pilnvarotais servisa centrs, īpaši noturīgiem traipiem uz emaljētiem degļu vāciņiem.
8. Tīrot tos, degļa vāciņiem nedrīkst pieskarties ar agresīviem mazgāšanas līdzekļiem, piemēram, krāsns iekšējiem tīrīšanas līdzekļiem, atkaļķotājiem, tas var izraisīt krāsas maiņu.
9. Pēc katras darbības katla turētājus notīriet ar mazgāšanas līdzekli un mīkstu suku, kas neskrāpē, un pēc tam nosusiniet.
10. Ja degļa vāciņus un katlu turētājus izmanto mitrus, karstuma ietekmē var rasties noturīgi kaļķa traipi. Pirms darbības pārļiecinieties, ka tie ir nozuvuši.
11. Novietojiet attiecīgi degļu galvas, vāciņus un katlu turētājus.
12. Novietojot katlu turētājus, pārļiecinieties, ka tie atrodas degļu centrā. Piespraudes modeļos piestipriniet tapas uz degļa plāksnes pietapām, kas atrodas katla turētājos.

Degļa daļu montāža

1. Pēc degļu tīrīšanas ievietojiet daļas, kā parādīts attēlā.
2. Novietojiet degļa galvu tā, lai tā izietu caur degļa aizdedzes sveci (4). Pagrieziet degļa galvu pa labi un pa kreisi, lai pārļiecinātos, ka tā atrodas degļa kamerā.
3. Uzlieciet degļa vāciņu uz degļa galvas.



- 1 Degļa vāciņš
- 2 Degļa galva
- 3 Degļa kamera
- 4 Aizdedzes svece (modeļos ar aizdedzi)

9.4 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot vadības paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Lai notīrītu paneli, nenoņemiet pogas un starplikas zem tām. Vadības paneļi un pogas var būt bojāti.
- Tīrot tērauda paneļus ar pogas vadību, nelietojiet tērauda tīrīšanas līdzekļus ap pogu. Indikatorus ap pogu var izdzēst.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var atklāt nepareizi.

9.5 Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

Veiciet tīrīšanas darbības, kas aprakstītas sadaļā "Vispārīga Tīrīšanas Informācija" atbilstoši jūsu cepeškrāsns virsmas tipiem.

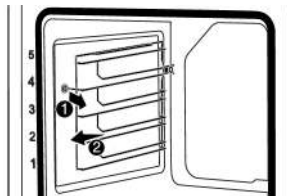
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

Gatavošanas zonas sānu sienas var pārklāt tikai ar emalju vai katalītiskām sienām. Tās atšķiras atkarībā no modeļa. Ja ir katalītiskā siena, informāciju skatiet "Kataliskās sienas" sadaļā.

Ja izstrādājums ir stieplu plauktu modelis, pirms sānu sienu tīrīšanas noņemiet stieplu plauktus. Pēc tam pabeidziet tīrīšanu, kā aprakstīts sadaļā "Vispārīga Tīrīšanas Informācija" atbilstoši sānu sienas virsmas tipam.

Lai noņemtu sānu stieplu plauktus:

1. Noņemiet stieples plaukta priekšpusi, velkot to uz sānu sienas pretējā virzienā.
2. Pavelciet stieplu plauktu pret sevi, lai to pilnībā izņemtu.



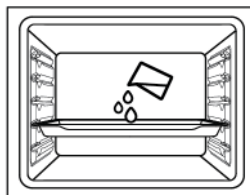
3. Lai nomainītu plauktus, procedūras, kas tiek veiktas, tos noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā.

9.6 Viegla tīrīšana ar tvaiku

Tas ļauj viegli notīrīt netīrumus (nepaliek uz ilgu laiku), ko mīkstina cepeškrāsns iekšpusē esošais tvaiks un ūdens pilieni, kas kondensējas krāsns iekšējās virsmās.

- 1.
2. Ielejiet 500 ml ūdens paplātē un novietojiet to uz cepeškrāsns 2. plauktā.

i Atturēties no destilēta vai filtrēta ūdens. Izmantojiet tikai gatavus ūdeņus.



3. Iestatiet cepeškrāsns vieglas tīrīšanas ar tvaiku darba režīmā un 15 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

Nekavējoties atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mitru sūkli vai drānu. Atverot durvis, tiks atbrīvots tvaiks. Tas var radīt apdegumu risku. Uzmanieties, atverot durvis.

Noturīgiem netīrumiem notīriet izstrādājumu, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.



Vienkāršajā tvaika tīrīšanas funkcijā ir paredzēts, ka pievienotais ūdens iztvaiko un kondensējas uz cepeškrāsns iekšpuses un cepeškrāsns durvīm, lai mīkstinātu jūsu cepeškrāsnī radušos vieglos netīrumus. Uz cepeškrāsns durtiņām var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var nopīlēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.

(Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.) Pēc kondensāta veidošanās cepeškrāsns iekšpusē baseina kanālā zem krāsns var veidoties pelņe vai mitrums. Pēc lietošanas noslaukiet šo baseina kanālu ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet.



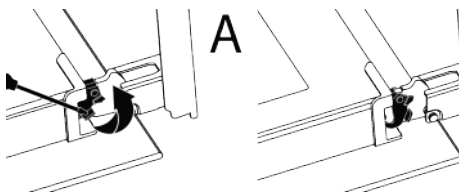
9.7 Cepeškrāsns Durvju Tīrīšana

Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās "**Cepeškrāsns durbju noņemšana**" un "**Durvju iekšējo stiklu noņemšana**". Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli, un nosusiniet tos ar sausu drānu. Lai novērstu

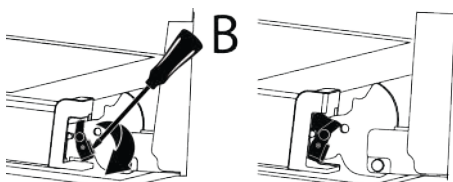
kaļķa atlikumus, kas var veidoties uz cepeškrāsns stikla, noslaukiet stiklu ar etiķi un noskalojiet.

Cepeškrāsns durvju noņemšana

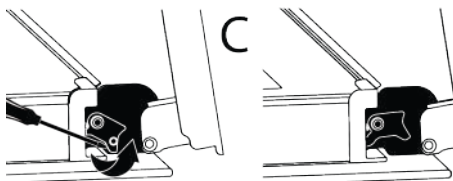
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, spiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.
3. Eņģu veidi atšķiras (A), (B), (C) atkarībā no izstrādājuma modeļa. Nākamajos attēlos parādīts, kā atvērt katra veida eņģes.
4. (A) tipa eņģes ir pieejamas parastajos durvju tipos.



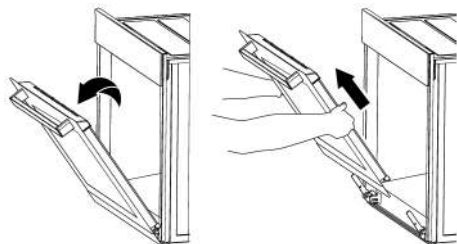
5. (B) tipa eņģes ir pieejamas viegli aizveramajos durvju tipos.



6. (C) tipa eņģes ir pieejamas mīksti atveramās/aizveramās durvju tipos.



7. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī.



8. Pavelciet noņemtās durvis uz augšu, lai tās atbrīvotu no labās un kreisās eņģes un noņemtu.

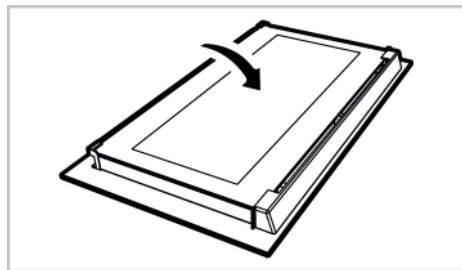


Lai nomainītu durvis, procedūras, kas tiek veiktas, tās noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā. Uzstādot durvis, noteikti aizveriet eņģu ligzdas skavas.

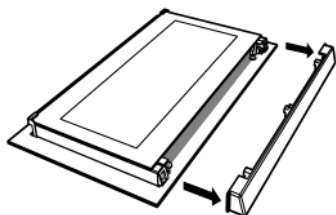
9.8 Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Tīrīšanai var noņemt izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu.

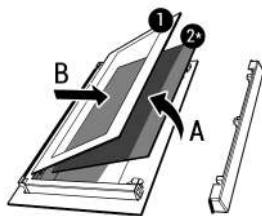
1. Atveriet cepeškrāsns durvis.



2. Noņemiet plastmasas komponentu, kas piestiprināts pie priekšējo durvju augšējās daļas, velkot to pret sevi.



3. Kā parādīts attēlā, viegli paceliet iekšējo stiklu (1) virzienā uz 'A' un pēc tam noņemiet, velkot virzienā uz 'B'.



1 Iekšējais stikls

2* Iekšējais stikls (tas var nebūt pieejams jūsu izstrādājumam)

4. Ja jūsu izstrādājumam ir iekšējais stikls (2), atkārtojiet to pašu procesu, lai to atdalītu (2).
5. Pirmais durvju pārgrupēšanas solis ir iekšējā stikla (2) samontēšana. Novietojiet stikla slīpo malu, lai tā saskartos ar plastmasas spraugas slīpoto malu. (Ja jūsu izstrādājumam ir iekšējais stikls). Iekšējais stikls (2) jāpiestiprina pie plastmasas spraugas, kas ir vistuvāk iekšējam stiklam (1).
6. Samontējot iekšējo stiklu (1), pievērsiet uzmanību, lai stikla iespiestā puse būtu novietota uz iekšējā stikla. Ir svarīgi novietot iekšējā stikla (1) apakšējos stūrus tā, lai tie saskartos ar apakšējām plastmasas spraugām.
7. Bīdiet plastmasas detaļu rāmja virzienā, līdz atskan "klikšķa" skaņa.

9.9 Cepeškrāsns Lampas Tīrīšana

Ja cepeškrāsns lampas stikla durvis gatavošanas vietā kļūst netīras, notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu. Cepeškrāsns lampas atteices gadījumā varat nomainīt cepeškrāsns lampu, ievērojot sekojošās sadaļas.

Cepeškrāsns lampas nomaiņa

Vispārīgi Brīdinājumi

- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet produktu un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

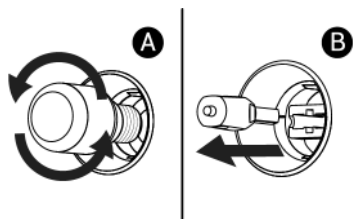
- Šo cepeškrāsni darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs ir mazāks par 30 mm, vai halogēna spuldze ar G9 ligzdām, kuras jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Cepeškrāsns lampas ir pieejamas pilnvarotajos servisos vai licencētos tehniķos. Šis produkts satur G enerģijas klases lampu.
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā parādītā.
- Šajā izstrādājumā izmantotā lampa nav piemērota izmantošanai mājas telpu apgaismojumam. Šīs lampas mērķis ir palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtīgi fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra virs 50°C.

Ja jūsu cepeškrāsni ir apaļa lampa,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
2. Noņemiet stikla pārsegu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.



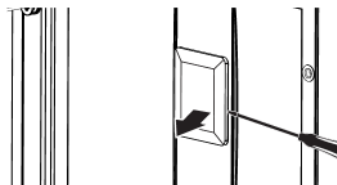
3. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



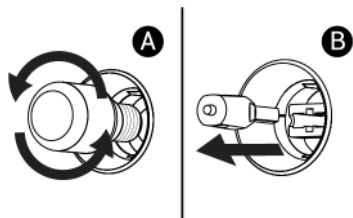
4. Uzlieciet atpakaļ stikla vāku.

Ja jūsu cepeškrāsni ir kvadrātveida lampa,

1. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.
2. Noņemiet stiepli plauktus saskaņā ar aprakstu.



3. Ar skrūvgriezi paceliet lampas stikla apvalku. Vispirms izņemiet skrūvi, ja jūsu izstrādājuma kvadrātveida lampai ir skrūve.
4. Ja jūsu cepeškrāsns lampa ir (A) tipa, kā parādīts attēlā zemāk, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tips (B) ir modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu.



5. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu un stiepli plauktus.

10 Problēmu novēršana

Ja pēc šajā sadaļā sniegto norādījumu izpildes problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pārdevēju vai pilnvarotu servisu. Nekad nemēģiniet pats salabot savu izstrādājumu.

Cepeškrāsns darbības laikā izplūst tvaiks.

- Darbības laikā ir normāli redzēt tvaikus.
>>> Tā nav kļūda.

Gatavošanas laikā parādās ūdens pilieni

- Gatavošanas laikā radītais tvaiks, saskaroties ar aukstām virsmām ārpus izstrādājuma, kondensējas un var veidot ūdens pilienus. >>> Tā nav kļūda.

Kamēr izstrādājums sasilst un atdziest, ir dzirdamas metāla skaņas.

- Metāla daļas karsējot var izplesties un radīt skaņas. >>> Tā nav kļūda.

Produkts nedarbojas.

- Drošinātājs var būt bojāts vai izdedzis. >>> Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Ja nepieciešams, nomainiet tos vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Ierīce nedrīkst būt pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota kontaktligzdai.
- (Ja jūsu ierīcei ir taimeris) Vadības paneļa taustiņi nedarbojas. >>> Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšana, tas var būt iespējots, atspējojiet taustiņu bloķēšanu.

Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

- Cepeškrāsns lampa var būt bojāta. >>> Nomainiet cepeškrāsns lampu.
- Nav elektrības. >>> Pārliedzinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

Cepeškrāsns nesilda.

- Cepeškrāsns var nebūt iestatīta uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru. >>> Iestatiet cepeškrāsni uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru.
- Nav elektrības. >>> Pārliedzinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

Aizdedzes dzirksteles nav.

- Nav strāvas. >>> Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē.

Nav gāzes.

- Galvenais gāzes vārsts ir aizvērts. >>> Atveriet gāzes vārstu.

- Gāzes caurule ir saliekta. >>> Uztādiet gāzes cauruli pareizi.

Sveiki!

Gerb. kliente,

dėkojame, kad pasirinkote Indesit gaminį. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Todėl prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją.

Atsiminkite visą informaciją ir įspėjimus, pateiktus naudotojo vadove. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Jūsų gaminio garantijos sąlygos, naudojimas ir trikčių šalinimo metodai pateikiami šiame vadove.

Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

PRANEŠIM Pavojus, dėl kurio gali būti padaryta materialinė žala gaminiui arba jo aplinkai.
AS

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Turinys

1 Saugaus naudojimo instrukcijos.....	52
1.1 Paskirtis	52
1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga	52
1.3 Elektros sauga	53
1.4 Sauga Dirbant su Dujomis	55
1.5 Transportavimo sauga	56
1.6 Montavimo Sauga	57
1.7 Naudojimo Sauga	58
1.8 Temperatūros įspėjimai	59
1.9 Priedų Naudojimas	59
1.10 Gaminimo Sauga	59
1.11 Priežiūros ir Valymo Sauga	61
2 Aplinkosaugos instrukcijos	61
2.1 Atliekų direktyva	61
2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui	61
2.2 Informacija apie pakuotę	62
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos	62
3 Jūsų gaminys.....	62
3.1 Įvadas į prietaisą	62
3.1.1 Virimo įrenginys	62
3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius.....	62
3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas	63
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos.....	63
3.4 Produkto priedai	64
3.5 Produkto priedų naudojimas	65
3.6 Techniniai duomenys	67
4 Įrengimas.....	70
4.1 Tinkama montavimo vieta	70
4.2 Elektros jungtis	72
4.3 Dujų pajungimas.....	72
4.4 Produkto pateikimas	76
4.5 Dujų konversija	76
5 Pirmasis naudojimas.....	79
5.1 Pradinis Valymas.....	79
6 Kaip naudoti šią viryklę	79
6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą	79
6.2 Kaitviečių naudojimas.....	80
7 Orkaitės naudojimas	81

7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija	81
7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas	81
8 Bendroji Informacija apie Kepimą...	82
8.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje	82
8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas	82
8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena	85
8.1.3 Grilis	85
8.1.4 Bandomieji maisto produktai	87
9 Priežiūra ir valymas	87
9.1 Bendroji valymo informacija	87
9.2 Valymo Priedai.....	89
9.3 Kaitlentės valymas	89
9.4 Valdymo Skydo Valymas	90
9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas	90
9.6 Paprastas valymas garais	91
9.7 Orkaitės Durelių Valymas.....	91
9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas.....	92
9.9 Orkaitės Lempas Valymas.....	93
10 Problemų sprendimas	94



1 Saugaus naudojimo instrukcijos

LT

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti sužalojimo ar materialinės žalos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui ar naudojimui iš antrų rankų, taip pat turi būti pateiktas naudotojo vadovas, gaminio etiketės ir kiti svarbūs dokumentai bei dalys.
- Mūsų įmonė nepriima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių nurodymų.
- Jei nesilaikysite šių nurodymų, garantija negalios.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite gaminio techninių modifikacijų.
- Ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
- Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, džiovinimui pakabinius rankšluosčius ar drabužius ant rankenos.



1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei žmonės, kurių fiziniai, jutiminiai ar psichiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ar apmokyti apie saugų gaminio naudojimą ir pavojus.
- Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikai neturėtų atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų, nebent juos prižiūrėtų kas nors kitas.



1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų

- Šio gaminio neturėtų naudoti žmonės su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais (įskaitant vaikus), nebent jie būtų prižiūrimi arba gautų reikiamas instrukcijas.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su gaminiu.
- Elektros gaminiai ir (arba) gaminiai su dujomis yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnėliams. Vaikai ir augintiniai neturi žaisti su gaminiu, lipti ant jo ar įeiti į jį.
- Nedėkite ant gaminio daiktų, kuriuos gali pasiekti vaikai.
- Pasukite puodą ir keptuvę rankeną į skaitiklio šoną, kad vaikai negalėtų paimti ir sudeginti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu prieinami gaminio paviršiai yra karšti. Pasirūpinkite, kad vaikai būtų atokiau nuo gaminio.
- Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kyla pavojus susižeisti ir uždusti.
- Kai durelės atidarytos, nedėkite ant jų sunkių daiktų ir neleiskite ant jų sėdėti vaikams. Krosnelė gali apvirsti arba sugadinti durelių vyrius.
- Prieš išmesdami susidėvėjusius ir nenaudingus produktus:

1. Ištraukite maitinimo laidą kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
2. Atjunkite maitinimo kabelį ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
3. Įmkitės atsargumo priemonių, kad vaikai nepatektų į gaminį.
4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiosios eigos režimu.



1.3 Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, raktinis jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.

- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
 - Jei jūsų gaminyje nėra laido, naudokite tik jungiamąjį laidą, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
 - Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
 - Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis neužstrigęs dedant gaminį į vietą po surinkimo ar valymo.
 - Naudojant orkaitę, galinis paviršius įkaista. Dujų jungtys ir (arba) elektros kabeliai neturi liesti galinio gaminio paviršiaus. Priešingu atveju jis gali būti pažeistas.
 - Nekiškite elektros laidų į orkaitės dureles ir neperkiškite jų per karštus paviršius. Priešingu atveju kabelio izoliacija gali ištirpti ir dėl trumpojo jungimo sukelti gaisrą.
 - Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
 - Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
 - Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
 - Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
 - Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
 - **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus. ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:
- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.

- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebus, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens (pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.



1.4 Sauga Dirbant su Dujomis

- ĮSPĖJIMAS: Naudojant dujinius virimo ir kepimo produktus, susidaro medžiagos, išsiskiriančios dėl šilumos, drėgmės ir degimo patalpoje. Įsitikinkite, kad virtuvė gerai vėdinama, ypač naudojant gaminį: Laikykite natūralaus vėdinimo angas atviras arba sumontuokite mechaninį vėdinimo įtaisą (gartraukį). intensyviai naudojant gaminį ilgą laiką gali prireikti papildomo ventiliavimo: Pavyzdžiui, atidarius langą arba padidinus ventiliacijos efektyvumą, padidinus mechaninio ventiliacijos prietaiso, jei yra, lygį ir t. t.
- Šį gaminį reikia naudoti patalpoje, kurioje yra tinkamai sureguliuotas ir veikiantis anglies monoksido jutiklis. Įsitikinkite, kad anglies monoksido jutiklis veikia tinkamai ir dažnai atlieka jo techninę priežiūrą. Anglies monoksido jutiklis turi būti įrengtas ne toliau kaip 2 metrų atstumu nuo gaminio.
- Šio prietaiso nustatymo sąlygos nurodytos etiketėje (arba duomenų plokštelėje)
- Dujiniams maisto ruošimo produktams būtinas tinkamas degimas. Nevysiško degimo atveju gali susidaryti anglies monoksidas (CO). Anglies monoksidas yra bespalvės, bekvapės ir labai toksiškos dujos, kurios net ir labai mažomis dozėmis turi mirtiną poveikį. Galite suprasti, kad dujos gerai dega, jei liepsna yra ištisinė ir mėlyna. Jei liepsna banguota, įpjauta ir labai geltona, dujos nedega gerai.
- Reikia reguliariai tikrinti, ar dujiniai maisto ruošimo produktai ir sistemos tinkamai veikia. Regulatorius, žarna ir jos spaustukas turi būti reguliariai tikrinami ir keičiami

per gamintojo rekomenduojamą laikotarpį arba prireikus.

- Reguliariai valykite dujinės kaitlentės zonas. Įsitikinkite, kad išvalytos dujos tinkamai dega.
- Nenaudokite puodų / keptuvų, kurių matmenys viršija naudotojo vadove nurodytus. Naudojant didesnes keptuves / puodus nei nurodyta, galima apsinuodyti anglies monoksidu ir perkaisti netoliese esantys paviršiai bei valdymo rankenėlės. Naudojant mažesnes keltuvas / puodus, galite nusideginti dėl liepsnos.
- Informacijos apie dujų avarinio telefono numerius ir saugos priemones, jei pajunta dujų kvapą, teiraukitės iš vietinio dujų tiekėjo.

 Ką daryti, jei jaučiamas dujų kvapas

- Nenaudokite atviros liepsnos arba nerūkykite. Nenaudokite jokių elektrinių rankenėlių (pvz., lempos arba durų skambučio). Nenaudokite fiksuotų ar mobiliųjų telefonų.
- Atidarykite duris ir langus.
- Išjunkite visus dujų prietaisų ir dujų skaitiklio vožtuvus prie pagrindinio valdymo vožtuvo, nebent jis būtų uždaroje erdvėje ar rūsyje.

- Patikrinkite visų vamzdžių ir jungčių sandarumą. Jei vis tiek uodžiate dujas, išeikite iš namų.
- Perspėti kaimynus.
- Skambinkite ugniagesiams. Pasinaudok telefonu namuose.
- Kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros tarnybą ir dujų skirstymo įmonę.



1.5 Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo ir dujų jungtis.
- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite daiktų ant prietaiso. Laikykite prietaisą vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.
- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo.

Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotajį techninės priežiūros centrą.

1.6 Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!
- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Niekada nedėkite gaminio ant kilimu išklotų grindų. Priešingu atveju dėl oro srauto trūkumo po gaminiu elektrinės dalys perkais. Tai sukels problemų su jūsų gaminiu.
- Preparatą reikia padėti tiesiai ant švaraus, lygaus ir kieto paviršiaus. Jis neturėtų būti pastatytas ant cokolio ar lovos plokštės. Produktų negalima dėti ant kartoninių ar plastikinių lėkščių.
- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.
- Nemontuokite gaminio šalia lango. Yra pavojus, kad kaitlentės liepsna gali uždegti užuolaidas ir degias medžiagas aplink kaitlentę. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių dangčių.
- Jei už gaminio montavimo vietos yra dujų žarna (vamzdis) arba plastikinis vandentiekio vamzdis, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų su šiais inžineriniais tinklais. Priešingu atveju žarna (vamzdis) gali būti sutraiškysyta.
- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.
- Ant galinės ar šoninės sienos, kurioje bus montuojamas gaminys, neturi būti dujų žarnos, plastikinio vandens vamzdžio ir kištukinio lizdo. Priešingu atveju, veikiant kaitlentei, jie gali deformuotis dėl karščio poveikio ir gali kilti pavojus saugai.

- Prieš pradėdami bet kokius darbus su dujų instaliacija, atjunkite dujų tiekimą. Yra sprogimo pavojus.
 - Gaminį prijungti prie dujų paskirstymo sistemos gali tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo. Dėl neprofesionalių žmonių atliekamo remonto kyla sprogimo arba apsinuodijimo pavojus.
 - Lanksčioji dujų žarna turi būti prijungta taip, kad ji neliestų judančių dalių toje vietoje, kur ji yra, ir neįstrigtų judančioms dalims judant (pvz., stalčiui). Be to, dujų žarna neturėtų būti dedama tose vietose, kur ji gali užstrigti.
 - Dujų žarnos negalima sutraiškyti, sulankstyti, užstrigti ar liesti įkaitusių gaminio ir kepimo reikmenų dalių. Pažeidus dujų žarną kyla sprogimo pavojus.
 - Prijungę gaminį būtinai patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio. Įsitikinkite, kad nėra dujų nuotėkio. Nenaudokite gaminio, jei yra dujų nuotėkis.
 - Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės. Užsukite pagrindinį dujų čiaupą.
 - Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
 - Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti ir pakenkti aplinkai.
 - Jokiu būdu nestovėkite ant prietaiso.
 - Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
 - Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.
 - Orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių.
-  **1.7 Naudojimo Sauga**
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.

- Gaminio durelių vyriai juda atidarant ir uždariant dureles ir gali užstrigti. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.
- Šis gaminys netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.

1.8 Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys naudojamas, gaminys ir prieinamos jo dalys bus karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sprogių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.
- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba jam baigiantis laikykitės atstumo. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Veikimo metu gaminys yra karštas. Reikia stengtis neliesti karštų dalių, orkaitės vidaus ir kaitinimo elementų.
- Dirbdami su gaminiu visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.

- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.

1.9 Priedų Naudojimas

- Svarbu, kad vielos grotelės ir padėklas būtų tinkamai uždėti ant vielos lentynų. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje "**Priedų naudojimas**".
- Visiškai įstūmę priedus į kepimo vietą, uždarykite orkaitės dureles, kitaip jie gali atsitrenkti į durelių stiklą ir jį sugadinti.

1.10 Gaminimo Sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Būtina laikytis maisto ruošimo proceso. Būtina nuolat stebėti trumpalaikius maisto ruošimo procesus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaminant kietą arba skystą aliejų, pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros, nes tai gali sukelti gaisrą. **NIKADA** nebandykite gesinti gaisro vandeniu; atjunkite produktą nuo elektros tinklo, tada uždenkite liepsną dangteliu arba priešgaisrinio dangteliu (ir pan.).
- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali

sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.

- Maisto ruošimo zonoje esantys maisto likučiai, pvz., aliejus, gali užsidegti. Prieš gamindami maistą nuvalykite šiuos likučius.
- Apsinuodijimo maistu pavojus: Neleiskite maistui stovėti orkaitėje ilgiau nei 1 valandą prieš arba po gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
- Nekaitinkite orkaitėje uždarytų skardinių ir stiklinių indelių. Slėgis, kuris susidarytų skardoje / stiklainyje, gali sprogti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupęs karštis gali pažeisti orkaitės dugną.

Naudodami riebų pergamentinį popierių ar panašias medžiagas, laikykitės šių atsargumo priemonių:

- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę.
- Kad išvengtumėte pavojaus prisiliesti prie orkaitės kaitinimo elementų ir trukdyti

karšto oro srautui, pašalinkite nuo priedų ar indų kabančias riebalams atsparaus popieriaus perteklines dalis. Nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus, kai orkaitės temperatūra yra aukštesnė nei gamintojo nurodyta maksimali naudojimo temperatūra. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.

- Įkaitinimo metu nedėkite jo ant priedų.
- Visada prispauskite lėkštę ar panašų daiktą, kad dėl orkaitėje cirkuliuojančio oro medžiaga nesklistų.
- Padėklo viduje uždenkite tik reikiamą paviršių.
- Po kiekvieno naudojimo dėklą reikia išvalyti ir pakeisti dėkle naudojamą riebalams atsparų popierių ar panašias medžiagas. Priešingu atveju ant padėklo lašantys skysčiai gali sukelti rūkymą ar net užsidegti.
- Atidarius gaminio dangtį susidaro oro srautas. Riebalams atsparus popierius gali prisiliesti prie kaitinimo elementų ir užsidegti.
- Kai kepimui naudojamas grilio stovas, ant apatinio stovo reikia uždėti padėklą. Priešingu

atveju ant orkaitės dugno lašantis maistinis aliejus ir kitos sudedamosios dalys gali sukelti stiprius dūmus ir užsidegti.

- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto produktų per toli į kepsninės galinę dalį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.
- Pastatykite kepimo reikmenis kaitlentės zonos centre. Atkreipkite dėmesį, kad ugnis kaitlentės zonoje su kepimo reikmenimis nepereina į kepimo reikmenų šoną.



1.11 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiui valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Orkaitės priekinių durelių stiklo ir orkaitės viršutinių durelių stiklo (jei įrengta) valymui nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių, metalo grandiklių, šveitiklių, indų plovimo vielos ar baliklio. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

2.1 Atliekų direktyva

2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

Šis gaminytis atitinka ES WEEE atliekų direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminytis pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE atliekų) klasifikavimo simboliu.



Šis gaminytis buvo pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurios gali būti naudojamos pakartotinai ir yra tinkamos perdirbti. Todėl pasibaigus produkto

naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Atitiktis RoHS direktyvai:

Jūsų įsigytas gaminytis atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

2.2 Informacija apie pakuotę

Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis, jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš kepdami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.

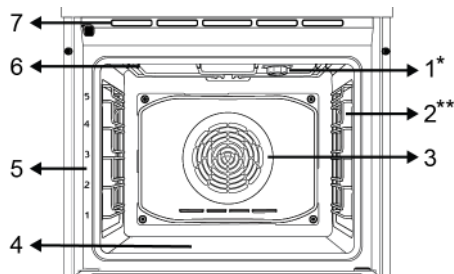
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Kepimo metu dažnai neatidarykite orkaitės durelių.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki kepimo pabaigos. Naudodami likutinę šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant grotelių padėję dvi kepimo virykles. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.
- Naudokite kaitlentės zonai tinkamo dydžio ir dangčio puodus / keptuves. Visada pasirinkite tinkamo dydžio puodą savo valgymui. Netinkamo dydžio konteneriams reikia daugiau energijos nei reikia.
- Kaitlentės kepimo vietos ir puodų pagrindai turi būti švarūs. Purvas sumažina šilumos perdavimą tarp kepimo vietos ir puodo pagrindo.

3 Jūsų gaminys

Šiame skyriuje rasite gaminio valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo gaminio tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

3.1 Įvadas į prietaisą

3.1.1 Virimo įrenginys

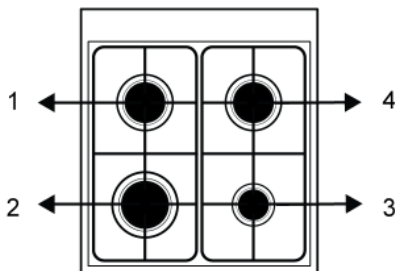


- 1 Lemputė
- 2 Vielos lentynos
- 3 Ventilatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
- 4 Apatinis šildytuvas (po plienine plokšte)
- 5 Lentynos padėtis
- 6 Viršutinis šildytuvas

7 Ventilacijos anga

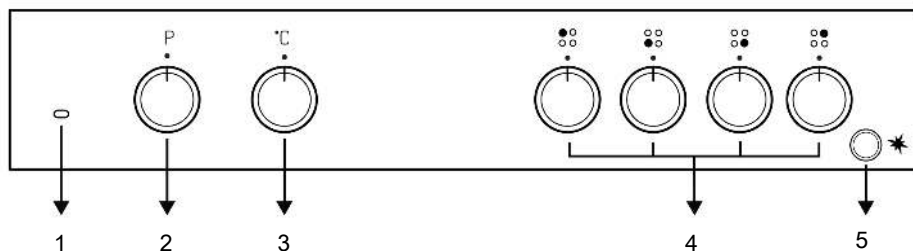
- * Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijoje.
- ** Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti vielos stovo. Paveikslėlyje kaip pavyzdys parodytas gaminyje su stelažu.

3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius



- 1 Galinis kairysis - Įprastas degiklis
- 2 Priekinis kairysis - Greitas degiklis
- 3 Priekinis dešinysis - Pagalbinis degiklis
- 4 Galinis dešinysis - Įprastas degiklis

3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas



- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1 Termostato lemputė | 2 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė |
| 3 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė | 4 Kaitlentės valdymo rankenėlės |
| 5 Uždegimo mygtukas | |

Jei gaminį valdo rankenėlė (-ės), kai kuriuose modeliuose ši (šios) rankenėlė (-ės) gali būti tokia (-ios), kad paspaudus ją (jas) galima ištraukti (palaidotos rankenėlės). Norėdami nustatyti šias rankenėles, pirmiausia paspauskite atitinkamą rankenėlę ir ištraukite ją. Sureguliuavę dar kartą paspauskite ir pakeiskite rankenėlę.

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Orkaitės veikimo funkcijas galite pasirinkti funkcijų pasirinkimo rankenėle. Norėdami pasirinkti, pasukite į kairę / į dešinę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros rankenėlę galite pasirinkti norimą gaminti temperatūrą. Norėdami pasirinkti, pasukite pagal laikrodžio rodyklę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius

Orkaitės vidaus temperatūrą galite suprasti iš temperatūros lemputės. Termostato lemputė yra valdymo skydelyje. Termostato lemputė įsijungia, kai gaminyje pradeda

veikti, o termostato lemputė išsijungia, kai pasiekia nustatytą temperatūrą. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrenta žemiau nustatytos temperatūros, termostato lemputė vėl įsijungia.

Kaitlentės valdymo rankenėlės

Savo kaitlentę galite valdyti kaitlentės valdymo rankenėlėmis. Kiekviena rankenėlė valdo atitinkamą degiklį. Naudodamiesi valdymo pulto simboliais galite nustatyti, kurį degiklį jis valdo.

Uždegimo mygtukas

Jis naudojamas kaitlentės degikliams uždegti. Nutrūkus elektrai, uždegimo mygtukas neveikia.

3.3 Orkaitės veikimo funkcijos

Funkcijų lentelėje rodomos veikimo funkcijos, kurias galite naudoti savo orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia temperatūra, kurią galima nustatyti šioms funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų gaminio išdėstymo.

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Tradicionis kepimas	*	Ijungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Apat. šildymas	*	Ijungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Viršutiniu ir apatiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Pilnas grilis	*	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	*	Mažų grotelių įkaitintas karštas oras greitai paskirstomas į orkaitę su ventiliatoriumi. Tinka kepti ant grotelių mažesnius kiekius.
	Stiprintuvas	-	Visi orkaitės šildytuvai veikia. Ši veikimo funkcija naudojama norint greitai pašildyti orkaitę iki norimos temperatūros (įkaitinimas). Nenaudokite jo maistui ruošti.

* Jūsų gaminys veikia temperatūros diapazone, nurodytame ant temperatūros rankenėlės.

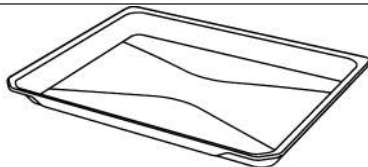
3.4 Produkto priedai

Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje rasite priedų aprašymus ir teisingo naudojimo aprašymus. Priklausomai nuo gaminio modelio, tiekiamas priedas skiriasi. Visų priedų, aprašytų vartotojo vadove, jūsų gaminyje gali nebūti.

 Jūsų prietaiso viduje esantys padėklai dėl karščio gali deformuotis. Tai neturi įtakos funkcionalumui. Deformacija išnyksta, kai padėklas atvėsinaamas.

Standartinė skarda

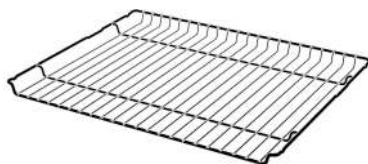
Jis naudojamas kepiniams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepiniai.



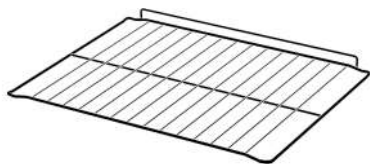
Grilio grotelės

Jis naudojamas kepiniai arba kepiniai, kepiniai ir troškinamam maistui dedant į norimą lentyną.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

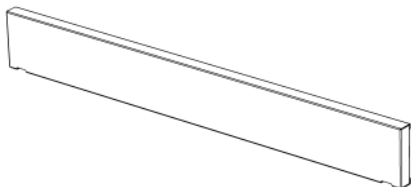


Modeliuose be vielinių lentynų :



Išsiliejimas

Jis naudojamas, kad orkaitėje gaminamas patiekalas neaptaškytų virtuvės sienelės nuo puodo.

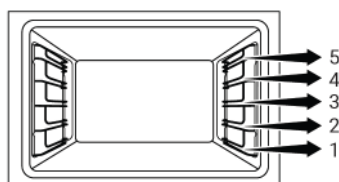


3.5 Produkto priedų naudojimas

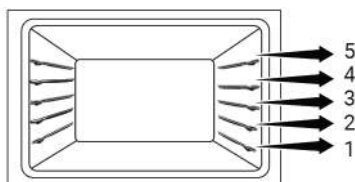
Maisto gaminimo lentynos

Kepimo zonoje yra 5 lentynų padėties lygiai. Lentynų eiliškumą taip pat galite matyti skaičiais ant priekinio orkaitės rėmo.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



Modeliuose be vielinių lentynų :

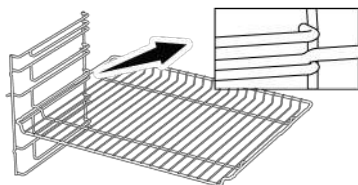


Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

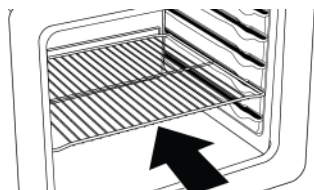
Labai svarbu tinkamai pastatyti vielos grotelės ant vielinių šoninių lentynų. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, vielinės grotelės turi būti

pritvirtintos prie vielinės lentynos sustojimo taško. Jis neturi pereiti per stabdymo tašką ir liestis su galine orkaitės sienele.



Modeliuose be vielinių lentynų :

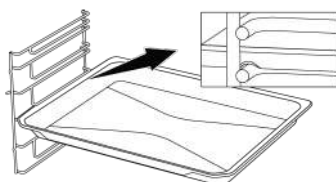
Labai svarbu tinkamai pastatyti grotelės ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



Padėklo padėjimas ant kepimo lentynų

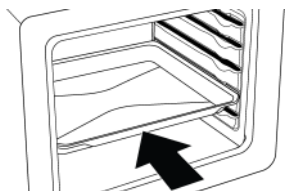
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

Taip pat labai svarbu tinkamai padėti padėklą ant vielos šoninių lentynų. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, padėklas turi būti pritvirtintas prie stabdymo lizdo vielinėje lentynoje. Jis neturi pereiti per stabdymo lizdą ir liestis su galine orkaitės sienele.



Modeliuose be vielinių lentynų :

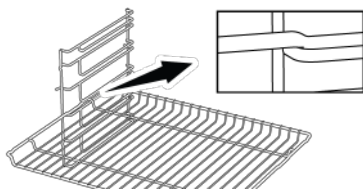
Taip pat labai svarbu tinkamai pastatyti padėklus ant šoninių lentynų. Padėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje.



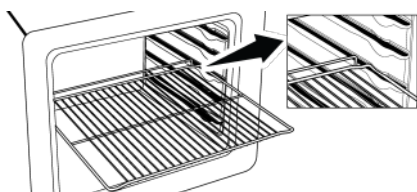
Vielinių grotelių stabdymo funkcija

Yra stabdymo funkcija, neleidžianti grotelėms išsvirti iš vielinės lentynos. Naudodami šią funkciją galite lengvai ir saugiai išimti maistą. Nuimdami vielines groteles galite traukti jas į priekį, kol jos pasieks sustojimo tašką. Turite pereiti šį tašką, kad jį visiškai pašalintumėte.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

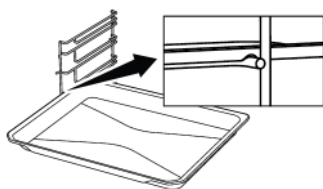


Modeliuose be vielinių lentynų :



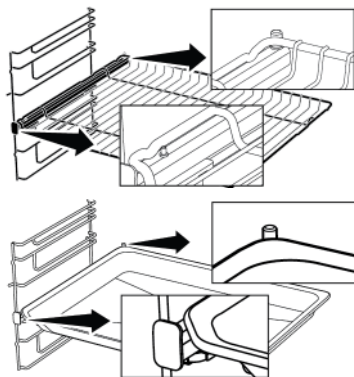
dėklo stabdymo funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

Taip pat yra stabdymo funkcija, kad padėklas neišsvirtų iš vielos lentynos. Išimdami dėklą atleiskite jį nuo galinio stabdymo lizdo ir traukite link savęs, kol pasieks priekinę pusę. Turite pereiti per šį stabdymo lizdą, kad jį visiškai pašalintumėte.



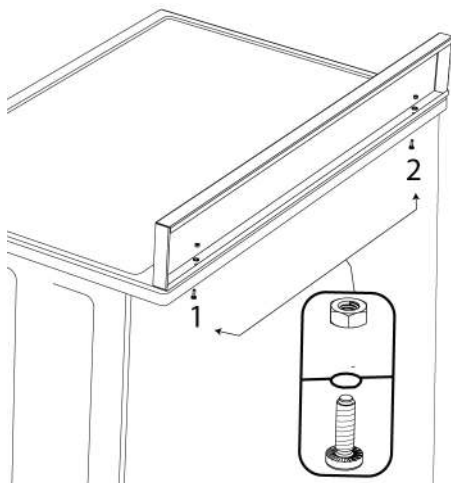
Tinkamas vielinių grotelių ir padėklo išdėstymas ant teleskopinių bėgių -Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis ir teleskopiniais modeliais

Dėl teleskopinių bėgių padėklus ar vielines lentynas galima lengvai sumontuoti ir nuimti. Reikia pasirūpinti, kad padėklai ir vielinės lentynos būtų pastatyti ant teleskopinių bėgių, kaip parodyta paveikslėlyje žemiau.



Koklinės sienelės už vryklės montavimas

Išimkite sie Paruoškite koklinę sienelę, kaip parodyta. Pateiktomis veržlėmis ir varžtais pritvirtinkite koklinę sienelę prie vryklės. Neperveržkite varžtų, kad nesugadintumėte vryklės arba koklinės sienelės.



3.6 Techniniai duomenys

LT

Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm)	850 /600 /600
Įtampa / dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	2,4
Bendras dujų suvartojimas (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Orkaitės tipas	Orkaitė su ventiliatoriumi
Virimo zonos	
Priekinis kairysis	Greitas degiklis
Galia	2,9 kW (211 g/h - G30)
Priekinis dešinysis	Pagalbinis degiklis
Galia	1,0 kW (73 g/h - G30)
Galinis kairysis	Įprastas degiklis
Galia	2,0 kW (145 g/h - G30)
Galinis dešinysis	Įprastas degiklis
Galia	2,0 kW (145 g/h - G30)
Gaminio nustatytas dujų tipas / slėgis:	
G20/G25 20/25 mbar	
G20 20 mbar	
Dujų produkto kategorija	
Cat II 2E+3+	
Cat II 2H3B/P	
Cat I 2H	
Dujų tipai / slėgiai, į kuriuos produktas gali būti konvertuojamas:	
G30 30 mbar	
G30/G31 28-30/37 mbar	
Bendroji informacija: Informacija apie elektrinių orkaitių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta 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-ECO gaminimas su ventiliatoriumi , 2-Vent. šildymas , 3-Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės , 4-Tradicinis kepimas.	
 Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.	



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



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

Šalies dujų kategorijos / tipai / slėgis

Toliau pateiktoje lentelėje rasite dujų tipą, slėgį ir dujų kategoriją, kurią galima naudoti šalyje, kurioje bus montuojamas gaminy.

ŠALIES KODAI	KATEGORIJA		DUJŲ TIPAS IR SLĖGIS			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

ŠALIES KODAI	KATEGORIJA		DUJŲ TIPAS IR SLĖGIS			
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Inžektoru tabula

Zemāk esošajā tabulā ir norādītas inžektoru vērtības visiem degvielu gāzes veidiem gāzes pārveidei. Jūs varat sasniegt savas inžektora vērtības, apskatot tehnisko tabulu, kurā norādīti gāzes veidi, kurus varat pārveidot atbilstoši savām degtspējīgām vielām un valstij. Inžektori var nebūt piegādāti kopā ar jūsu produktu. To var iegūt autorizētos servisos vai vietā, kur iegādājāties produktu.

Virimo zonas									
Galia	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

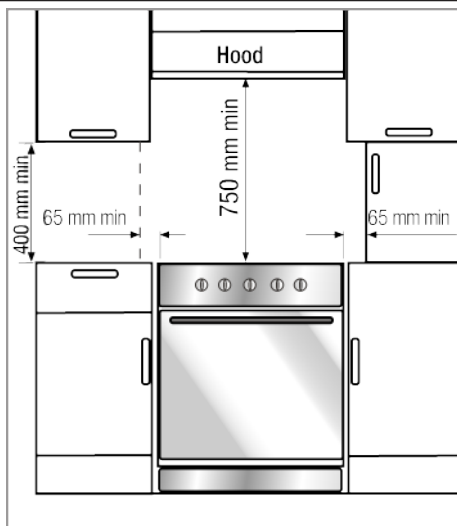
4 Įrengimas

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Dėl gaminio montavimo kreipkitės į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą. Prieš kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą įsitikinkite, kad elektros ir dujų instaliacija yra sumontuota, kad gaminys būtų paruoštas darbui. Jei ne, paskambinkite kvalifikuotam elektrikui ir montuotojui, kad jie atliktų reikiamus veiksmus. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl negaliojusių asmenų atliktų procedūrų, kurios taip pat gali panaikinti garantiją.
- Klientas privalo paruošti vietą, kurioje bus statomas gaminys, taip pat pasirūpinti, kad būtų paruošti elektros ir (arba) dujų tiekimo tinklai.
- Montuojant gaminį turi būti laikomasi vietiniuose standartuose nurodytų taisyklių dėl elektros ir (arba) dujų instaliacijos (teisinių instaliacijos taisyklių)./Punktas
- Prieš montuodami patikrinkite, ar prietaisas nėra pažeistas.

4.1 Tinkama montavimo vieta

- Padėkite gaminį ant kieto paviršiaus, nes po gaminiu yra oro kanalai. Jo negalima statyti ant pagrindo ar pjedestalo. Gaminio kojelės neturėtų būti pamerktos ant minkštų paviršių, pvz., kilimo ir pan.
- Virtuvės grindys turi atlaikyti prietaiso svorį ir papildomą indų, kepimo indų ir maisto svorį.
- Šis gaminys yra 1 klasės prietaisas pagal EN 30-1-1 standartą. Jį galima statyti prie virtuvės sienų, virtuvės baldų ar bet kokia kito gaminio bet kokio dydžio iš užpakalio ir vieno krašto. Kitoje pusėje esantys virtuvės baldai ar įranga gali būti tik tokio pat dydžio arba mažesni.
- Jį galima naudoti su spintelėmis iš abiejų pusių, tačiau, kad atstumas virš kaitlentės lygio būtų ne mažesnis kaip 400 mm, tarp prietaiso ir bet kurios sienos, pertvaros ar aukštos spintelės turi būti 65 mm šoninis tarpas.



- Jį taip pat galima naudoti laisvai stovint. Palikite ne mažesnę kaip 750 mm atstumą virš kaitlentės paviršiaus.
- Jei gartraukį reikia įrengti virš viryklės, vadovaukitės gartraukio gamintojo instrukcijomis dėl įrengimo aukščio (min. 650 mm).
- Visi šalia prietaiso esantys virtuvės baldai turi būti atsparūs karščiui (ne mažiau kaip 100 °C).

Saugos grandinė

Prietaisas turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitės komplekte esančią vieną apsauginę grandinę.

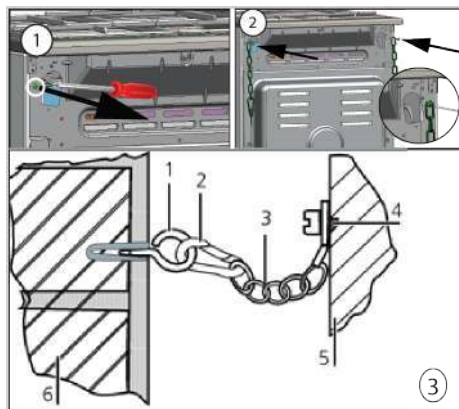
Įspėjimas - apvirtimo pavojus!



Įspėjimas: Kad prietaisas neapvirtų, būtina įrengti šią stabilizavimo priemonę. Žr. montavimo instrukcijas.

Jei jūsų gaminys turi 2 saugos grandines;

Kablį (1) pritvirtinkite tinkamu kaiščiu prie virtuvės sienos (6) ir prie kablo per fiksatorių (2) prijunkite apsauginę grandinę (3).

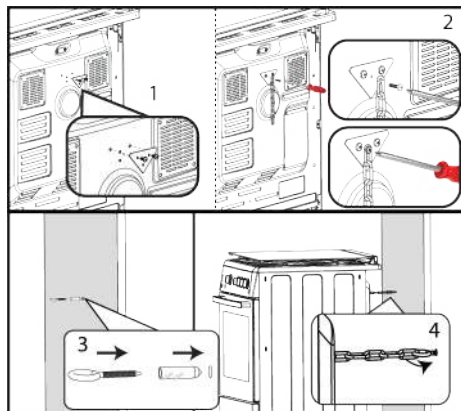


- 1 Kabliukas
- 2 Užrakinimo mechanizmas
- 3 Saugos grandinė
- 4 Tvirtai pritvirtinkite grandinę prie gaminio galinės dalies
- 5 Produkto galinė dalis
- 6 Virtuvės siena

Jei jūsų gaminys turi 1 saugos grandines;

Prietaisas turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitės komplekte esančią vieną apsauginę grandinėlę.

Norėdami pritvirtinti saugos grandinę prie gaminio, atlikite toliau paveikslėlyje nurodytus veiksmus.



i Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad orkaitė nepasvirtų į priekį, ir įstrižainė, kad orkaitė nepasvirtų į šoną. Stabilumo grandinėlė skirta viryklėms be kronšteino tvirtinimo lizdo.

Patalpų vėdinimas

Visose patalpose turi būti atidaromas arba lygiavertis langas, o kai kuriose patalpose reikės nuolatinės ventiliacijos. Oras degimui imamas iš patalpos oro, o išmetamosios dujos išmetamos tiesiai į patalpą. Geras vėdinimas yra būtinas saugiam prietaiso veikimui.

Kambariai su durimis ir (arba) langais, tiesiogiai išeinančiais į išorinę aplinką

Duryse ir (arba) languose, kurie atsiveria tiesiai į išorinę aplinką, turi būti toliau pateiktoje lentelėje nurodytų matmenų bendra vėdinimo anga, kuri apskaičiuojama pagal bendrą prietaiso dujų galią (bendra prietaiso suvartojama dujų galia nurodyta šio naudotojo vadovo techninės specifikacijos lentelėje). Jei duryse ir (arba) languose nėra bendros vėdinimo angos, atitinkančios bendrą prietaiso suvartojamų dujų kiekį, kaip nurodyta toliau pateiktoje lentelėje, patalpoje būtinai turi būti papildoma stacionari vėdinimo anga, kad būtų užtikrintas bendras minimalus vėdinimo reikalavimas, atitinkantis bendrą prietaiso suvartojamų dujų kiekį. Fiksuotos vėdinimo angos gali apimti esamų ortakių angas, ištraukimo gaubtų ortakių angų matmenis ir t. t.

Bendras dujų suvartojimas (kW)	Minimali vėdinimo anga (cm ²)
0-2	100
2-3	120
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

Patalpos, kuriose nėra atidaromų durų ir (arba) langų, tiesiogiai išeinančių į išorinę aplinką

Jei patalpoje, kurioje įrengtas prietaisas, nėra durų ir (arba) lango, tiesiogiai atsiveriančio į išorinę aplinką, reikia ieškoti kitų gaminių, kurie neabejotinai užtikrintų fiksuotą, nereguliuojamą ir neuždaromą vėdinimo angą, atitinkančią bendrus minimalius vėdinimo angos reikalavimus, susijusius su bendru prietaiso suvartojamų dujų kiekiu, kaip nurodyta pirmiau pateiktoje lentelėje. Taip pat reikėtų laikytis atitinkamų statybos taisyklių patarimų.

Jei patalpoje ar vidaus erdvėje yra daugiau nei vienas dujinis prietaisas, turi būti numatytas papildomas vėdinimo plotas, viršijantis pirmiau pateiktoje lentelėje nurodytus reikalavimus. Papildomo vėdinimo ploto dydis turi atitikti kitų dujinių prietaisų taisykles.

Be to, patalpos, kurioje įrengtas prietaisas, durų, kurios atsidaro į vidinę aplinką, apatiniam krašte turi būti ne mažesnis kaip 10 mm tarpas. Privalote užtikrinti, kad tokie daiktai, kaip kilimai, kitos grindų dangos ir pan., nedarytų įtakos laisvai erdvei, kai durys uždarytos.

Viryklė gali būti įrengta virtuvėje, virtuvėje ir valgomajame arba miegamajame su lova, bet ne patalpoje, kurioje yra vonia arba dušas. Viryklės negalima įrengti mažesnėje nei 20 m³ patalpoje su lova.

Neįrenginėkite šio prietaiso patalpoje, esančioje žemiau žemės lygio, nebent ji bent iš vienos pusės būtų atvira iki žemės lygio.

4.2 Elektros jungtis

⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš pradėdami bet kokius darbus su elektros instaliacija, atjunkite prietaisą nuo elektros jungties. Yra elektros smūgio pavojus.

- Gaminį prijunkite prie įžeminto lizdo / linijos, apsaugoto tinkamo galingumo miniatiūriniu automatinio jungikliu, kaip nurodyta lentelėje "Techninės specifikacijos". ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė neatsako už žalą, kuri gali atsirasti dėl gaminio naudojimo be įžeminimo įrenginio pagal vietos taisykles.
- Gaminį prie elektros tinklo gali prijungti tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo, o gaminio garantiją pradedama taikyti tik tinkamai jį sumontavus. Gamintojas nepriima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti dėl pašalinių asmenų atliktų operacijų.
- Elektros kabelis neturi būti sugniaužtas, sulankstytas, užspaustas arba liesti karštų gaminio dalių. Jei elektros laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Priešingu atveju gali kilti elektros šokas, trumpasis sujungimas arba gaisro pavojus!
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Priklausomai nuo prietaiso tipo, nominalioji plokštelė matoma atidarius prietaiso dureles arba apatinį dangtį, arba ji yra ant galinės prietaiso sienelės.
- ir turi būti naudojamas orkaitei tinkamas kištukinis lizdas ir kištukas. Jei gaminio galios ribos neveikia kištuko ir kištukinio lizdo / linijos srovės, gaminį reikia prijungti tiesiai per stacionarią elektros instaliaciją, nenaudojant kištuko ir lizdo.

Jei prietaisas turi laidą ir kištuką:

Prijunkite prietaisą elektriniu būdu, prijunkdami jį prie įžeminto lizdo.

4.3 Dujų pajungimas

⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Jei montavimą, remontą ar prijungimą atlieka neįgaliotas/nelicencijuotas/nekvalifikuotas asmuo arba technikas, gali kilti sprogimo, gaisro ir apsinuodijimo pavojus.

- Prieš dėdami gaminį įsitikinkite, kad vietinės paskirstymo sąlygos (dujų tipas ir slėgis) ir ar gaminio dujų nustatymas atitinka šias sąlygas. Produkto dujų reguliavimo sąlygos ir vertės nurodytos etiketėse (arba tipo etiketėse).
- Jei jūsų šalies kodo nėra etiketėje, vadovaukitės vietinėmis jūsų šalyje galiojančiomis techninėmis instrukcijomis dėl dujų prijungimo ir konvertavimo.
- Gaminį prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliotas / licencijuotas / kvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl procedūrų, kurias atliko neįgaliotas/nelicencijuotas/nekvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Prieš pradėdami bet kokius dujų instaliacijos darbus, atjunkite dujų tiekimą. Yra sprogimo pavojus!
- Jei vėliau reikės naudoti gaminį su kitokio tipo dujomis, dėl susijusios konversijos procedūros turite pasikonsultuoti su įgaliotąjį/licencijuotą/kvalifikuotą asmenį arba techniką.
- Po kiekvieno naudojimo būtinai patikrinkite, ar dujų jungtis yra sandari. Gamintojas neprisiima atsakomybės už jokus nuostolius, kurie gali atsirasti dėl dujų nuotėkio, kuris gali atsirasti dėl dujų prijungimo arba konversijos, kurią atliko neįgalioti/nelicencijuoti asmenys.

Gaisro pavojus:

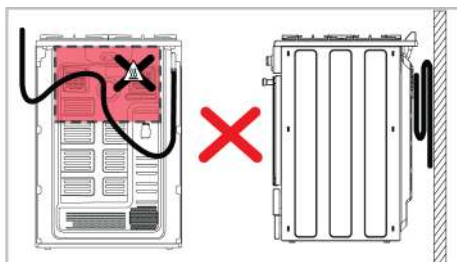
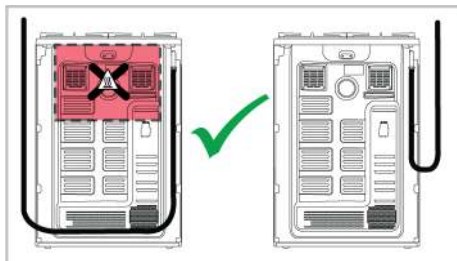
- Jei nesusijungsite pagal toliau pateiktas instrukcijas, kils dujų nuotėkio ir gaisro pavojus. Mūsų įmonė negali būti laikoma atsakinga už žalą, atsiradusią dėl to.
- Dujų prijungimą gali atlikti tik įgaliotas / licencijuotas / kvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Įsitikinkite, kad dujų žarna, kuri bus naudojama dujų jungtyje, atitinka vietinius dujų standartus.
- Lanksčioji dujų žarna turi būti prijungta taip, kad ji nesiliestų su aplink ją judančiomis dalimis ir karštais paviršiais (parodytais toliau pateiktuose paveikslėliuose) ir nebūtų įstrigusi judant

judančioms dalims. (pvz., stalčiai). Be to, jo negalima dėti į vietas, kur jį galima suspausti.

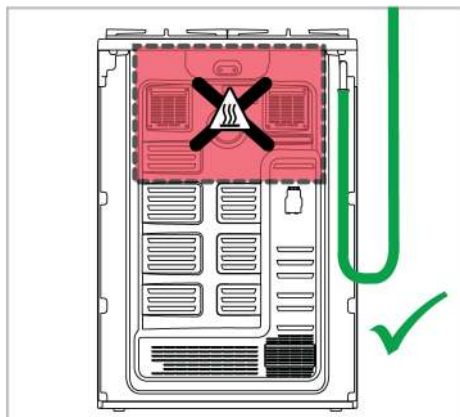
- Nejudinkite gaminio, kurio dujų jungtis baigta. Jei jis bus perkeltas, gali kilti dujų nuotėkio pavojus.
- Dujų prijungimui ir konvertavimui turi būti naudojamas veržliaraktis.

Dujų prijungimo pusės pasirinkimas

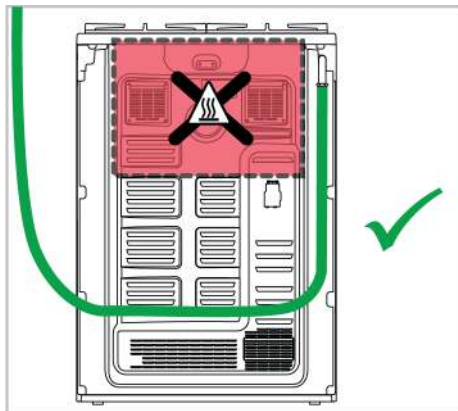
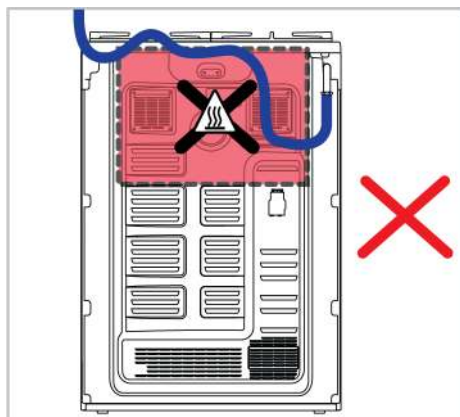
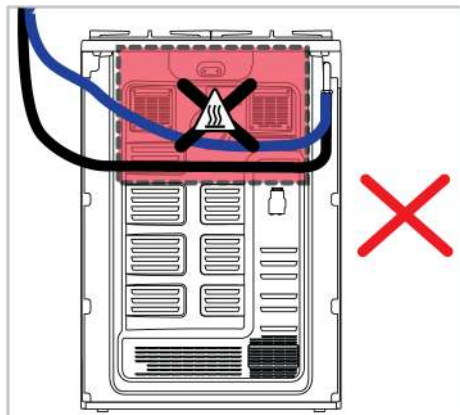
- Dujų žarna turi būti jungiama sukančiam plačiam kampui, kad jungimo metu nenutrūktų ir nesulenktų.
- Dujų žarnos negalima traiškyti, sulankstyti, suspausti, liesti aštriais kampais arba liestis su karštomis gaminio dalimis ir ant gaminio esančiais indais. Yra sprogimo pavojus dėl dujų žarnos sugadinimo!
- Dujų žarna neturi liestis su dalimis, kurių temperatūra gali pasiekti 70 °C aukštesnę nei kambario temperatūrą.



- Prieš prijungdami dujas, įsitikinkite, kad produkto, kuris bus prijungtas prie dujų, pagrindinis dujų šaltinis ir dujų žarnos išleidimo anga yra toje pačioje pusėje.



- Jei dujų žarnos išvestis ir pagrindinis dujų tiekimo vamzdis yra ne toje pačioje pusėje, įsitikinkite, kad prijungiant žarną ji neina per karštą zoną.



Dujų jungties dalys

Dalys ir įrankiai, kurių gali prireikti dujoms prijungti, pateikiami toliau. Priklausomai nuo modelio, šios dalys gali būti neprisidėtos prie gaminio. Naudojamos dujų jungčių dalys gali skirtis atsižvelgiant į dujų tipą ir šalies taisykles.

Nuotėkio sandariklis:



Prijungimo elementas EN 10226 R1/2" :



Suskystintų dujų jungiamoji detalė (G30, G31):



Dujų išvado prijungimo detalė:

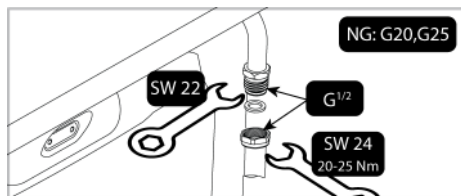


Dujų prijungimas - NG

- Gamtinių dujų instaliacija turi būti tinkamai paruošta surinkimui prieš montuojant gaminį. Kad būtų galima prijungti gaminį, dujų sistemos išleidimo angoje turi būti gamtinių dujų vožtuvas.
- Įsitikinkite, kad gamtinių dujų vožtuvas yra lengvai pasiekiamas.
- Prijunkite gaminį prie namuose esančios gamtinių dujų sistemos lanksčia dujų žarna, kuri atitinka vietinius standartus.
- Dujų prijungimo metu reikia naudoti naują sandarinimo tarpiklį.
- Dujų tiekimas turi būti prijungtas per dujų vamzdį arba apsauginę dujų žarną su srieginėmis jungtimis detalėmis abiejuose galuose.

EN ISO 228 G1/2" tipo jungtis

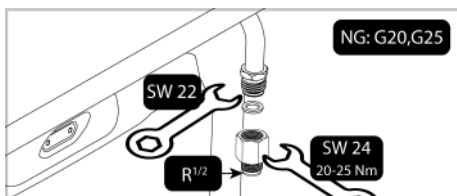
1. Įkiškite naują sandarinimo tarpiklį į apsauginę dujų žarną ir (arba) vamzdį. Įsitikinkite, kad tarpiklis tinkamai uždėtas.
2. Pritvirtinkite dujų jungtį prie prietaiso naudodami 22 mm veržliaraktį ir įkiškite jungtį į jungtį naudodami 24 mm veržliaraktį.



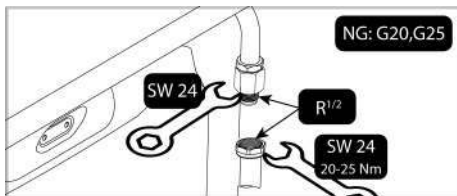
3. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

EN 10226 R1/2" tipo jungtis

1. Įdėkite naują sandariklį į jungtį ir įsitikinkite, kad sandariklis tinkamai įstatytas.
2. Laikydami gaminio dujų jungties išvadą pritvirtintą 22 veržliaraktį, sujunkite jungiamąją dalį su gaminio dujų išleidimo anga 24 veržliaraktį ir tvirtai priveržkite.



3. Įkiškite naują sandarinimo tarpiklį į apsauginę dujų žarną ir (arba) vamzdį. Įsitikinkite, kad tarpiklis tinkamai uždėtas.
4. Srieginę apsauginės dujų žarnos/vamzdelio dalį prijunkite prie jungties su 24 mm veržliaraktį ir tvirtai priveržkite, laikydami jungtį vietoje 24 mm veržliaraktį.



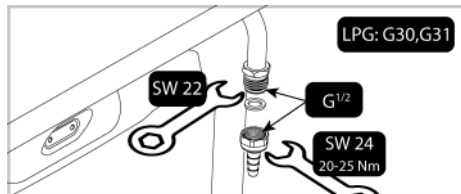
5. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

Dujų prijungimas - LPG

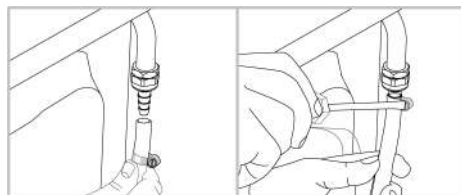
- Jūsų gaminys turi būti prijungtas taip, kad jis būtų arti dujų jungties, kad neištekėtų dujos.
- Prieš prijungdami dujas, pasirūpinkite plastikine dujų žarna ir tinkamu tvirtinimo spaustuku. Plastikinės dujų žarnos vidinis skersmuo turi būti 10 mm, o ilgis – ne ilgesnis kaip 150 cm. Plastikinė žarna turi būti sandari ir patikrinama.
- Dujų prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinamos, ar tinkamai veikia. Regulatorius, žarna ir jos spaustukas turi būti reguliariai tikrinami ir keičiami per gamintojo rekomenduojamą laikotarpį arba prireikus.
- Dujų prijungimo metu reikia naudoti naują sandarinimo tarpiklį.
- Dujų prijungimas turi būti atliekamas per dujų žarną arba fiksuotą jungtį.

Jungtis su užspaudžiama (be sriegio) dujų žarna

1. Įdėkite naują sandariklį į skystų dujų prijungimo detalę ir įsitikinkite, kad sandariklis tinkamai įstatytas.
2. Gaminio dujų jungties išvadą pritvirtinkite 22 mm veržliarakčiu, jungiamąją detalę su gaminio dujų išleidimo anga prijunkite 24 mm veržliarakčiu ir tvirtai priveržkite.



3. Pritvirtinkite tvirtinimo spaustuką į vieną dujų žarnos galą. Suminkštinkite dujų žarnos galą, prie kurio pritvirtinote spaustuką, vieną minutę padėdami jį į verdantį vandenį.
4. Iki galo įstatykite suminkštintų dujų žarną į jungtį. Tvirtai priveržkite spaustuką atsuktuvu.



5. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

Nuotėkio tikrinimas prijungimo taške

- Įsitikinkite, kad visos produkto rankenėlės išjungtos. Įsitikinkite, kad dujų tiekimas atidarytas. Paruoškite muiluotas putas ir užtepkite jas ant žarnos prijungimo taško, kad išvengtumėte dujų nuotėkio.
- Jei yra dujų nuotėkis, muiluota dalis suputos. Tokiu atveju dar kartą patikrinkite dujų jungtį.
- Vietoj muilo galite naudoti parduodamus puršiklius, kad patikrintumėte dujų nuotėkį.

- Jei yra dujų nuotėkis, išjunkite dujų tiekimą ir vėdinkite patalpą.
- Niekada nenaudokite degtuko ar žiebtuvėlio dujų nuotėkiui kontroliuoti.

4.4 Produkto pateikimas

1. Stumkite gaminį link virtuvės sienos.
2. Prie gaminio prijungtą saugos grandinę pritvirtinkite prie sienos.
3. Sureguliuokite orkaitės kojeles

Orkaitės kojų reguliavimas

Naudojimo metu dėl vibracijos gali judėti kepimo indai. Šios pavojingos situacijos galima išvengti, jei gaminys yra lygus ir subalansuotas.

Savo saugumui įsitikinkite, kad gaminys yra lygus, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles pasukdami į kairę arba į dešinę ir sulygiuodami su darbo paviršiumi.

Galutinis patikrinimas

1. Vėl prijunkite gaminį prie elektros tinklo.
2. Patikrinkite elektrines funkcijas.
3. Atidarykite dujų tiekimą.
4. Patikrinkite, ar patikimai pritvirtintos dujų jungtys ir ar nėra nuotėkio.
5. Uždekite degiklius ir patikrinkite liepsnos išvaizdą.



Liepsna turi būti mėlyna ir taisyklingos formos. Jei liepsna gelsva, patikrinkite, ar gerai uždėtas degiklio dangtelis, arba išvalykite degiklį.

4.5 Dujų konversija



Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš pradėdami darbą su dujų įrenginiu, atjunkite pagrindinį dujų tiekimą. Yra sprogo pavojaus!
- Kad gaminys būtų tinkamas naudoti su kitomis dujomis, reikia pakeisti visus dujų purškštukus ir sureguliuoti dujų čiaupų degimą sumažinto srauto padėtyje.

- Pakeitus dujų tipą, nauja dujų tipo etiketė ant atsarginio maišelio turi būti klijuojama ant esamos etiketės, esančios gaminio galinėje sienelėje.
- Jūsų produkto konvertuojamųjų dujų tipas ir dujų kategorijos pagal šalis pateiktos skyriuje „Šalies dujų kategorijos/tipai/slėgis“. Šios lentelės lentelėje sužinokite, kokių rūšių dujas galite konvertuoti savo vietovėje. Šioje lentelėje negalite konvertuoti į nenurodytus dujų tipus.
- Atsarginis purkštukas, tinkamas tam dujų tipui, kurį norite konvertuoti, kartu su gaminiu negali būti tiekiamas. Injektorius galite įsigyti iš įgaliotosios tarnybos arba iš vietos, kurioje įsigijote produktą.
- Injektorių vertės ir dujų tipai, kurios turėtų būti naudojamos degikliuose, pateiktos skyriaus pabaigoje. Atlikite keičiamo tipo dujų jungtį, kaip aprašyta dujų jungties skyriuje.

Dujų konversijos dalys

Dalys ir įrankių vaizdiniai elementai, kurių gali reikėti dujų konvertavimui, pateikti toliau. Priklausomai nuo modelio, šios dalys gali būti nepridėtos prie gaminio.

Aplenkimo antgalis:

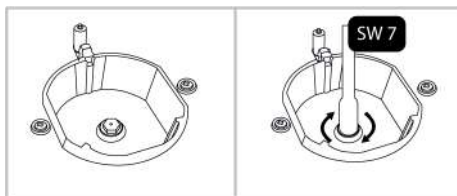


Degiklio purkštuvas:

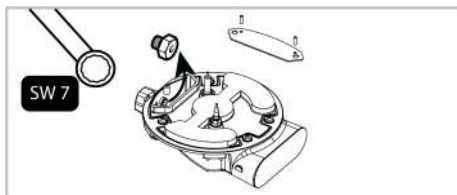


Purkštuko keitimas į degiklius

1. Pasukite visas valdymo rankenėles į išjungimo padėtį valdymo skydelyje.
2. Išjunkite dujų tiekimą.
3. Nuimkite keptuvės atramas, dangtelį ir kaitlentės degiklių galvutę.
4. Nuimkite dujų purkštukus sukdami prieš laikrodžio rodyklę. (veržliaraktis 7)



5. Jei jūsų gaminyje yra wok degimo kamera su šoniniu įleidimo purkštuku, nuimkite purkštuką su 7 veržliaraktiu.



i Ant kai kurių kaitlenčių degiklių purkštukas uždengtas metaliniu gabaliuku. Norint pakeisti purkštuką, šis metalinis dangtelis turi būti nuimtas.

6. Sumontuokite naujus dujų purkštukus. (Priveržimo sukimo momentas 4 Nm)
7. Patikrinkite visas jungtis, kad įsitikintumėte, jog jos sumontuotos saugiai ir patikimai.

i Naujų purkštukų padėtis pažymėta ant pakuotės arba ant purkštukų lentelės galima remtis.

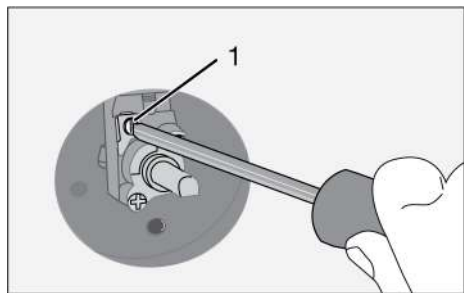
8. Prijungę turite patikrinti, ar purkštukai nėra nuotėkio.

i Jei nėra neįprastos būklės, nebandykite nuimti dujų degiklio čiaupų. Jei reikia keisti čiaupus, turite kreiptis į įgaliotąją techninės priežiūros atstovą arba techniką, turintį licenciją.

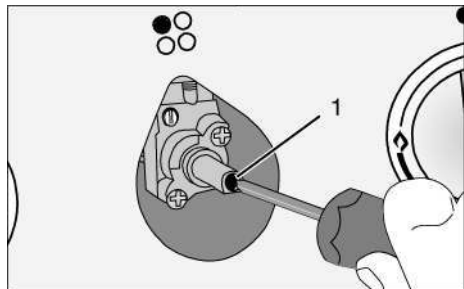
Sumažintas dujų srauto nustatymas kaitvietės čiaupams

1. Uždekite reguliuojamą degiklį ir pasukite rankenėlę į sumažintą padėtį.
2. Nuimkite dujų čiaupo rankenėlę.

3. Srauto greičio reguliavimo sraigtui reguliuoti naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą.
4. Jei naudojamos suskystintos naftos dujos (butanas - propanas), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei tai gamtinės dujos, varžtą vieną kartą pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
 - ⇒ Įprastas tiesios liepsnos ilgis sumažėjusioje padėtyje turėtų būti 6-7 mm.
5. Jei liepsna yra aukščiau nei norima, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei jis mažesnis, pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
6. Norėdami atlikti paskutinę kontrolę, nustatykite degiklį tiek į didelės liepsnos, tiek į sumažintos liepsnos padėtį ir patikrinkite, ar liepsna įjungta, ar išjungta.
7. Priklausomai nuo prietaiso dujų čiaupo tipo, reguliavimo varžto padėtis gali skirtis.



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

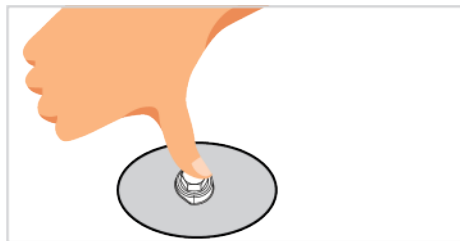


1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

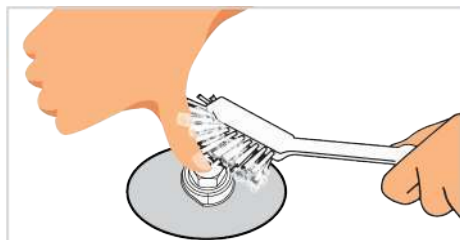
Purkštukų sandarumo patikrinimas

Prieš atlikdami gaminio keitimą, įsitikinkite, kad visi valdymo mygtukai yra išjungti. Teisingai pakeitus purkštukus, kiekvienam purkštukui turėtų būti patikrintas dujų nutekėjimas.

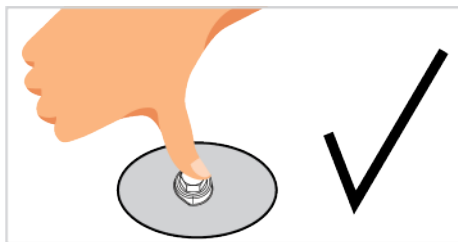
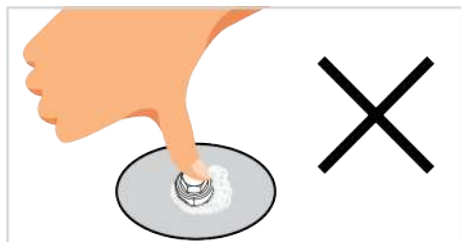
1. Įsitikinkite, kad dujų tiekimas gaminiui įjungtas, vis dar laikydami išjungtus visus valdymo mygtukus.
2. Kiekviena purkštuko anga blokuojama pirštu, pakankamai stipriai spaudžiant, kad būtų sustabdytas dujų nutekėjimas, kai įjungtas atitinkamas valdymo mygtukas ir laikoma nuspaustoje padėtyje, kad dujos galėtų patekti į purkštuką.



3. Paruoštą muiluotą vandenį tepkite ant purkštuko jungties mažu šepetėliu: jei purkštuko jungtyje nutekėjo dujų, muiluotas vanduo pradės putoti. Tokiu atveju priveržkite purkštuką smarkiau ir dar kartą pakartokite 3 veiksmą.



4. Jei vanduo vistiek putoja, turite išjungti dujų tekėjimą į produktą ir nedelsiant paskambinti įgaliojamam techninės priežiūros agentui arba technikai, turinčiam licenciją. Nenaudokite gaminio tol, kol gaminio neapžiūrėjo autorizuota tarnyba.



5 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdami naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

5.1 Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiu.
3. Naudokite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.
4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio šildytuvai. Žr. „Orkaitės veikimo funkcijos“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.

5. Palaukite, kol orkaitė atvės.

6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Prieš naudodami priedus:

iš orkaitės išimtus priedus valykite vandeniu su plovikliu ir minkšta valymo kempine.

PASTEBĖTI: Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jų pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarančių dūmų ir kvapų.

Taip pat žr

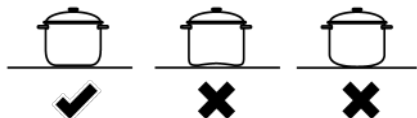
- 2 Orkaitės veikimo funkcijos [] 63]

6 Kaip naudoti šią voryklę

6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Padėkite puodus ir keptuves taip, kad rankenos nebūtų virš degiklių ir neperkaistų.
- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų / keptuvių.

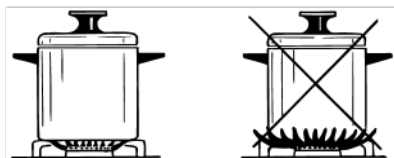


- Nešildykite puodų / keptuvių ir puodų tuščių. Puodai ir prietaisas gali būti sugadinti.

- Neuždekite degiklių be jokio puodo ar puodų/keptuvių ant atitinkamo degiklio.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.
- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsiliesti iš puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.
- Nedėkite puodų ir keptuvių dangčių ant degiklių/zonų.

- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.
- Virimo puodų/keptuvių dydis turi atitikti liepsnos dydį. Dujų liepsnas nustatykite taip, kad jos neišsikištų iš puodų (keptuvių) pagrindo, ir centruodami padėkite puodus (keptuves) ant puodų

laikiklio. Nenaudokite didelių keptuvių/ puodų, kad uždengtumėte daugiau nei vieną degiklį.



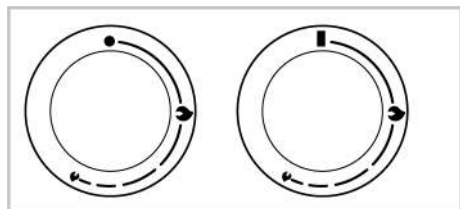
Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

Kaitlentės degiklio tipas	Puodo skersmuo - cm
Pagalbinis degiklis	12 – 18
Įprastas degiklis	18 – 20
Greitas degiklis - Kiniškos keptuvės degiklis	22 - 24

Nenaudokite puodų/keptuvių, kurių matmenys viršija pirmiau nurodytus matmenis. Naudojant didesnes keptuves / puodus nei nurodyta, galima apsinuodyti anglies monoksidu ir perkaisti netoliese esantys paviršiai bei mygtukai. Be to, jei jūsų gaminio virimo paviršius yra stiklas, šis paviršius gali perkaisti ir gaminys bus pažeistas. Naudojant mažesnes keptuves / puodus, galite nusideginti dėl liepsnos.

6.2 Kaitviečių naudojimas

Kaitlentės valdymo rankenėlė



- ■ Išjungta padėtis
- 🔥 Maža liepsna: mažiausia dujų galia
- 🔥 Didelė liepsna: didžiausia dujų galia

Kaitlentę galite valdyti kaitlentės valdymo rankenėlėmis. Kiekviena rankenėlė valdo atitinkamą degiklį. Apie tai, kurį degiklį jis valdo, galite spręsti iš valdymo skydelyje esančių simbolių.

Išjungus (viršutinė padėtis), degiklis nėra varomas dujomis. Uždegę degiklį, galite gaminti maistą nustatydami dujų lygį ant

rankenėlės. Nustatykite norimą gaminimo galią sulygiuodami rankenėlę su atitinkamu simboliu.

Dujinių degiklių uždegimas

- ✓ Dujų degikliai užsidega uždegimo mygtukais.

1. Paspauskite degiklio rankenėlę.
2. Spausdami rankenėlę pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę prie didelės liepsnos simbolio.
3. Paspauskite degimo mygtuką ir atleiskite. Veiksmas kartojamas tol, kol dujos užsidega.
4. Dėl kibirkšties dujos užsidega.
5. Po pradinio uždegimo 3-5 sekundes laikykite nuspaudę rankenėlę.
6. Sureguliuokite norimą galios lygį.

Dujinių degiklių išjungimas

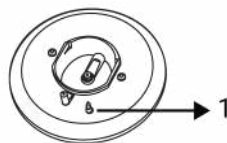
Nustatykite degiklio rankenėlę į išjungimo padėtį (viršuje).



Jei degiklio liepsna užgęsta netyčia, išjunkite degiklio valdymo rankenėlę. Nebandykite degiklio vėl uždegti bent 1 minutę.

Dujų išjungimo saugos mechanizmas

Siekiant apsaugoti nuo išpūtimo dėl viršutinių degiklių perpildymo, nedelsiant pradeda veikti saugos mechanizmas ir išjungia dujas.



1 Dujų tiekimo nutraukimo sauga

Norėdami įjungti dujų išjungimo apsauginį mechanizmą, įjungę kaitlentę valdymo rankenėlę laikykite nuspaustą dar 3-5 sekundes.

7 Orkaitės naudojimas

7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija

Aušinimo ventiliatorius (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.)

Jūsų gaminys turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina gaminio priekį bei baldus. Jis automatiškai išsijungia, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles. Neuždenkite šių ventiliacijos angų. Priešingu atveju orkaitė gali perkaisti. Aušinimo ventiliatorius toliau veikia veikiant orkaitei arba ją išjungus (maždaug 20–30 minučių). Jei gaminsite užprogramavę orkaitės laikmatį, gaminimo laiko pabaigoje aušinimo ventiliatorius išsijungs su visomis funkcijomis. Naudotojas negali nustatyti aušinimo ventiliatoriaus veikimo laiko. Jis įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai nėra gedimas.

Orkaitės lemputė

Orkaitės lemputė įsijungia, kai orkaitėje pradedamas gaminti maistas. Vienuose modeliuose lemputė gaminant maistą dega, kituose – po tam tikro laiko išsijungia.

7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas

Orkaitės įjungimas

Kai naudodami funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirenkate veikimo funkciją, kuria norite gaminti, ir temperatūros rankenėlę nustatote tam tikrą temperatūrą, orkaitė pradeda veikti.

Orkaitės išjungimas

Galite išjungti orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

Temperatūros ir orkaitės veikimo funkcijos pasirinkimas

Galite gaminti neautomatiniu būdu (savo nuožiūra), pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją.



1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirinkite norimą gaminti funkciją.
2. Temperatūros rankenėlę nustatykite norimą gaminti temperatūrą.

⇒ Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai ir įsižiebs termostato lemputė. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia norimą temperatūrą, termostato lemputė išsijungia.

Pasibaigus maisto gaminimo procesui orkaite pati neišsijungs. Turite kontroliuoti gaminimą ir orkaitę išjungti patys. Baigę gaminti išjunkite orkaitę

pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

8 Bendroji Informacija apie Kepimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.

Be to, šiame skyriuje aprašomi kai kurie maisto produktai, išbandyti kaip gamintojai, ir tinkamiausi šių maisto produktų nustatymai. Taip pat nurodomi atitinkami šių maisto produktų orkaitės nustatymai ir priedai.

8.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje

- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba po jo, galite gauti karšto degimo garų. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis. Atidarydami orkaitės dureles laikykitės atokiau.
- Dėl temperatūros skirtumo ant orkaitės vidaus ir išorės bei viršutinės baldų dalies gali susidaryti kondensuotų vandens lašų. Tai normalus ir fizinis reiškinys.
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.
- Visada išimkite nenaudojamus priedus iš orkaitės prieš pradėdami gaminti. orkaitėje likę priedai gali trukdyti tinkamai paruošti maistą.
- Maisto produktams, kuriuos gaminsite pagal savo receptą, galite nurodyti panašius maisto produktus, pateiktus maisto gaminimo lentelėse.
- Naudojant pridedamus priedus užtikrinamas geriausias gaminimo našumas. Visada laikykitės gamintojo pateiktų įspėjimų ir informacijos apie išorinius virtuvės reikmenis, kuriuos naudosite.
- Įpjaukite tinkamo dydžio riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite gamindami, į indą, kurį gaminsite. iš talpyklos ištekantis riebalams nepralaidus popierius gali sukelti

nudegimų pavojų ir pakenkti maisto kepimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.

- Kad kepimas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Kepimo metu nekeiskite lentynos padėties.

8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

Bendra informacija

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminių kepimo būseną gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keraminės ir stiklo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatiniai paviršiai paruduoja netolygiai.
- Jei naudojate kepimo popierių, apatinis maisto paviršius gali šiek tiek paruduoti. Esant tokiai situacijai, jums gali tekti pratęsti gaminimo laikotarpį maždaug 10 minučių.

- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stule.
- Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jei pyragas per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite kepimo laiką.
- Jei pyragas drėgnas, naudokite nedidelį kiekį skysčio arba 10 ° C sumažinkite temperatūrą.
- Jei pyrago viršus sudegė, padėkite jį ant apatinės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.

- Jei pyrago vidus gerai iškepęs, o išorė lipni, naudokite mažiau skysčių, sumažinkite temperatūrą ir ilginkite kepimo laiką.

Patarimai konditerijos gaminiams

- Jei tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite gaminimo laiką. Tešlos lakštai sudrėkinami padažu, sudarytu iš pieno, aliejaus, kiaušinio ir jogurto mišinio.
- Jei tešla kepama lėtai, įsitikinkite, kad paruoštos tešlos storis neperpildo padėklo.
- Jei tešlos paviršius yra rudas, bet dugnas nevirtas, įsitikinkite, kad tešlos padažo kiekis, kurį naudosite tešlai, nėra per didelis tešlos apačioje. Norėdami tolygiai paruduoti, pabandykite padažą tolygiai paskirstyti tarp tešlos lakštų ir tešlos gaminių.

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	180	30 ... 45
Tortas formoje	Pyrago forma ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	30 ... 50
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160	25–35
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	150	20 ... 30
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	160	30 ... 45
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	160	20–30
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Tradicinis kepimas	3	170	25 ... 40
Kepiniai	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	200	30 ... 40
Bandelė	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	20 ... 35

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Visa duona	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	200	30 ... 45
Lazanija	Stačiakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2 arba 3	200	30 ... 45
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	60 ... 75
Pica	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	220	10 ... 25

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

- Kepkite savo tešlą maisto ruošimo stalui tinkamoje vietoje ir temperatūroje. Jei dugnas vis dar nepakankamai rudas, padėkite jį ant apatinės lentynos kitam maisto ruošimui.

Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena

Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai

- Prieš kepdami visą vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais, kad padidintumėte gaminimo efektyvumą.

- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrai turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.
- Pasibaigus kepimo laikui, mėsa palaikykite orkaitėje maždaug 10 minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsai ir neišeina pjaustant mėsą.
- Žuvis turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

Gaminimo stalas mėsa, žuvis ir paukštiena

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnis (1 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60–80
Ėriuko kumpis (1,5-2 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	15 min. 250/max, po 170	110 ... 120
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	200	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

8.1.3 Grilis

Raudona mėsa, žuvis ir paukštiena greitai pasidarys ruda kepsninėje, laikys gražią plutelę ir neišdžiūs. Filė, ant iešmo kepama mėsa, dešros ir sultingos daržovės (pomidorai, svogūnai ir t. t.) ypač tinka kepti ant grotelių.

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Niekada kepkite kepsninėje, kai atidarytos orkaitės durelės.

Pagrindiniai kepsninės taškai

- Paruoškite kuo panašesnio storio ir svorio maisto produktus kepsninei.

- Ant vielinio kepsninės arba vielinio kepsninės padėklą padėkite kepsnines, paskirstydami jas neviršydami šildytuvo matmenų.
- Priklausomai nuo keпамų gabalėlių storio, lentelėje nurodytas kepimo laikas gali skirtis.
- Įstumkite vielinį grilį arba vielinio grilio dėklą į orkaitę iki norimo lygio. Jei ruošiate ant vielinio grilio, pastumkite

orkaitės dėklą į apatinę lentyną alyvai surinkti. Orkaitės dėklas, kurį ketinate pastumti, turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą grilio sritį. Šio dėklo gali būti nepridėtas kartu su gaminiu. Įpilkite šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

Kepsninės stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4–5	250	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4–5	250	25–35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250	20–30
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4–5	250	20 ... 25
Kepsnys - (mėsos kubeliai)	Grilio grotelės	4–5	250	25–30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4–5	250	25–30
Augalinės grotelės	Grilio grotelės	4–5	220	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 ... 4

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	200	30–35
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	250	25–35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	250	30–40
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Grilio grotelės - Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	3	15 min. 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Nešildykite šioje kepsninėje rekomenduojamų patiekalų.

8.1.4 Bandomieji maisto produktai

- Maisto produktai šiame maisto ruošimo stale ruošiami pagal EN 60350-1 standartą, kad būtų lengviau patikrinti produktą kontrolės institutams.

- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	140	20–30
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160	25–35
Pyragėliai	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	150	20 ... 30
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	160	30 ... 45
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	160	20–30
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	60 ... 75

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Grilis

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250	20–30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1 ... 4

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

9 Priežiūra ir valymas

9.1 Bendroji valymo informacija

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Gaminį reikia kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o

vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai išsylančios problemos sutrumpėja.

- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgšties ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinės, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).
- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto purslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

Viryklės:

- Rūgštiniai nešvarumai, tokie kaip pienas, pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatinės dėmės ant kaitlentės ir kaitlentės zonų komponentų. Išjungę kaitlentę išvalykite visus išsiliejusius skysčius iš karto po to, kai atvėšinsite.
- Aukštoje temperatūroje naudojami Wok tipo degikliai gali pakeisti spalvą. Tai yra normalu.
- Perkėlus kai kuriuos maisto ruošimo reikmenis ant puodų laikiklių gali atsirasti metalinių žymių. Nestumkite lėkštelių ir puodų ant paviršiaus.
- Kaitlentės zonos dangteliai tiesiogiai liečiasi su ugnimi ir yra veikiami aukštos temperatūros, todėl spalvos pasikeitimas

ir praradimas laikui bėgant yra normalus reiškinys. Tai nesukelia problemų naudojant kaitlentę.

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio - inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio - inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmės nuo stiklo ir inox paviršių pašalinkite nedelsiant, nelaukdam. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.
- Ant paviršiaus užpurkštus/užteptus valiklius reikia nuvalyti nedelsiant. Ant paviršiaus likę abrazyviniai valikliai sukelia paviršių baltumą.

Emaliuoti paviršiai

- Prieš valydami kepimo vietą, orkaitę turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emaliniu paviršiumi.
- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. „Paprastas valymas garais [► 91]“.)

Kataliziniai paviršiai

- Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio.
- Katalizinės sienos turi šviesiai matinį ir akytą paviršių. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima.

- Kataliziniai paviršiai sugeria alyvą dėl savo aktytos struktūros ir pradeda šviesti, kai paviršius prisotintas alyva, šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokių būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmės) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikinės dalys ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

9.2 Valymo Priedai

Nedėkite gaminio priedų į indaplovę, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

9.3 Kaitlentės valymas

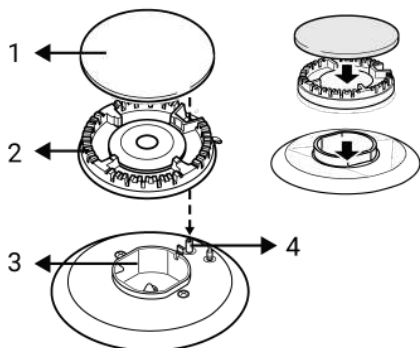
Dujų degiklių valymas

1. Prieš valydami kaitlentę nuimkite puodų laikiklius, degiklio dangtelius ir galvutes nuo kaitlentės.
2. Valykite kaitlentės paviršių pagal rekomendacijas, pateiktas bendroje valymo informacijoje, atsižvelgdami į paviršiaus tipą (emaliuotas, stiklinis, inoksas ir t. t.).
3. Nuvalykite degiklio kamerą audiniu, pamirkytu ploviklyje, arba nestipriu, minkštu šepetėliu. Įsitinkite, kad neliko maisto likučių.
4. Uždegimo žvakes ir šiluminius elementus (modeliuose su uždegimo ir šiluminiu elementais) valykite gerai suspausta šluoste. Valykite tik švaria šluoste. Atkreipkite dėmesį, kad uždegimo žvakė ir šiluminis elementas yra visiškai sausi.
5. Nuvalykite degiklio dangtelius ir galvutes ploviklio vandeniu po kiekvienos operacijos ir išdžiovinkite.
6. Jei dėmės išlieka, degiklio dangtelius ir galvutes laikykite ploviklio arba šilto muilo vandenyje bent 15 minučių. Valykite nemetaliniu ir nesideformuojančiu šepetėliu.
7. „Quick&Shine“ valiklius galite naudoti krosnelės vidui ir grotelėms valyti, jie naudojami ant emaliuotų paviršių ir rekomenduojami įgaliotos techninės priežiūros tarnybos, ypač jei ant emaliuotų degiklio dangtelių išlieka dėmių.
8. Valydami nelieskite degiklio dangtelių agresyviais plovikliais, pvz., orkaitės vidaus valymo priemonėmis, kalkių šalinimo priemonėmis, nes galite pakeisti spalvą.
9. Po kiekvienos operacijos išplaukite indų laikiklius ploviklio vandeniu ir minkštu šepetėliu be krekingo, tada išdžiovinkite.

10. Kai degiklio dangteliai ir puodų laikikliai naudojami kaip šlapi, dėl karščio gali atsirasti nuolatinių kalkių dėmių. Prieš naudodami įsitikinkite, kad jis išdžiūvo.
11. Uždėkite degiklio galvutes, dangtelius ir puodų laikiklius.
12. Puodų laikiklius dėkite ant kaitvietės per vidurį. Modeliuose su kaiščiais pritvirtinkite kaiščius ant degiklio plokštės prie puodo laikiklių kaiščių angų.

Surinkite degiklio dalis

1. Nuvalę degiklius, įdėkite dalis, kaip parodyta paveikslėlyje.
2. Uždėkite degiklio galvutę taip, kad ji praeitų pro degiklio uždegimo žvakę (4). Pasukite degiklio galvutę į dešinę ir į kairę, kad įsitikintumėte, jog ji yra degiklio kameroje.
3. Uždėkite degiklio dangtelį ant degiklio galvutės.



- 1 Kaitvietės dangtelis
- 2 Degiklio galvutė
- 3 Degiklio kamera
- 4 Uždegimo žvakė (modeliuose su uždegimu)

9.4 Valdymo Skydo Valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.

- Valydami inokso plokštės rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

Atlikite valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į orkaitės paviršiaus tipą.

Orkaitės šoninių sienelių valymas

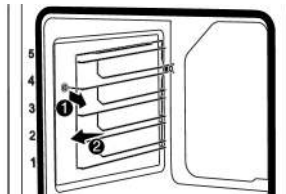
Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio. Jei yra katalizinė siena, informacijos žr.

„Katalizinės sienos“ skyriuje.

Jei gaminyje pagamintas pagal vielos lentynos modelį, prieš valydami šonines sienas nuimkite vielos lentynas. Tada atlikite valymą, kaip aprašyta skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į šoninės sienelės paviršiaus tipą.

Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

1. Traukdami už šoninės sienelės priešinga kryptimi, nuimkite vielos lentynos priekį.
2. Patraukite vielos lentynėlę į save, kad ją visiškai ištrauktumėte.



3. Norint vėl uždėti lentynas, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios.

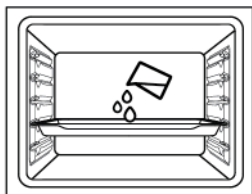
9.6 Paprastas valymas garais

Tai leidžia lengvai išvalyti nešvarumus (ilgai neliekančius), kuriuos suminkština orkaitės viduje esantys garai ir orkaitės vidiniuose paviršiuose kondensuojasi vandens lašeliai.

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus.
2. Į dėklą įpilkite 500 ml vandens ir padėkite ant 2-osios orkaitės lentynos.



Venkite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį.



3. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 15 minutes.

Nedelsdami atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nuvalykite orkaitės vidų. Atidarius dureles išsiskirs garai. Tai gali kelti nudegimų pavojų. Būkite atsargūs atidarydami dureles.

Dėl sunkiai įsisenėjusių nešvarumų nuvalykite gaminį indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausu skudurėliu.



Naudojant lengvo valymo garais funkciją, tikimasi, kad pridėtas vanduo išgaruos ir kondensuos orkaitės viduje ir orkaitės durelėse, kad sušvelnintų orkaitėje susidariusius lengvus nešvarumus. Atidarius orkaitės dureles, ant orkaitės durelių susidaręs kondensatas gali lašėti. Kai tik atidarysite orkaitės dureles, nuvalykite kondensatą.

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.) Po orkaitės viduje esančio kondensato baseino kanale po orkaite gali susidaryti bala arba atsirasti drėgmė. Po naudojimo nuvalykite šį baseino kanalą drėgna šluoste ir nusauskite.

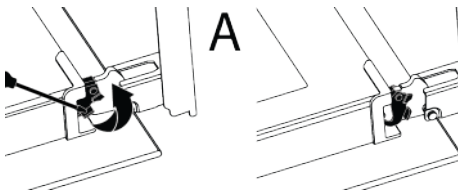


9.7 Orkaitės Durelių Valymas

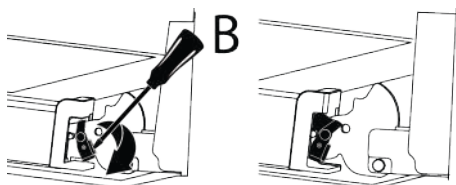
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose "**Orkaitės durelių nuėmimas**" and "**Vidinių durų stiklų nuėmimas**". Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste. Jei ant orkaitės stiklo gali susidaryti kalkių likučių, nuvalykite stiklą actu ir nuplaukite.

Orkaitės durelių išėmimas

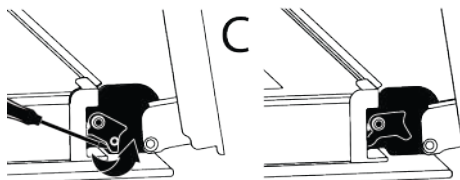
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.
3. Priklausomai nuo gaminio modelio, vyrių tipai skiriasi (A), (B), (C). Toliau pateiktuose paveikslėliuose parodyta, kaip atidaryti kiekvieno tipo vyrius.
4. (A) tipo vyriai yra įprastų durų tipų.



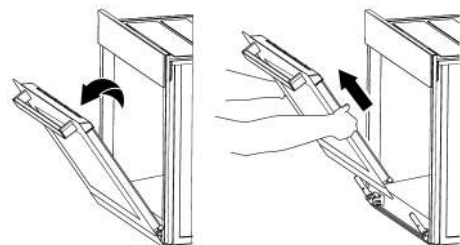
5. (B) tipo vyriai yra minkštai užsidarančių durų tipų.



6. (C) tipo vyriai yra minkštai atidaromų/ uždarančių durų tipų.



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



8. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir nuimkite.

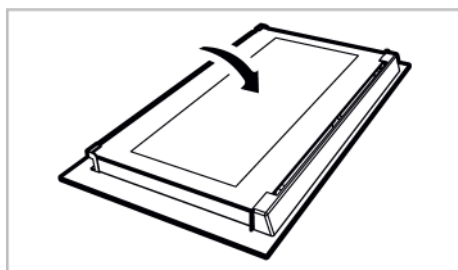


Norint vėl uždėti dureles, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios. Montuodami dureles būtinai uždarykite lanksto lizdo spaustukus.

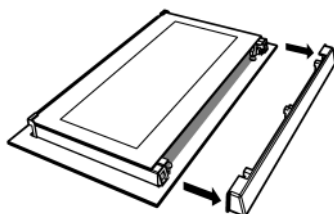
9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

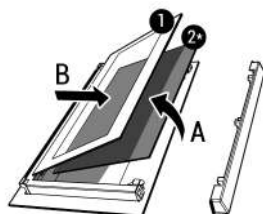
1. Atidarykite orkaitės dureles.



2. Nuimkite plastikinę komponentą, pritvirtintą prie viršutinės priekinių durelių dalies, patraukdami ją į save.



3. Kaip parodyta paveikslėlyje, švelniai pakelkite vidinį stiklą (1) link "A" tada nuimkite jį traukdami link "B".



1 Vidinis stiklas

2* Vidinis stiklas (Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte)

4. Jei jūsų gaminys turi vidinį stiklą (2), pakartokite tą pačią procedūrą, kad jį nuimtumėte (2).
5. Pirmasis durelių pergrupavimo veiksmas yra vidinio stiklo (2) surinkimas. Padėkite nuožulnų stiklo kraštą, kad pasiektumėte nuožulnų plastikinės angos kraštą. (Jei jūsų gaminys turi vidinį stiklą). Vidinis stiklas (2) turi būti pritvirtintas prie plastikinės angos, esančios arčiausiai vidinio stiklo (1).

6. Surinkdami vidinį stiklą (1) atkreipkite dėmesį, kad išspausdintą stiklo pusę padėtumėte ant vidinio stiklo. Labai svarbu uždėti apatinius vidinio stiklo (1) kampus, kad jie atitiktų apatines plastikines angas.
7. Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite "spragtelėjimą".

9.9 Orkaitės Lempos Valymas

Jei kepimo vietoje esančios orkaitės lempos stiklinės dūrelės suteptos, nuvalykite jas indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste. Sugedus orkaitės lempai, galite pakeisti orkaitės lempą vadovaudamiesi tolesniais skyriais.

Orkaitės lemputės keitimas

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

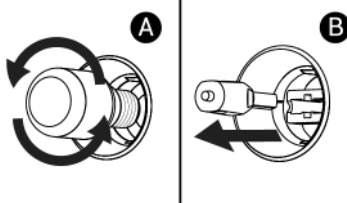
- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite gaminį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šią orkaitę maitina kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, mažesnė nei 60 mm aukščio, mažesnė nei 30 mm skersmens, arba halogeninė lempa su G9 lizdais, kurios galia mažesnė nei 60 W. Lempos tinkamos naudoti aukštesnėje nei 300 °C temperatūroje. Orkaitės lemputes galite įsigyti iš įgaliotųjų servisų arba licencijuotų technikų. Šiame gaminyje yra G energijos klasės lempa.
- Žibinto padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinkama naudoti namų patalpoms apšviesti. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę kaip 50 °C temperatūrą.

Jei orkaitėje yra apvali lemputė,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite lemputės gaubtelį sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.

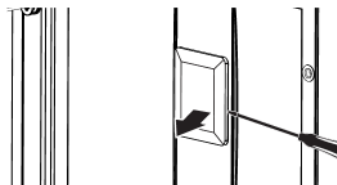


3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.

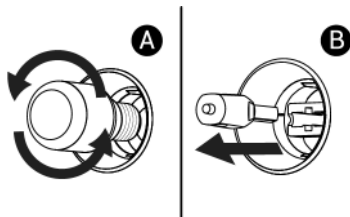


4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.
Jei orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite vielines lentynas pagal aprašymą.



3. Atsuktuvu pakelkite apsauginį lempos stiklo dangtelį. Pirmiausia išsukite varžtą, jei ant gaminio kvadratinės lempos yra varžtas.
4. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

10 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdote šiame skyriuje pateiktas instrukcijas, susisieki su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

Orkaitėi veikiant sklinda garai.

- Normalu, kad veikimo metu matosi garai. >>> Tai nėra klaida.

Gaminant atsiranda vandens lašelių

- Virimo metu susidarę garai kondensuojasi, kai liečiasi su šaltais gaminio paviršiais ir gali susidaryti vandens lašelių. >>> Tai nėra klaida.

Gaminiui šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

- Metalinės dalys gali išsiplėsti ir kaitinant gali skleisti garsus. >>> Tai nėra klaida.

Produktas neveikia.

- Saugiklis gali būti sugedęs arba perdegęs. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite juos arba suaktyvinkite iš naujo.
- Prietaisas negali būti prijungtas prie (įžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- (Jei jūsų prietaise yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.

Orkaitės lemputė nedega.

- Gali būti sugedusi orkaitės lemputė. >>> Pakeiskite orkaitės lemputę.
- Nėra elektros. >>> Įsitinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

Orkaitė nešildo.

- Orkaitėje gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> Orkaitėje nustatykite tam tikrą kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.
- Nėra elektros. >>> Įsitinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

Nėra uždegimo kibirkšties.

- Nėra srovės. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje.

Dujų nėra.

- Pagrindinis dujų vožtuvas uždarytas. >>> Atidarykite dujų vožtuvą.
- Dujų vamzdis sulenktas. >>> Tinkamai sumontuokite dujų vamzdį.

