

# FREE STANDING OVEN

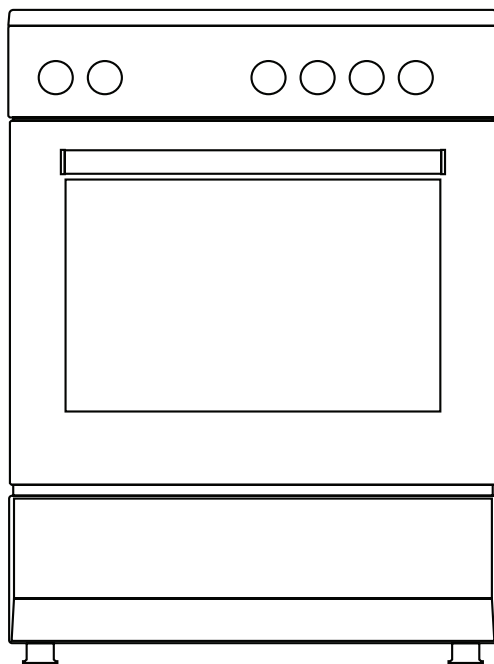
50x55 / 50x60 / 60x60

Gaasi ja elektriahi

Газовые и электрические духовые шкафы

Gāzes un elektriskā cepeškrāsns

Dujinē ir elektrinē orkaitē



KASUTUSJUHEND **ET**

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ **RU**

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA **LV**

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA **LT**

## Hea kasutaja,

Meie eesmärk antud toote valmistamisel on pakkuda teile parimat toodangut, mis on valmistatud meie tänapäevastes tehastes, hoolikates töötingimustes, vastavuses täieliku kvaliteedikontseptsiooniga.

Seetõttu soovitame teil enne toote kasutamist kasutusjuhend hoolikalt läbi lugeda ning hoida kasutusjuhendit pidevalt kättesaadaval.

**Märkus:** Kasutusjuhend on mõeldud rohkem kui ühele mudelile. Mõningad juhendis toodud omadused ei pruugi olla saadaval teie seadmes.

Kõik meie seadmed on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks ning mitte kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.

Toodete (\*) märgistamine on soovituslik.

**„SEADE TULEB PAIGALDADA VASTAVALT KEHTIVATELE REGULATSIOONIDELE NING SEDA VÕIB KASUTADA AINULT HEA VENTILATSIOONIGA RUUMIS. ENNE SEADME PAIGALDAMIST VÕI KASUTAMIST, LUGEGE LÄBI KASUTUSJUHEKND.“**

**„Vastab WEEE regulatsioonidele.“**

## Sisukord

Olulised hoiatused.....	4
Elektriühendus.....	16
Gaasiühendus.....	17
Seadme kirjeldus.....	21
Lisatarvikud.....	22
Ahju tehnilised omadused.....	23
Ahju paigaldamine.....	26
Keti ühendamise skeem.....	28
Juhtpaneel.....	28
Ahjuosa kasutamine.....	29
Grill kasutamine.....	30
Kana röstimine.....	30
Pliidiosa kasutamine.....	31
Programmitüübid.....	33
Küpsetusaegade tabel.....	34
Hooldus ja puhastamine.....	35
Ahjuukse paigaldamine.....	36
Ahju eesmise klaasukse puhastamine ja hooldus.....	37
Katalüütilised ahjuseinad.....	37
Resti asendid.....	38
Ahjulambi vahetamine.....	38
Grilli deflektori kasutamine.....	39
Tõrkeotsing.....	40
Käsitsemise reeglid.....	42
Soovitused energiasäästuks.....	42
Keskkonnasõbralik jäätmekäitus.....	43
Pakkeinfo.....	43

## OLULISED HOIATUSED

1. Seadme paigaldamist ja remonti peab alati teostama „**VOLITATUD TEENINDUSES**“. Tootja ei võta endale vastutust volitamata isikute poolt teostatud toimingute eest.
2. Lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi. Ainult nii saate kasutada seadet ohutult ja õigesti.
3. Ahju tuleb kasutada kooskõlas kasutusjuhendis esitatuga.
4. Hoidke alla 8-aastased lapsed ja lemmikloomad töötavast seadmest eemal.
5. **HOIATUS: Juurdepääsetavad osad võivad olla grilli kasutamise ajal kuumad. Hoida lastele kättesaamatuna.**
6. **HOIATUS: Tulekahju oht; ärge hoidke esemeid küpsetuspindadel.**
7. **HOIATUS: Seade ja selle ligipääsetavad osad on kasutamise ajal kuumad.**
8. Seadme seadistustingimused on toodud ära sildil. (või andmeplaadil)
9. Seadme ligipääsetavad osad võivad grilli kasutamisel kuumaks muutuda. Väikesed lapsed tuleb hoida eemal.
10. **HOIATUS: Seade on mõeldud toiduvalmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.**
11. Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
12. Pärast toidu ahju panemist veenduge, et ahju uks on korralikult suletud.

**13.** ÄRGE püüdke kustutada tulekahju veega. Lülitage seade vooluvõrgust välja ja seejärel katke leegid tulekustutustekiga.

**14.** Alla 8-aastaseid lapsi tuleb seadmest eemal hoida, kui neid ei ole võimalik pidevalt jälgida.

**15.** Küttekehade puutumist tuleb vältida.

**16. ETTEVAATUST! Küpsetusprotsessi tuleb jälgida. Küpsetusprotsessi tuleb alati jälgida.**

**17.** Seda seadet tohivad kasutada üle 8-aastased lapsed, füüsiliste, kuulmisega seotud või vaimsete puuetega isikud või vastavate kogemuste või teadmisteta isikud tingimusel, et nende tegevused on kontrollitud või neile on tutvustatud seadme ohutut kasutamist.

**18.** Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.

**19.** Lapsed ei tohi seadmega mängida. Seadme puhastamise või kasutaja poolt teostatavaid hooldustoiminguid võivad läbi viia vähemalt 8-aastased lapsed ainult täiskasvanu järelevalve all.

**20.** Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatuna.

**21.** Enne seadme käivitamist kontrollige, et kardinaid, pitskardinaid, paber ja muu tuleohtlik (kergestisüttiv) materjal jääb seadmest eemale. Ärge pange kergesti-süttivaid või tuleohtlikke materjali seadme peale või sisse.

**22.** Hoidke ventilatsioonikanalid avatud.

**23.** Seade ei ole sobilik kasutamiseks välise taimeriga või eraldiseisva kaugjuhtimise süsteemiga.

**24.** Ärge kuumutage suletud purke või klaaspurke. Purgid võivad rõhu suurenemisel plahvatada.

**25.** Ahju käepide ei ole rätikukuivati. Ärge riputage ahju käepidemele rätikuid jms.

**26.** Ärge pange ahjuplaate, -vorme või fooliumaluseid otse ahju põhja peale. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.

**27.** Toidu ahju panemisel või sealt võtmisel kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

**28.** Ärge üritage toodet kasutada olekutes, nagu ravimite ja/või alkoholi mõju all, mis võivad mõjutada teie otsustusvõimet.

**29.** Olge ettevaatlik oma toitudes alkoholi kasutades. Kõrgetel temperatuuridel alkohol aurustub ja võib kuumade pindadega kokku puutudes põlema süttida.

**30.** Pärast iga kasutuskorda kontrollige, et seade on välja lülitatud.

**31.** Ärge kasutage seadet, kui seade on vigane või sellel on nähtavaid kahjustusi.

**32.** Ärge pistikut märgade kätega puudutage! Vooluvõrgust eemaldamiseks ärge tõmmake juhtmest vaid hoidke alati pistikust.

**33.** Ärge kasutage seadet, kui selle ukseklaas on eemaldatud või katki.

**34.** Pange küpsetuspaber koos toiduga küpsetusnõusse või ahju tarvikule (ahjuplaat, traatrest jne) ning seejärel pange need eelkuumutatud ahju.

**35.** Ärge asetage tootele esemeid, mis jäävad lastele käeulatusse.

**36.** Pange traatrest ja ahjuplaat korralikult resti raamidele ja/või asetage ahjuplaat korralikult restile. Pange grillrest või ahjuplaat kahe siini vahele ja enne toidu sellele asetamist veenduge, et see on tasakaalus.

**37.** Ahju kütteelementide puudutamise ohu ennetamiseks eemaldage tarviku või anuma servast üle ulatuv liigne küpsetuspaber.

**38.** Ärge kunagi kasutage seda kõrgema temperatuuri juures kui küpsetuspaberi juhendis märgitu. Ärge pange küpsetuspaberit ahju põhjale.

**39.** Kui uks on avatud, ärge pange raskeid esemeid ukse peale ega lubage lastel sellel istuda. See võib põhjustada ukse allavajumise või ukse hingede kahjustumise.

**40.** Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas.

**41.** Ärge puhastage klaasi abrasiivsete puhastusvahendite või teravate metallist kaabitsatega, sest need võivad tekitada ukse klaasile kriimustusi, mis omakorda võivad põhjustada klaasi purunemise.

**42.** Ärge paigutage seadet vaipkattega pinnale. Elektrilised osad võivad üle kuumeneda, sest sellisel juhul ei ole ventilatsioon altpoolt võimalik. See põhjustab seadme rikke.

**43.** Ärge lööge tugeva metallist esemega vastu vitrokeraamilist piliidiplaati, sest see võib kahjustuda. See võib põhjustada elektrilöögi.

**44.** Kasutaja ei tohiks käsitseda ahju üksinda.

**45.** Gaasipõletite puhastamisel tuleb rakendada ettevaatust. See võib tekitada isikuvigastusi.

**46.** Ahju jala küljest tulemisel või murdumisel võib toit maha kukkuda; olge ettevaatlik! See võib tekitada isikuvigastusi.

**47.** Kasutamise ajal lähevad nii ahju sise- kui välispinnad kuumaks. Ahju ukse avamisel astuge samm tagasi, et vältida kokkupuudet ahju sisemusest paiskuva kuuma auruga. Põletuste oht.

**48.** Ahju ülemist katet saab sulgeda teatud põhjusel; siis võivad toiduvalmistamise tarvikud ümber kukkuda. Astuge samm tagasi, et vältida kokkupuudet kukkuva kuuma toiduga. Põletuste oht.

**49.** Ärge pange ahju avatud uksele raskeid esemeid; ümberkukkumise oht.

**50.** Kasutaja ei tohi puhastamise ajal seadet kahjustada. See võib põhjustada elektrilöögi.



**51.** Ärge eemaldage seadme süütelüliteid. Vastasel juhul on voolu all olevad elektrijuhtmed ligipääsetavad. See võib põhjustada elektrilöögi.

**52.** Koduste remonditööde ajal saab ahju toite välja lülitada. Pärast töö lõpetamist peab ahju taasühendama volitatud teenindus.

**53.** Ärge pange seadme pinnale metallist söögiriistu nagu nuge, kahvleid, lusikaid, sest need lähevad kuumaks.

**54.** Ülekuumenemise ennetamiseks ei tohi paigaldada seadet dekoratiivse katte taha.

**55.** Enne kaitsete eemaldamist lülitage seade välja. Pärast puhastamist paigaldage kaitсед tagasi vastavalt juhistele.

**56.** Juhtme kinnitamise koht peab olema kaitstud.

**57. HOIATUS: Ärge kasutage ahju ja grilli samaaegselt.**

**58.** Ärge küpsetage toitu otse aluse / resti peal. Pange toit enne ahju panemist asjakohastesse anumatesse või alustele.

**59.** Kuum pind! Enne katte sulgemist laske sellel jahtuda.

## Elektriseadmete ohutus

1. Ühendage seade maandatud ja sulavkaitsmega pistikusse, mis vastab tehniliste andmete kaardil esitatud väärtustele.

2. Maandus laske paigaldada volitatud elektrikul. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud sellest, et seadet on kasutatud kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

3. Ahju kaitselülitid peavad olema paigaldatud nii, et lõppkasutaja ulatub nendeni ka pärast ahju paigaldamist.

4. Toitejuhe (pistikuga juhe) ei tohi puutuda kokku seadme kuumade osadega.

5. Kui toitejuhe (pistikuga juhe) on kahjustunud, tuleb see juhe ohtliku olukorra vältimiseks seadme tootja või teenusepakkuja või muu vastava kvalifikatsiooniga isiku poolt välja vahetada.

6. Ärge kunagi peske toodet, pihustades või valades sellele vett! Elektrilöögi oht.

**7. HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne valgusti pirni vahetamist, et seadme vooluahel oleks lahti ühendatud.**

**8. HOIATUS: Enne klemmidega tegelemist ühendage lahti kõik elektritoite ühendused.**

**9. HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.**

10. Ärge kasutage katkisi või kahjustatud juhtmeid või pikendusjuhtmeid; kasutage ainult originaaljuhet.

**11.** Jälgige, et pistikus, kuhu seade ühendatakse, ei ole vedelikku ega niiskust.

**12.** Ahju kasutamisel kuumeneb ka ahju tagumine pind. Elektriühendused ei tohi puutuda kokku ahju tagumise pinnaga, sest vastasel juhul võivad ühendused kahjustuda.

**13.** Ärge kinnitage ühendusjuhtmeid ahjuukse külge ja ärge vedage neid üle kuumade pindade. Juhtme sulamine võib põhjustada ahju lühistumist ja tulekahju ohtu.

**14.** Eemaldage seade paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja parandamise ajaks vooluvõrgust.

**15.** Kui toitejuhe on kahjustunud, tuleb see välja vahetada selle tootja või tema volitatud teeninduspartneri või mis tahes muu samal tasemel väljaõppega isiku poolt, et vältida mis tahes ohtliku olukorra tekkimist.

**16.** Sädemete tekkimise vältimiseks veenduge, et pistik on korralikult seinakontakti ühendatud.

**17.** Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastajaid, sest esineb elektrilöögi oht.

**18.** Paigaldamiseks on vajalik omnipolaarne lüliti toite lahtiühendamiseks. Toite lahtiühendamine peab olema võimalik lüliti või integreeritud kaitsme abil, mis on paigaldatud elektrivarustussüsteemile kooskõlas ehitus-seadustikuga.

**19.** Seade on varustatud „Y“ tüüpi juhtmega.

**20.** Fikseeritud ühendused elektrivarustusega tuleb luua omnipolaarse lahtiühendamise võimalusega. Seadmetel, mille ülepinge kategooria on alla III, tuleb ühendada elektrivarustusest lahtiühendamise seade vastavalt lülituskeemile.

### **Gaasiseadmete ohutus**

**1.** Käesolev seade ei ole ühendatud põlemissaaduste eemaldamiseseadmega. Käesolev seade ühendada ja paigaldada vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Tähelepanu tuleb pöörata ventilatsiooni käsitlevatele tingimustele.

**2.** Kui kasutatakse gaasiga töötavaid toiduvalmistamiseseadmeid, tekib ruumis niiskust, kuumust ja põlemisel tekkivaid saaduseid. Esiteks veenduge, et seadme kasutamise ajal on köök hästi ventileeritud ning tagage loomulik ventilatsioon või paigaldage mehaaniline ventilatsiooniseade.

**3.** Pärast seadme rohket pikaajalist kasutamist võib olla vaja täiendavat ventilatsiooni. Vajadusel võite nt. avada akna või reguleerida mehaanilise ventilatsiooni kiiremale tasemele.

**4.** Käesolevat seadet tohib kasutada ainult hästiventileeritud kohtades kooskõlas kehtivate eeskirjadega. Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege kasutusjuhendit!

**5.** Enne seadme paigale asetamist veenduge, et kohalikud võrgutingimused (gaasi tüüp ja gaasi rõhk) vastavad seadme nõuetele.

**6.** Mehhanism ei tööta üle 15 sekundi. Kui põleti ei ole 15 sekundi pärast süttinud, peatage mehhanism ja oodake vähemalt üks minut enne põleti süütamise uuesti proovimist.

**7.** Kõik gaasipaigaldistega teostatavad toimingud peavad olema tehtud volitatud ja pädevate isikute poolt.

**8.** See seade on sobilik maagaasi (NG) jaoks. Kui te peate oma toodet kasutama teist liiki gaasiga, peate volitatud teenindusest ümberehituse kohta küsima.

**9.** Seadme korrektse töö tagamiseks tuleb õhupuhasti, gaasitoru ja klamber regulaarse intervalli tagant vastavalt tootja soovitudele ja vajadusele välja vahetada.

**10.** Gaas peaks gaasitoodetes hästi põlema. Hästi põlev gaas on see, mille leek on sinine ja mis põleb katkestusteta. Kui gaas ei põle piisavalt, siis tekib süsinikoksiid (CO, vingugaas). Vingugaas on värvitu, lõhnatu ja väga mürgine gaas: isegi väga väikesed hulgad võivad surmavad olla.

**11.** Küsige oma kohalikult gaasi jaotusettevõttelt gaasiga seotud hädaabiteenuste telefoninumbreid ja gaasi lõhna tundmisel rakendatavaid meetmeid.

## **Mida teha gaasi lõhna tundmisel**

1. Ärge kasutage avatud leeki ja ärge suitsetage.
2. Ärge kasutage ühtki elektrilist lülitit. (Nt. valgusti lüliti või uksekell)
3. Ärge kasutage telefoni või mobiiltelefoni.
4. Avage uksed ja aknad.
5. Sulgege kõik gaasi kasutavate seadmete ja gaasimõõtjate kraanid.
6. Helistage tuletõrjesse telefonilt, mis ei asu teie kodus.
7. Kontrollige kõiki voolikuid ja nende ühendusi lekete suhtes. Kui te tunnete endiselt gaasi lõhna, lahkuge majast ja hoiatage oma naabreid.
8. Ärge sisenege majja enne, kui vastavad eksperdid on maja ohutuks tunnistanud.

## **Sihtotstarve**

1. Toode on mõeldud kodukasutuseks. Toote kaubanduslikus keskkonnas kasutamine on keelatud.
2. Seadet võib kasutada ainult toiduvalmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
3. Seadet ei tohi kasutada grilli all olevate plaatide kuumutamiseks, riiete või käterätikute kuivatamiseks nende käepidemele riputamise teel või kütmiseks.
4. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on tingitud sedame vales kasutamisest või käitlemisest.
5. Seadme ahjuosa võib kasutada toidu sulatamiseks, röstimiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
6. Ostetud toote tööiga on 10 aastat. Selle perioodi jooksul tagab tootja toote tööks vajalikud varuosad.

## Elektriühendus

1. Teie ahi vajab 16 või 32 amprist kaitset vastavalt seadme võimsusele. Võimalusel soovime lasta seade paigaldada kvalifitseeritud elektrikul.

2. Teie ahi on seadistatud vastavalt 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz elektritoitele. Kui voluvõrk erineb neist nimetatud väärtustest, võtke ühendust oma pädeva teenusepakkujaga.

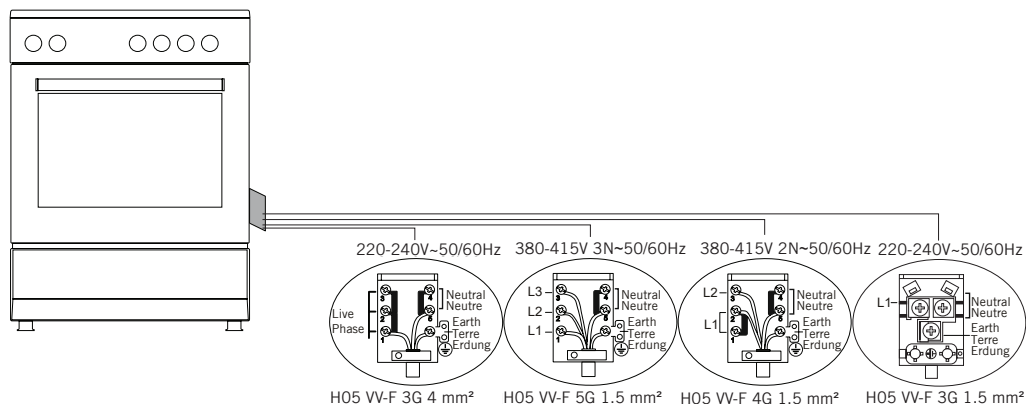
3. Ahi tuleks voluvõrku ühendada pesadega, mille maandussüsteem on paigaldatud vastavalt regulatsioonidele. Kui paigas, kuhu soovite ahju paigaldada, ei ole nõuetekohaselt maandatud süsteemiga pistikupesa, võtke koheselt ühendust kvalifitseeritud elektrikuga. Tootja ei ole kunagi vastutav kahjude eest, mis tekivad kuna seade on ühendatud maandamis-süsteemita pistikupesadesse. Kui elektrilise ühenduskaabi otsad on lahti, tehke vastavalt seadme tüübile nõuetekohane lülitus voluvõrku, mille korral on kõiki otsi võimalik voluvõrku ühendamisel / voluvõrgust lahti ühendamisel lahti ühendada.

4. Kui teie elektritoitekaabel saab vigastada, peaks selle ohu vältimiseks kindlasti laskma asendada pädeval teenusepakkujal või kvalifitseeritud elektrikul.

5. Elektrikaabel ei tohiks olla kontaktis seadme kuumade osadega.

6. Palun kasutage oma ahju kuivas keskkonnas.

## Elektriühenduse skeem



## Gaasiühendus

**HOIATUS:** Enne toimingute alustamist gaasipaigaldisega keerake gaasivarustus kinni. Plahvatuse oht.

Palun kasutage oma ahju kuivas keskkonnas.

1. Paigaldage voolikule klamber. Vajutage voolikule kuni see läheb toru otsa.

2. Tihenduse kontrollimiseks veenduge, et kõik lülitid juhtpaneelil oleksid suletud, kuid gaasiballoon oleks avatud. Kandke ühenduskohale seebivahtu. Gaasilekke puhul hakkab seebiga kaetud ala vahutama.

3. Ahju tuleks kasutada hästi ventileeritud kohas ning see tuleks paigaldada tasasele pinnale.

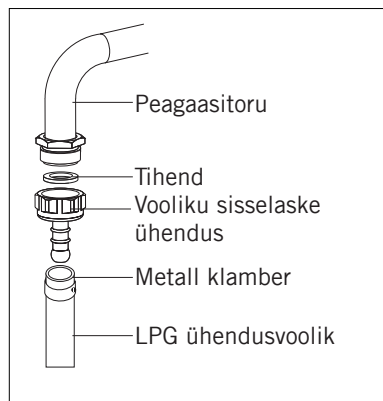
4. Kontrollige gaasiühendus uuesti üle.

5. Ahju paika asetamisel veenduge, et see oleks tööpinnaga samal kõrgusel. Tooge see tööpinnaga samale kõrgusele, seadistades vajadusel seadme jalgu.

6. Ärge viige gaasivoolikut ega ahju elektrijuhet kuumutatavate alade, eriti ahju tagumise külje juurest läbi. Ärge liigutage gaasiga ühendatud ahju. Jõuga liigutamine võib vooliku lahti tõmmata ning põhjustada gaasilekke.

7. Palun kasutage gaasiühenduse jaoks painduvat voolikut.

### LPG ühendu;

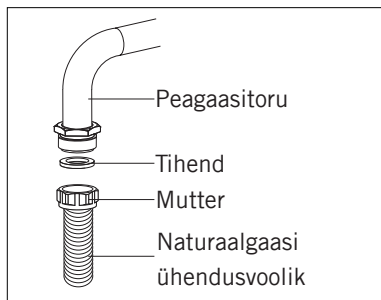


LPG (balloon) ühendus, ühendage metallklamber LPG balloonist tuleva voolikuga. Kinnitage vooliku serv vooliku sisselaskeühendusega, mis asub seadme taga. Kastke vooli kuuma vette ja lükake lõpuni. Seejärel liigutage klamber vooliku lõpu ossa ja pingutage kruvikeerajaga. Ühenduseks vajalikud tihendid ja vooliku sisselaskeühendused on näidatud joonisel.

**MÄRKUS:** LPG ballooniga ühendataval regulaatoril peab olema 300 mmSS funktsioon.



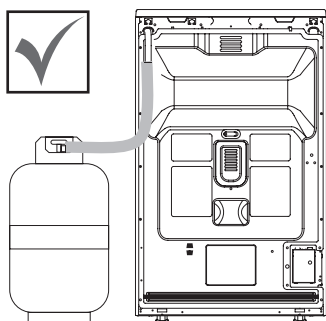
## Naturaalgaasi ühendu;



**HOIATUS:** Maagaasi ühendused peab teostama volitatud teenindus.

Maagaasi ühenduse teostamiseks astage maagaasi ühendusvooliku äärele tihend mutrile. Vooliku ühendamiseks gaasitoruga keerake mutrit. Ühendamise lõpetamisel teostage gaasilekke kontroll.

## Gaasivooliku jooksukäik



Joonis 1

Ühendage seade gaasikraaniga kõige lühemat võimalikku teed pidi ning viisil, mis ennetab gaasilekete teket.

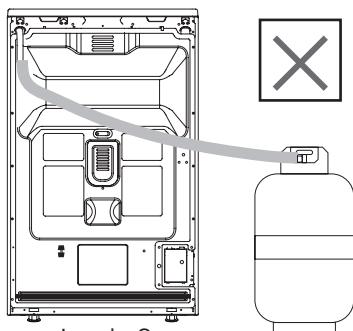
Tiheduse ja tihendite ohutuse kontrollimiseks veenduge, et juhtpaneelil olevad hoovad oleksid suletud asendis ning gaasikraan avatud.

**HOIATUS:** Gaasilekke kontrollimisel ärge kasutage mitte kunagi mis tahes liiki tulemasinat, tike, sigaretti või muid sarnaseid põlevaid aineid.

Kandke ühenduspunktidele seebivahtu. Lekke korral hakkab seep mullitama.

Seadme paika asetamisel veenduge, et see oleks tööpinnaga samal kõrgusel. Vajadusel seadistage seadme jalgu nii, et seade oleks tööpinnaga sama kõrgel.

Kasutage seadet tasasel pinnal ning hea ventilatsiooniga ruumis.



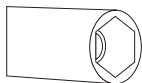
Joonis 2

**HOIATUS:** Enne seadme paigaldamist kontrollige, et kohalikud jaotustingimused (gaasi liik ja surve) vastavad toote seadetele.

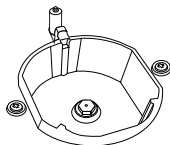
## Pihusti vahetamine

1. Palun kasutage spetsiaalse otsikuga otsakut ning vahetage pihusti välja. (joonis 3)

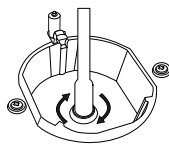
2. Palun eemaldage pihusti (joonis 4) põletilt spetsiaalse pihustiotsakuga ning paigaldage uus pihusti. (joonis 5)



Joonis 3



Joonis 4



Joonis 5

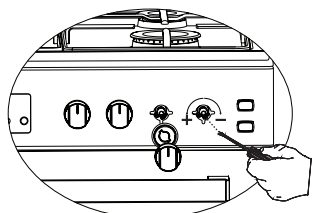
## Ruumi ventilatsioon

Põlemiseks vajalik õhk hangitakse ruumis olevast õhust ja tekkivad gaasid tagastatakse otse ruumi. Seadme nõuetekohase toimimise eeltingimuseks on hea ruumiventilatsioon. Kui ruumil puudub aken ja muu taoline ventilatsioon, tuleb pliidi jaoks paigaldada lisaventilatsioon. Kui ruumil on uks, ei ole ventilatsiooniavad vajalikud.

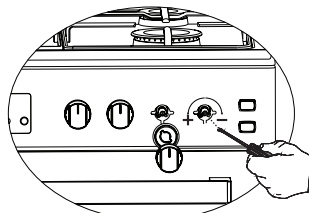
Ruumi suurus	Ventilatsiooniava
Väiksem kui 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Vahemikus 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Suurem kui 10 m <sup>3</sup>	vajadus puudub
Keldrikorrusel	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Vähendatud gaasivooluga seadistus pliidikraanidele

1. Süüdate kohandatav põleti ning pöörake hooba vähendatud asendisse.
  2. Eemaldage hoob gaasikraanilt.
  3. Voolukiirust kontrolliva kruvi seadistamiseks kasutage sobiva suurusega kruvikeerajat. LPG (butaan-propaan) gaasi puhul keerama kruvi päripäeva. Maagaasi puhul peaksite kruvi keerama üks kord vastupäeva.  
Sirge leegi tavapärase kõrgus vähendatud asendis peaks olema 6-7 mm.
  4. Kui leek on soovitud asendist kõrgem, keerake kruvi päripäeva. Kui see on väiksem, pöörake vastupäeva.
  5. Viimaseks kontrolliks tooge põletid nii kõrge leegi kui ka vähendatud leegi asenditesse ning kontrollige, kas leek on sees või väljas.  
Olenevalt teie seadmes kasutatava gaasi tüübist võib ka seadistuskruvi asend erineda.
- Selleks, et seadistada ahju vastavalt gaasi tüübile, kohandage vähendatud leeki ettevaatlikult, keerates väikese kruvikeerajaga alltoodud viisil gaasikraanide keskmist kruvi ja pöörates tähelepanu pihustitele (joonis 6 ja 7).



Joonis 6



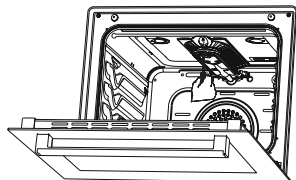
Joonis 7

## Alumise ja ülemise põleti eemaldamine ning gaasiahju pihusti paigaldamine

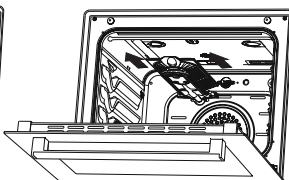
### Ülemise põleti eemaldamine:

Eemaldage kruvikeeraja abil kruvi nii nagu on näidatud joonisel 8. Eemaldage põleti oma kohalt seda enda poole tõmmates nagu on näidatud joonisel 9. Eemaldage mutrivõtme abil hoidikus olev pihusti nagu on näidatud joonisel 10. Põleti vahetamiseks korrake eemaldusprotsessi vastupidises järjekorras.

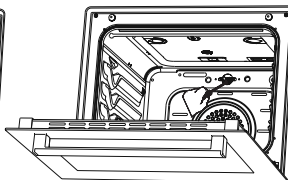
Joonis 8



Joonis 9



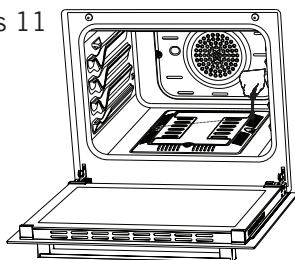
Joonis 10



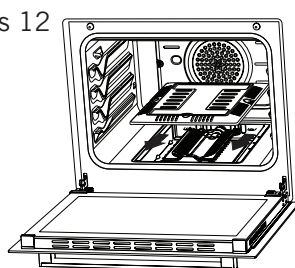
### Alumise põleti eemaldamine:

Alumise põleti luuk on fikseeritud kahe kruviga. Eemaldage see kruvikeerajaga nii nagu on näidatud joonisel 11. Ukse eemaldamiseks tõmmake seda üles nagu on näidatud joonisel 12. Eemaldage põleti oma kohalt seda enda poole tõmmates nagu on näidatud joonisel 13. Eemaldage mutrivõtme abil hoidikus olev pihusti nagu on näidatud joonisel 14. Põleti vahetamiseks korrake eemaldusprotsessi vastupidises järjekorras.

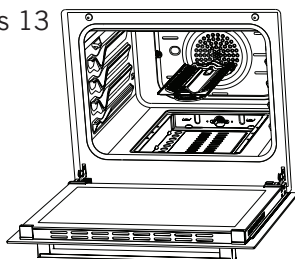
Joonis 11



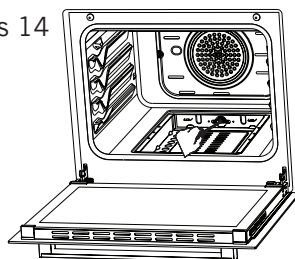
Joonis 12



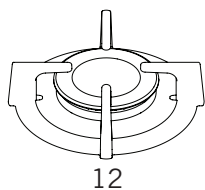
Joonis 13



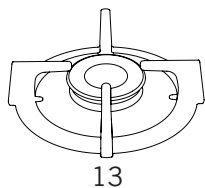
Joonis 14



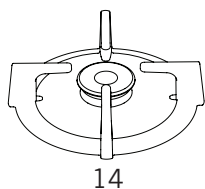
## SEADME KIRJELDUS



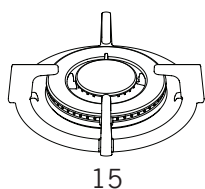
12



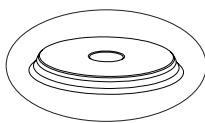
13



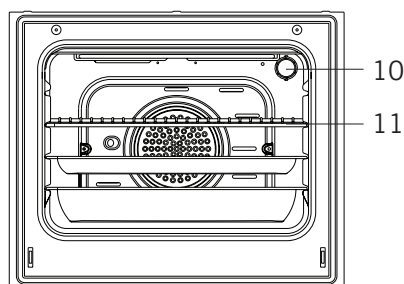
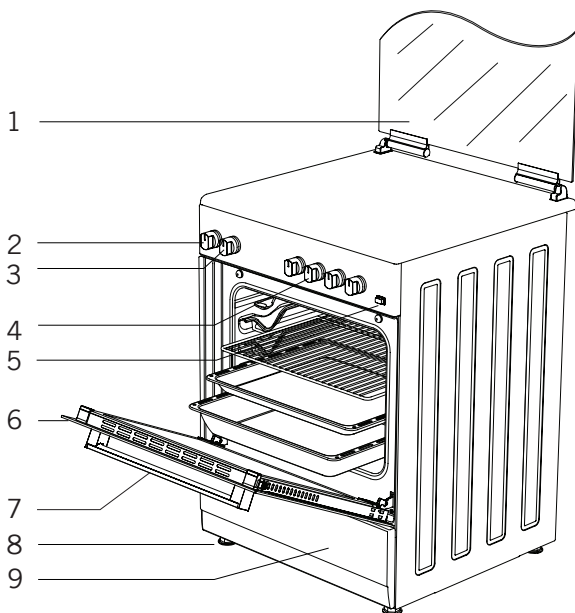
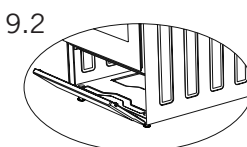
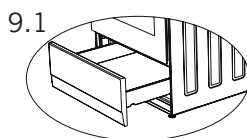
14



15



16

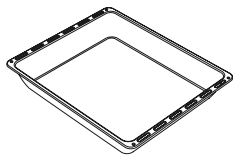


1. Klaasist ahjuuks  
(Lehtmestallist uks)
2. Termostaadi seadistamine
3. Ahju seadistamine
4. Pliidiosa juhtlülitid
5. Vajutusnupuga tulemasin \*
6. Uks

7. Käepide
8. Plastist jalg
9. Alumise kapi uks
- 9.1 Sahtel \*
- 9.2 Klappuks \*
10. Valgusti
11. Grill

12. Suur põleti
13. Keskmine põleti
14. Lisapõleti
15. Vokipõleti \*
16. Kuumutusplaat \*  
(Ø145 mm või Ø185 mm)

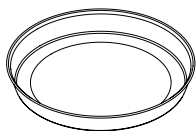
## Lisatarvikud

**Sügav küpsetusalus \***

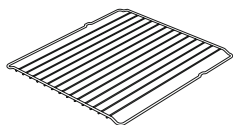
Kasutatakse küpsetiste, rasvas praetud toitude ja hautiste valmistamisel. Otse grillil kookide, külmutatud toitude ja lihatoitude valmistamisel ning seda on võimalik kasutada õlikogumispannina.

**Küpsetusalus / Klaas küpsetusalus \***

Kasutatakse küpsetiste (küpsised jne) ning külmutatud toitude valmistamisel.

**Ringi küpsetusalus \***

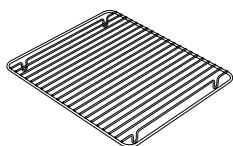
Kasutatakse küpsetiste ning külmutatud toitude valmistamisel.

**Rest**

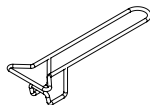
Kasutatakse praadimisel ja/või küpsetatavate, praetavate ja külmutatud toitude õigele restile asetamiseks.

**Teleskooprööpad \***

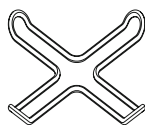
Teleskooprööbaste abil on küpsetusaluseid ja/või reste lihtne paika asetada ja välja võtta.

**Alusesisene grillrest \***

Toidud, mis võivad kinni jääda, nagu näiteks loomaliha, asetatakse küpsetamisel restile. Sellega välditakse kontakti toiduga ning toidu kinni jäämist.

**Ahjuplaadi käepide \***

Seda kasutatakse kuumade ahjuplaatide hoidmiseks.

**Kohvikannu tugi \***

Võimalik kasutada kohvikannu jaoks.

## Ahju Tehnilised Omadused

Tehnilised andmed	50x55	50x60	60x60
Väline laius	500 mm	500 mm	600 mm
Väline sügavus	565 mm	630 mm	630 mm
Väline kõrgus	855 mm	855 mm	855 mm
Valgusti pirni võimsus	15-25 W		
Alumine kütteelement	1000 W	1000 W	1200 W
Pealmine kuumutuselement	800 W	800 W	1000 W
Turbokütteelement	-----	1800 W	2200 W
Grilli kuumutuselement	1500 W	1500 W	2000 W
Toitepinge	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Kuumutusplaat 145 mm *	1000 W		
Kuumutusplaat 180 mm *	1500 W		
Kiirkuumutusplaat 145 mm *	1500 W		
Kiirkuumutusplaat 180 mm *	2000 W		

**HOIATUS:** Seadme kohandamisel volitatud teeninduses tuleb järgida selles tabelis esitatud andmeid. Tootja ei vastuta probleemide eest, mis on tekkinud seadme vale kohandamise tagajärjel.

**HOIATUS:** Toote kvaliteedi tõstmise eesmärgil võidakse muuta tehnilisi andmeid eelneva etteteatamiseta.

**HOIATUS:** Seadmel või sellega kaasas olevates dokumentides esitatud väärtused on laboratoorsed tulemused, mis vastavad asjaomastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt kasutusest ja ümbritsevatest tingimustest.

Põleti Tehnilised Andmed	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Maagaas			Maagaas		Maagaas	
Wok Põleti	Pihusti	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gaasivool	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Võimsus	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Kiire Põleti	Pihusti	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gaasivool	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Võimsus	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Poolkiire Põleti	Pihusti	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gaasivool	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Võimsus	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Lisa Põleti	Pihusti	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gaasivool	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Võimsus	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Põleti	Pihusti	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gaasivool	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Võimsus	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Ahi Põleti	Pihusti	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gaasivool	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Võimsus	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW



Põleti Tehnilised Andmed	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Põleti	Pihusti	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gaasivool	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Võimsus	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Kiire Põleti	Pihusti	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gaasivool	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Võimsus	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Poolkiire Põleti	Pihusti	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gaasivool	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Võimsus	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Lisa Põleti	Pihusti	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gaasivool	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Võimsus	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Põleti	Pihusti	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gaasivool	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Võimsus	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Ahi Põleti	Pihusti	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gaasivool	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Võimsus	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**HOIATUS:** Läbimõõdu väärtused pihustil on esitatud ilma komakohata. Näiteks ; 1,70 mm läbimõõd on esitatud pihustil kui 170.

## AHJU PAIGALDAMINE

Kontrollige, kas elektripaigaldis on seadme töökorda seadmiseks sobiv. Kui elektripaigaldis ei ole sobiv, kutsuge elektrik ja torulukksepp, et ühendused saaks nõuetekohaselt teostatud. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud volitamata isikute teostatud toimingutest.

**HOIATUS:** Klient vastutab toote tulevase asukoha ettevalmistamise ning elektripaigaldise ettevalmistamise eest.

**HOIATUS:** Toote paigaldamisel tuleb järgida elektripaigaldiste kohalike standardite nõudeid.

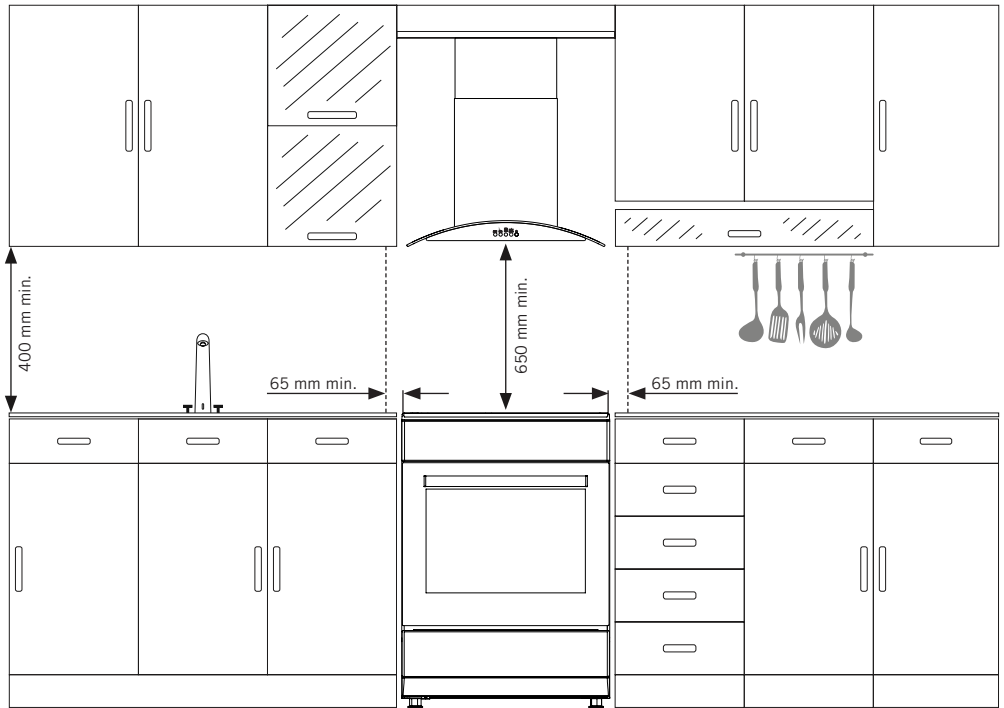
**HOIATUS:** Enne seadme paigaldamist kontrollige, et sellel ei esineks puudusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustatud. Kahjustatud seadme kasutamine on ohtlik.

### Õige koht paigaldamiseks ja olulised hoiatused

Seadme jalad ei tohi jääda pehmele pinnale nagu vaipkate. Köögi põrand peab olema piisavalt vastupidav, et kannatada nii seadme kaalu kui pliidile pandavate lisanduvate köögitarvikute kaalu.

Seadme tuleb paigaldada nii, et vahemaa köögimööbliga jääb vähemalt 400 mm ülemistest pliidipindadest ja vähemalt 65 mm külgmistest pindadest.

Seade on sobilik kasutamiseks mõlema küljeseina ääres, ilma toetuseta või kappi paigaldamata. Kui pliidi kohale paigaldatakse õhupuhasti või tõmbeseade, järgige tootja juhiseid paigaldamise vahemaade kohta. (min. 650 mm)

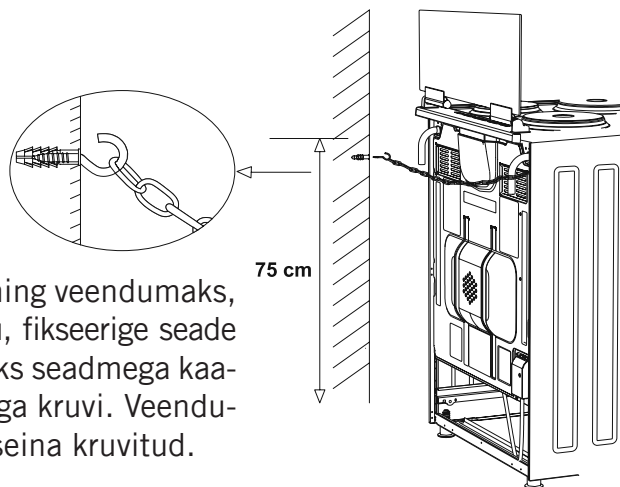


**HOIATUS:** Seadme lähedusse jääv kööginööbel peab olema kuumuskindel.

**HOIATUS:** Ärge paigaldage seadet külm- või jahekapi kõrvale. Seadme eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiakulu.

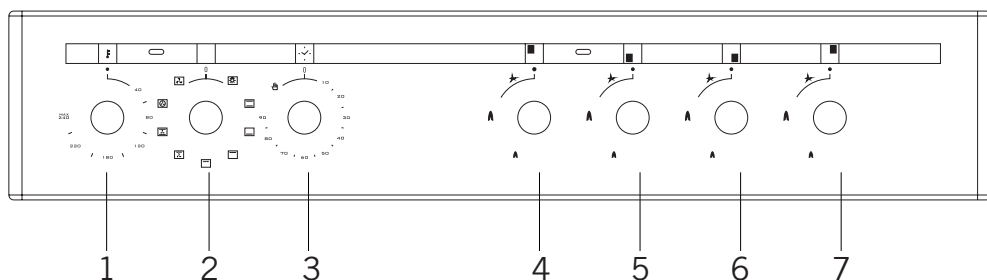
**HOIATUS:** Ärge kasutage seadme tõstmiseks või kandmiseks ust ja/või selle käepidet.

## Keti Ühendamise Skeem



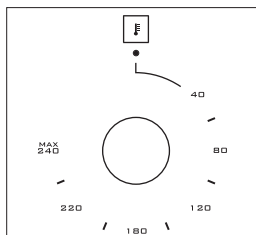
Enne seadme kasutamist ning veendumaks, et selle kasutamine on ohutu, fikseerige seade seina külge, kasutades selleks seadmega kaasas olevat ketti ning konksuga kruvi. Veenduge, et konks oleks tugevalt seina kruvitud.

## JUHTPANEELID

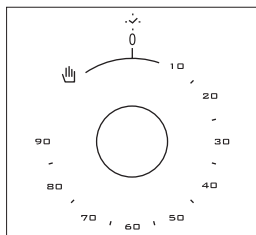


1. Termostaat
2. Funktsiooni valiku nupp
3. Mehaaniline taimer \*
4. Tagumine vasak kuumutusala
5. Eesmine vasak kuumutusala
6. Eesmine parem kuumutusala
7. Tagumine parem kuumutusala

**HOIATUS:** Ülaltoodud juhtpaneeli joonis on mõeldud ainult viiteks. Tutvuge oma seadme juhtpaneeliga.



**Termostaat** Aitab seadistada ahjus küpsetatava toidu jaoks sobiva temperatuuri. Pärast toidu ahju panemist keerake lülitit, et seadistada sobiv temperatuur vahemikus 40-240 °C. Erinevate toiduainete küpsetustemperatuurid leiate küpsetusnõuannete tabelist.



**Mehaaniline taimer\*:** Kasutatakse ahjus küpsetamise aja määramiseks. Määratud aja lõppemisel lülitatakse kuumutuselemendid välja ja seadmest kostub helisignaal. Mehaanilist taimerit saab seadistada vahemikus 0-90 minutit. Küpsetamise ajad leiate küpsetusnõuanete tabelist.

## AHJUOSA KASUTAMINE

### Ahjupõletite Kasutamine

1. Kui teie ahjul on gaasil töötavad põletid, tuleks põletite süütamiseks kasutada selleks mõeldud nuppu. Mõnel mudelil on olemas nupust lülituv automaatne süüde ning põletit on lihtne süüdata nupu keeramise teel. Samuti võib põleteid süüdata süütenupu lülitamisega või kasutada selleks tikku.

2. Ärge rakendage süütajat rohkem kui 15 sekundit järjest. Kui põleti ei sütti, oodake enne uuesti proovimist vähemalt üks minut. Kuni põleti kustub mis tahes põhjusel, sulgege gaasiventiil ning oodake enne uuesti proovimist vähemalt üks minut.

### Ahju Kütteelementide Kasutamine

1. Ahju esmakordsel kasutamisel tekib lõhn, mis tuleneb kütteelementide kasutamisest. Lõhna kõrvaldamiseks laske ahjul tühjana 240 °C juures 45-60 minutit töötada.

2. Ahju juhtnupp peab olema seatud soovitud väärtusele, muidu ahi ei tööta.

3. Toitude liigid, küpsetusajad ja termostaadi asendid on toodud küpsetusnõuanete tabelis. Küpsetusnõuanete tabelis toodud väärtused on iseloomulikud väärtused ning need on saadud meie laboratooriumis läbi viidud katsete alusel. Teil on võimalus leida erinevaid maitseid, mis sobivad teie maitse-eelistuste, küpsetamis- ja ahjukasutusharjumustega.

4. Lisade abil on võimalik ahjus kana pöörlevana küpsetada.

5. Küpsetusajad: Tulemused võivad muutuda vastavalt piirkonna pingele ning materjali erinevale kvaliteedile, kogustele ja temperatuurile.

6. Toidu ahjus küpsetamise ajal ei tohiks ahju ust sageli avada. See võib kuumuse ringlemise tasakaalust välja viia ning muuta tulemusi.

## Grill Kasutamine

1. Kui panete grilli ülemisele restile, siis ei tohi grillil olev toit grilli puudutada.
2. Grillimisel võib teostada 5 minutit eelkuumutust. Vajadusel võib toidu ümber pöörata.
3. Maksimaalse õhuvoolu tagamiseks ahjus peab toit asuma grilli keskel.

### Grilli sisse lülitamiseks;

1. Seadke funktsiooninupp grilli sümbolile.
2. Seejärel seadistage sobiv grillimistemperatuur.

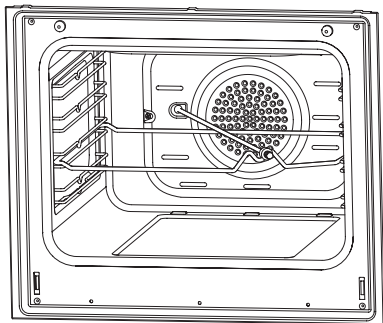
### Grilli väljalülitamiseks;

Seadke funktsiooninupp asendisse „väljas“.

**HOIATUS:** Grillimise ajal hoidke ahjuuks suletud. (elektriline grill)

**HOIATUS:** Grillimise ajal hoidke ahjuuks avatud. (gaasigrill)

### Kana Röstimine \*

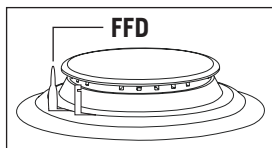


Joonis 15

Asetage küpsetusvarras raami külge. Lükake pöörleva küpsetusvarda raam ahju soovitud kõrgusele. Asetage ahju põhja nõrgumispann, kuhu rasv koguda. Lisage nõrgumispanni pisut vett, et seda oleks hiljem lihtne puhastada. Ärge unustage eemaldada küpsetusvarda plastosa. Pärast grillimist keerake plastist käepide varda külge ja võtke toit ahjust välja.

## Pliiidiosa Kasutamine

### Gaasipõletite kasutamine



**Leegi kustutamise seadis (FFD);** hakkab tööle kohe, kui ohutusmehhanism aktiveerub, nt. ülemistele pliidipindadele valgunud vedeliku tõttu.

1. Gaasipõleteid kontrollivatel ventiilidel on spetsiaalne turvamehhanism. Põleti süütamiseks vajutage lüliti alati ettepoole ning viige see leegi-sümbolile, lüliti vastupäeva keerates. Kõik süütajad toimivad ning süttib ainult soovitud põleti. Hoidke lüliti all kuni süttimiseni. Vajutage süütenupul ning pöörake lüliti vastupäeva.

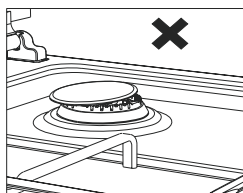
2. Ärge rakendage süütajat rohkem kui 15 sekundit järjest. Kui põleti ei sütti, oodake enne uuesti proovimist vähemalt üks minut. Kuni põleti kustub mis tahes põhjusel, sulgege gaasiventiil ning oodake enne uuesti proovimist vähemalt üks minut.

3. Gas Security System ohutussüsteemiga mudelite puhul sulgeb juhtventiil gaasivoolu automaatselt juhul, kui põleti leek kustub. Ohutussüsteemiga põletite kasutamiseks peate lüliti vajutama ning vastupäeva pöörama. Pärast süttimist peate ootama umbes 5-10 sekundit, et ohutussüsteem aktiveeruks. Kuni põleti kustub mis tahes põhjusel, sulgege gaasiventiil ning oodake enne uuesti proovimist vähemalt üks minut.

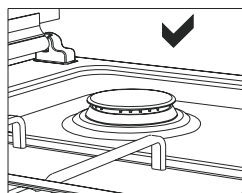
4. ● Suletud 🔥 Täielikult avatud 🔥 Pooleldi avatud

5. Enne pliidiraua kasutamist veenduge, et põletite katted oleksid õiges asendis. Põletikatete õige asend on näidatud allpool.

Joonis 16



Joonis 17



## Kuumutusplaatide Kasutamine

	Aste 1	Aste 2	Aste 3	Aste 4	Aste 5	Aste 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm kiirplaat	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm kiirplaat	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm kiirplaat	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm kiirplaat	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Elektrilistel kuumutusplaatidel on 6 standardset temperatuuriastet. (nagu kirjeldatud eelnevalt käesolevas kasutusjuhendis)

2. Esmakordsel kasutamisel laske oma elektrilisel kuumutusplaatidel 6. astmel 5 minutit töötada. Selle mõjul kõvastub põlemise teel teie kuumutusplaatides olev kuumustundlik aine.

3. Energia tõhusamaks kasutamiseks, kasutage lameda põhjaga nõusid, mis on kuumusega maksimaalses kontaktis.

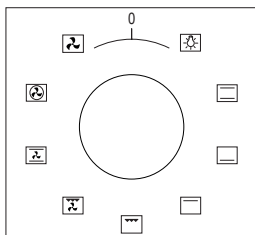
### Pottide Suurused

	50*55	50*60	60*60
Väike põleti	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Tavaline põleti	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Suur põleti	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
WOK põleti	24-28 cm	---	24-26 cm





## PROGRAMMITÜÜBID



**Funktsiooni nupp:** Aitab seadistada kuumutuselemendid, mida kasutatakse vastava toidu küpsetamiseks. Nupul toodud küpsetusprogrammide tüübid ja nende funktsioonid on kirjeldatud allpool. Kõik kuumutus-seadmete tüübid ja programmide tüübid ei pruugi olla saadaval kõigil mudelitel.

	Pöörlev varras		Ventilaator
	Pealne + alumine kuumutuselement		Turbo-kuumutuselement + ventilaator
	Valgusti		Alumine + pealne kuumutuselement + ventilaator
	Alumine kuumutuselement + ventilaator		Grilli kuumutuselement + ventilaator
	Grilli kuumutuselement		Grilli põleti/grilli kuumutuselement
	Grilli kuumutuselement + valgusti		Pealne kuumutuselement
	Elektriline taimer		Ahju põleti/alumine kuumutuselement
	Leek		Süütaja

**HOIATUS:** Kõik kuumutusseadmete tüübid ja programmide tüübid ei pruugi olla saadaval kõigil mudelitel.

## KÜPSETUSAEGADE TABEL

**HOIATUS:** Enne küpsetamist tuleks ahju 10 minutit eelsoojendada.

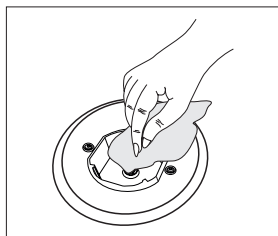
Toidud	Küpsetamine Funktsioon	Temperatuur. (°C)	Rest Asukoha valik	Küpsetamine Kestvus (min)
Kook (ahjuplaat/vorm)	Staatiline / Staatiline+Ventilaator	170-180	2	35-45
Väikesed koogid	Staatiline / Turbo+Ventilaator	170-180	2	25-30
Pirukas	Staatiline / Staatiline+Ventilaator	180-200	2	35-45
Saiake	Staatiline	180-190	2	25-30
Küpsis	Staatiline	170-180	3	20-25
Õunakook	Staatiline / Turbo+Ventilaator	180-190	2	50-70
Biskviitkook	Staatiline	200/150 *	2	20-25
Pitsa	Staatiline+Ventilaator	180-200	3	20-30
Lasanje	Staatiline	180-200	2	25-40
Besee	Staatiline	100	2	60
Kana	Staatiline+Ventilaator / Turbo+Venti.	180-190	2	45-50
Grillkana **	Grill	200-220	4	25-30
Grillitud kala **	Grill+Ventilaator	200-220	4	25-30
Sirloin Steik **	Grill+Ventilaator	Max.	4	15-20
Grillitud lihapallid **	Grill	Max.	4	20-25

\* Ilma eelsoojendusest. Pool küpsetusajast peaks temperatuur olema 200°C ning teine pool ajast 150°C.

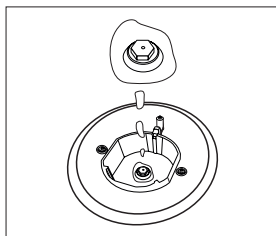
\*\* Küpsetusaja poole peal tuleks toit ümber keerata.

## HOOLDUS ja PUHASTAMINE

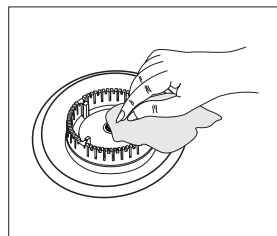
1. Ühendage ahju toitejuhe seinakontaktist lahti.
2. Ahi on töötamise ajal ning vahetult pärast töötamist väga kuum. Vältige kütteelementide puudutamist.
3. Ärge puhastage ahju sisemust, paneeli, ust, küpsetusplaate ega muid ahju osi selliste vahenditega nagu karmid harjad, metallnuustikud või noad. Ärge kasutage abrasiivseid, kriimustavaid puhastusaineid ja -vahendeid.
4. Pärast seda, kui olete ahju sisemised osad seebise lapiga puhastanud, loputage see ning kuivatage seejärel põhjalikult pehme lapiga.
5. Puhastage klaasist osi spetsiaalsete klaasipuhastusvahenditega.
6. Ärge puhastage oma ahju aurupuhastitega.
7. Enne ahju ülemise ukse avamist, puhastage uks sinna sattunud vedelikest. Samuti, enne ukse sulgemist veenduge, et küpsetuspind oleks piisavalt jahtunud.
8. Ärge kasutage ahju puhastamisel kunagi süttivaid aineid nagu happed, lahustid ja bensiin.
9. Ärge peske ühtegi ahju osa nõudepesumasinas.
10. Eesmise klaasukse puhastamiseks eemaldage käepidet fikseerivad kruvid kruvikeerajaga ning võtke ahju uks eest ära. Seejärel puhastage ja loputage see põhjalikult. Pärast kuivamist, asetage klaasist ahjuuks korralikult paika ning kinnitage käepide.



Joonis 18

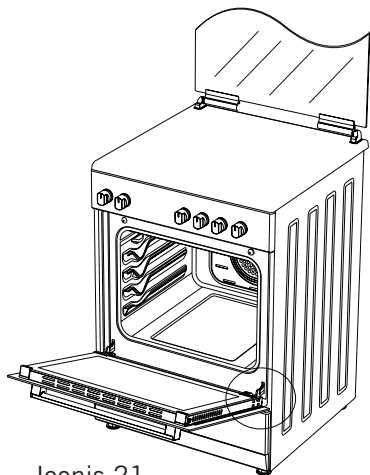


Joonis 19

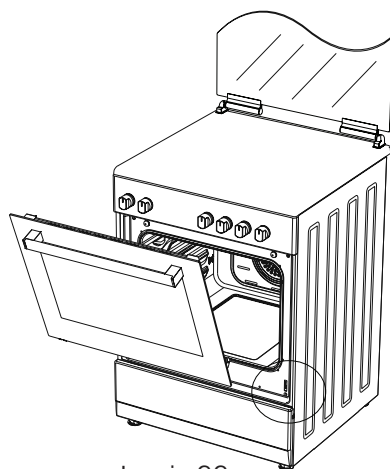


Joonis 19

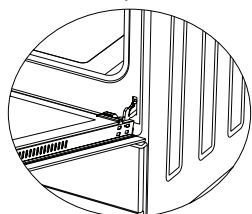
## Ahjuukse Paigaldamine



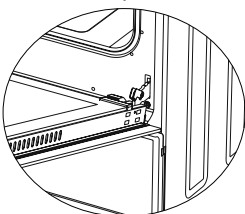
Joonis 21



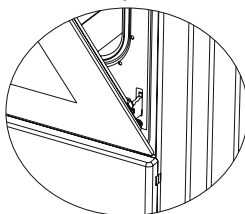
Joonis 22



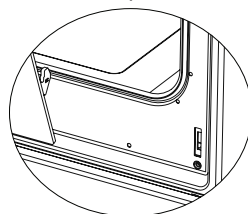
Joonis 21.1



Joonis 21.2



Joonis 22.1



Joonis 22.2

Avage ahju uks täielikult seda enda poole tõmmates. Pärast seda, sooritage lahti lukustamise protsess, tõmmates hingelukku kruvikeeraja abil üles, nagu on näidatud

### Joonisel 21.1.

Tooge hingelukuk kõige suurema nurga alla, nagu on näidatud **Joonisel 21.2.** Tooge mõlemad ahjuust ühendavad hinged samasse asendisse.

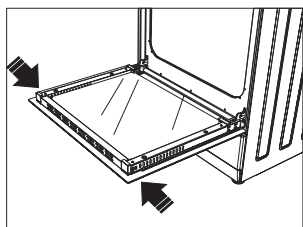
Pärast seda sulgege ahju uks, et toetuda hingelukule, nagu on näidatud **Joonisel 22.1.**

Ahjuukse eemaldamiseks tõmmake seda üles, hoides seda mõlema käega, kui see on suletud asendile lähedases asendis, nagu on näidatud **Joonisel 22.2**

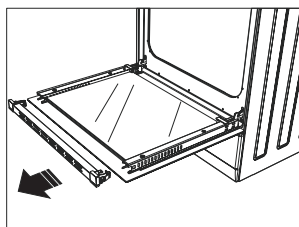
Ahjuukse tagasi panemiseks läbige eeltoodud sammud vastupidises järjekorras.

## Ahju Eesmise Ukseklaasi Puhastamine Ja Hooldus

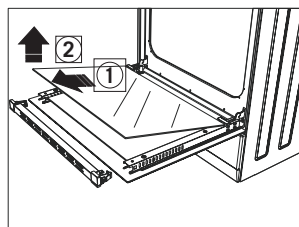
Eemaldage profiil, surudes nii paremal kui vasakul küljel olevaid plastikust kinniteid nagu on näidatud joonisel 23 ning tõmmake profiili enda suunas nagu on näidatud joonisel 24. Seejärel eemaldage sisemine klaas nagu on näidatud joonisel 25. Vajadusel on samal moel võimalik eemaldada ka keskmine klaas. Pärast puhastamist ja hooldust, asetage klaasid ja profiil vastupidises järjekorras tagasi. Veenduge, et profiil oleks korralikult paika asetatud.



Joonis 23



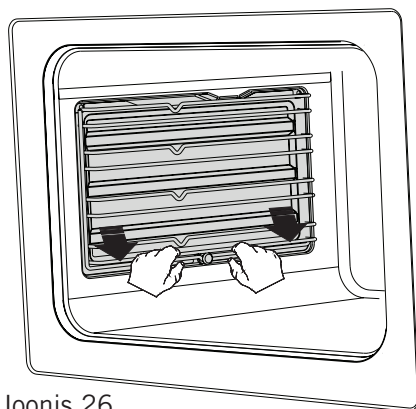
Joonis 24



Joonis 25

## Katalüütilised ahjuseinad \*

Katalüütilised ahjuseinad asuvad paremal ja vasakul pool siinide all olevatest süvenditest. Katalüütilised ahjuseinad tõrjuvad halba lõhna ja tagavad ahju parima toimimise. Katalüütilised ahjuseinad imavad ka õlijääke ja puhastavad teie ahju selle töötamise ajal.

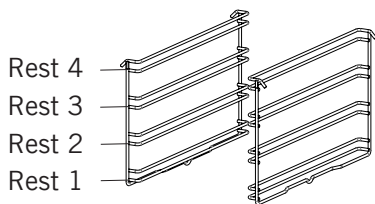


Joonis 26

## Katalüütiliste ahjuseinte eemaldamine

Katalüütiliste ahjuseinte eemaldamiseks tuleb siinid välja tõmmata. Kui siinid välja tõmmata, vabanevad katalüütilised ahjuseinad automaatselt. Katalüütilised ahjuseinad tuleb 2-3 aasta tagant välja vahetada.

## Resti Asendid



Oluline on paigaldada traatrest ahju korrektselt. Vältige traatresti kokkupuudet ahju tagumise seinaga. Resti asendid on esitatud järgmisel joonisel. Alumisse ja ülemisse traatresti võib paigaldada sügava küpsetusaluse või standardse ahjuplaadi.

## Traatrestide eemaldamine

Traatrestide eemaldamiseks vajutage joonisel nooltega näidatud klambreid, eemaldage esmalt alumine ja seejärel ülemine pool. Traatrestide paigaldamiseks teostage traatrestide eemaldamise toimingut vastupidises järjekorras.

## Ahju Lambipirni Vahetamine

**HOIATUS:** Elektrišoki vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seadme vooluahel oleks lahti ühendatud. (Kui kaitse on välja lülitatud tähendab, et vool on väljas)

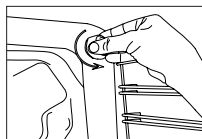
Esmalt lülitage seade vooluvõrgust välja ja kontrollige, et see oleks külm.

Eemaldage klaaskate vastavalt vasakul sauale joonisele näidatule. Kui keeramisel esineb raskusi aitab, kui kasutate keeramiseks kummikindaid.

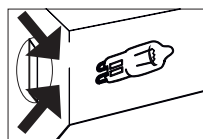
Seejärel eemaldage pirn seda keerates ja paigaldage uus pirn samade tehniliste andmetega.

Asetage klaaskate tagasi, taastage seadme vooluühendus ja lõpetage paigaldamine. Nüüd on teil võimalik ahju kasutada.

### G9 tüüpi pirn



220-240 V, AC  
15-25 W



Joonis 27

### E14 tüüpi pirn



220-240 V, AC  
15 W



Joonis 28

## Grilli Deflektori Kasutamine \*

1. Ohutuspaneel on mõeldud selleks, et kaitsta juhtpaneeli ja nuppe siis, kui ahi on grill režiimil. (joonis 29)

2. Palun kasutage seda ohutuspaneeli selleks, et vältida kuumakahjustusi juhtpaneelil ja nappudel siis, kui ahi on grill režiimil.

**HOIATUS:** Seadme ligipääsetavad osad võivad grilli kasutamisel kuumaks muutuda. Väikesed lapsed tuleks hoida eemal.

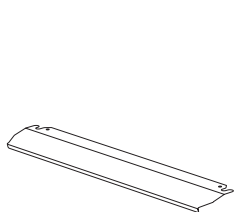
3. Asetage ohutuspaneel juhtpaneeli alla, avades selleks ahju eesmise katteklaasi. (joonis 30)

4. Seejärel kinnitage ohutusplaat ahju ja esiukse vahele õrnalt ust sulgedes. (joonis 31)

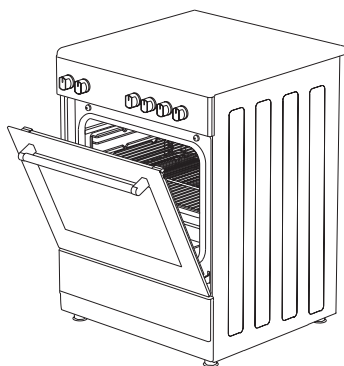
5. Grill režiimil on oluline, et kate oleks kindlas ulatuses lahti.

6. Ohutusplaat tagab ideaalsed tingimused küpsetamiseks, kaitstes samal ajal juhtpaneeli ja nuppe.

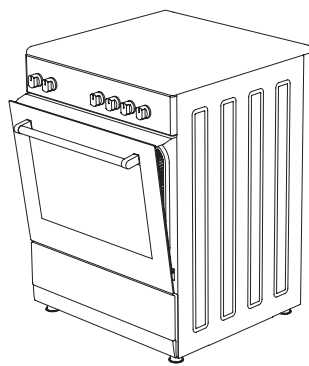
**HOIATUS:** Kui ahjul on „suletud grilli funktsiooni“ valik koos termostaadiga, võib ahju töötamise ajal ukse kinni hoida; sellisel juhul ei ole deflektor vajalik.



Joonis 29



Joonis 30



Joonis 31

## TÕRKEOTSING

Saate seadmega ettetulevaid probleeme lahendada enne teenindusse helistamist, vaadates infot alltoodud juhistest.

### Kontrollpunktid

Ahjuga seotud probleemi esinemise korral lugege esmalt alltoodud tabelit ja proovige esitatud soovitusi.

Probleem	Võimalik põhjus	Mida teha
<b>Ahi ei tööta</b>	Toide puudub.	Kontrollige toite olemasolu.
	Gaasivarustus puudub.	Kontrollige, et gaasi peakraan oleks avatud.
		Kontrollige, et gaasitoru ei oleks paindunud või väändunud.
		Veenduge, et gaasivoolik on pliidiga ühendatud.
	Kontrollige, et kasutatav gaasi kraan on sobiv.	
<b>Ahi lõpetab töötamise keset toiduvalmistamist.</b>	Pistik on seinakontaktist välja tulnud.	Pange pistik seinakontakti tagasi.
<b>Lülitub toiduvalmistamise ajal välja.</b>	Liiga pikaajaline pidev kasutamine.	Pärast pikki töötüsikleid laske seadmel maha jahtuda.
	Seinakontaktis on rohkem kui üks pistik.	Kasutage igas seinakontaktis ainult ühte pistikut.
<b>Ahjuuks ei avane korralikult.</b>	Toidujäägid on jäänud ukse ja sisemise õõnsuse vahele kinni.	Puhastage ahju korralikult ja proovige ust uuesti avada.
<b>Süütaja ei tööta.</b>	Süütepidistike otsad või korpused on ummistunud.	Puhastage gaasipõletite süütepidistike otsad või korpused.
	Gaasipõletite torud on ummistunud.	Puhastage gaasipõletite torusid.
<b>Ahju puudutamisel saab elektrilöögi.</b>	Korrektne maandus puudub.	Veenduge, et elektritoide on korrektselt maandatud.
	Kasutatakse maandamata pistikupesaga.	



Probleem	Võimalik põhjus	Mida teha
Vesi tilgub.	Sõltuvalt küpsetatavast toidust võib teatud tingimustel tekkida vee kogunemine või aur. See ei ole seadme viga.	Laske seadmel maha jahtuda ja seejärel kuivatage see kääterätikuga.
Ahjuukse praost tuleb auru.		
Ahju sisse jääb vesi.		
Ahi ei kuumene.	Ahjuuks on lahti.	Sulgege uks ja alustage uuesti.
	Ahju juhtnupud ei ole korrektselt seadistatud.	Lugege ahju kasutamist puudutavat jaotist ja lähtestage ahi.
	Kaitse on aktiveeritud või kaitسلüliti välja lülitatud.	Vahetage kaitse välja või lähtestage kaitسلüliti. Kui see jääb korduma, võtke ühendust elektrikuga.
Kasutamise ajal tuleb suitsu.	Seadme esmakordsel kasutamisel.	Kütteelementidest tuleb suitsu. See on normaalne. 2-3 tsükli järel enam suitsu ei tule.
	Kütteelemendi peal on toitu.	Laske seadmel maha jahtuda ja eemaldage toidujäägid kütteelemendilt.
Seadme kasutamisel tuleb seadmest põlemise või plastiku lõhna.	Ahju sees on kasutusel plastikust või muust mittekuumakindlast materjalist tarvikud.	Kõrgetel temperatuuridel kasutage sobivaid klaasist tarvikuid.
Ahi ei küpseta hästi.	Ahjuust avatakse küpsetamise ajal sagedasti.	Ärge avage ahjuust küpsetamise ajal sagedasti, kui just küpsetatavat toitu ei pea ümber pöörama. Ukse sagedasel avamisel ahju sisemine temperatuur langeb ja see võib ka küpsetustulemust mõjutada.
Sisemine valgustus on tuhm või ei tööta.	Küpsetamise ajal on valgusti ees võõrkeha.	Puhastage ahju sisepind ja kontrollige valgustit uuesti.
	Valgusti pirn võib olla läbi põlenud.	Vahetage pirn samade näitajatega pirni vastu välja.

## KÄSITSEMISE REEGLID

1. Ärge kasutage seadme tõstmiseks või kandmiseks ust ja/või selle käepidet.
2. Liigutage ja transportige seadet selle originaalpakendis.
3. Pöörake seadmele erilist tähelepanu selle peale/maha laadimisel ja käsitsemisel.
4. Veenduge, et pakend on käsitsemise ja transpordi ajal kindlalt suletud.
5. Kaitske pakendit seda mõjutada võivate väliste tegurite (nt. niiskus, vesi jne) eest.
6. Olge ettevaatlik! Ärge kahjustage seadet selle käsitsemisel ja transportimisel; ärge laske sellel vastu teisi esemeid põrkuda, kukkuda jne; ärge löhkuge ega deformeerige seda kasutamise ajal.

## SOOVITUSED ENERGIASÄÄSTUKS

Järgnevad andmed aitavad teil toodet loodussäästlikult ja kokkuhoidlikult kasutada.

1. Kasutage tumedaid ja emailist anumaid, mis ahjus kuumust paremini edasi annavad.
2. Toidu küpsetamisel eelkuumutage ahi siis, kui seda näeb ette retsept või kasutusjuhend.
3. Ärge avage ahjuust küpsetamise ajal sagedasti.
4. Ärge küpsetage ahjus mitut rooga samaaegselt. Samaaegselt küpsetamiseks asetage ahju kaks küpsetusanumat.
5. Valmistage mitmeid roogi üksteise järel. Ahi ei jahtu vahepeal maha.
6. Lülitage ahi välja mõni minut enne küpsetusaja lõppemist. Sellisel juhul ärge avage ahjuust.
7. Enne küpsetamist sulatage külmutatud toiduained.

## KESKKONNASÕBRALIK JÄÄTMEKÄITLUS



Utiliseerige pakend keskkonnasõbralikul viisil. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Parlamendi ja Nõukogu direktiivile EUROOPA 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) kohta (WEEE). See juhend määratleb raamistikku kasutatud seadmete tagastamisele ja ümber- töötlemisele, mida kohaldatakse kogu Euroopa Liidus.

### PAKKEINFO

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt rahvusvahelistele keskkonnavalastele õigusaktidele. Ärge utiliseerige pakkematerjale koos olme- ja muu prügiga. Viige need kohaliku omavalitsuse poolt ettenähtud pakkematerjalide kogumispunkti.

## Уважаемый покупатель,

Мы стремимся обеспечить вам максимальную производительность с помощью данного продукта, который изготовлен на наших современных производственных предприятиях в условиях тщательной рабочей среды в соответствии с концепцией всеобщего контроля качества.

Поэтому мы рекомендуем вам внимательно прочитать руководство по эксплуатации прежде чем использовать продукт и постоянно держать его в доступном месте.

**Примечание:** Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей. Некоторые функции, указанные в руководстве по эксплуатации, могут быть недоступными на вашем изделии.

Все наши приборы предназначены только для использования в бытовых условиях, а не для коммерческого использования.

Продукты, отмеченные (\*), являются дополнительными.

**«ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ СЛЕДУЕТ УСТАНОВИТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ ПРАВИЛАМИ И ТОЛЬКО В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ. ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРП»**

**«Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).»**

## Содержание

Важные предупреждения.....	46
Электрическое соединение.....	60
Подключение к газовой магистрали.....	61
Описание изделия.....	66
Принадлежности.....	67
Технические характеристики духового шкафа.....	68
Установка духовки.....	70
Иллюстрация крепления цепью.....	73
Панель управления.....	73
Использование духовки.....	74
Использование гриля.....	75
Использование обжаривания курицы.....	75
Использование варочной поверхности.....	76
Виды программ.....	78
Таблица приготовления.....	79
Обслуживание и уход.....	80
Монтаж дверцы плиты.....	81
Очистка и техническое обслуживание Передней стеклянной двери духовки.....	82
Каталитические стенки.....	82
Положения полок.....	83
Замена лампы.....	83
Использование отражающего листа гриля.....	84
Нахождение и устранение неисправностей.....	85
Правила обращения.....	87
Советы по энергосбережению.....	87
Утилизация с учетом экологических требований.....	88
Информация об упаковке.....	88

## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Установка и ремонт должны быть выполнены **«АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ»**. Производитель не несет ответственности за работы, осуществляемые несанкционированными лицами.
2. Внимательно изучите данные инструкции по эксплуатации. Только таким образом вы можете безопасно и правильно использовать прибор.
3. Следует использовать духовой шкаф в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
4. Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.
5. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Доступные части могут быть горячими при использовании гриля. Хранить в недоступном для детей месте.**
6. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пожароопасность: не храните материалы на варочной поверхности.**
7. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации данное устройство и его детали становятся горячими.**
8. Условия регулировки данного прибора указаны на заводской табличке. (Или на табличке производителя)
9. Доступные поверхности могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте к печи маленьких детей.

**10. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данный прибор предназначен для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

**11.** Не используйте пароочистители для чистки прибора.

**12.** После того, как вы положите пищу в духовку, убедитесь, что дверца духовки полностью закрыта.

**13. НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь водой. Только выключите питание прибора, а затем закройте пламя крышкой или пожарным одеялом.

**14.** Детей до 8 лет не следует подпускать к прибору, если они не находятся под постоянным присмотром.

**15.** Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.

**16. ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления нельзя оставлять без присмотра. Не следует оставлять процесс приготовления без присмотра.

**17.** Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта или знаний; если они находятся под присмотром или они осведомлены об имеющихся опасностях.

**18.** Данный прибор разработан исключительно для использования в бытовых условиях.

**19.** Дети не должны играть с устройством. Чистка или обслуживание прибора не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.

**20.** Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте младше 8 лет.

**21.** Перед тем, как начать использовать прибор, поместите шторы, тюль, бумагу или любой воспламеняющийся (воспламеняемый) материал подальше от него. Не помещайте воспламеняющиеся или легковоспламеняющиеся материалы на прибор или в него.

**22.** Держите вентиляционные каналы открытыми.

**23.** Прибор не подходит для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

**24.** Не нагревайте консервы и стеклянные банки. Давление может привести к взрыву банок.

**25.** Ручка духового шкафа не является полотенецесушителем. Не вешайте полотенца и т. д. на ручке духового шкафа.

**26.** Не размещайте противни, плиты или алюминиевую фольгу для духовки непосредственно на нижнюю часть духовки. Накопленное тепло может повредить основание печи.

**27.** При размещении продуктов питания в духовку или извлечении пищи из духовки и т. д. всегда используйте термостойкие перчатки.



**28.** Не используйте прибор в таких состояниях, как под воздействием лекарств и/или алкоголя, которое может повлиять на вашу способность к суждению.

**29.** Будьте осторожны при смешивании алкоголя с едой. Алкоголь испаряется при высоких температурах и вызвать пожар, если он соприкасается с горячими поверхностями.

**30.** После каждого использования проверьте, выключен ли прибор.

**31.** Если прибор неисправен или имеет видимые повреждения, не используйте его.

**32.** Не касайтесь штепсельную вилку мокрыми руками. Не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор от сети электропитания; всегда придерживайте вилку рукой.

**33.** Не используйте прибор, если стекло передней дверцы удалено или сломано.

**34.** Положите бумагу для выпечки вместе с пищей в предварительно нагретую духовку, поместив ее в духовку или на аксессуар для духовки (противень, проволочная решетка и т. д.).

**35.** Не размещайте предметы на приборе, которые могут быть доступными для детей.

**36.** Важно правильно поместить проволочную решетку и противень на проволочные полки и / или правильно поместить противень на полку. Поместите решетку или противень между двумя направляющими и убедитесь, что он сбалансирован, прежде чем положить на него пищу.

**37.** Чтобы предотвратить риск прикосновения к нагревательным элементам духовки, удалите лишние части пекарской бумаги, которые висят от аксессуара или сосуда.

**38.** Никогда не используйте пекарскую бумагу при более высоких температурах духовки, чем максимальная температура использования, указанная на вашей пекарской бумаге. Не размещайте бумагу для выпечки на нижнюю часть духовки.

**39.** Когда дверца открыта, не помещайте тяжелый предмет на дверцу или не позволяйте детям сидеть на ней. Это может привести к опрокидыванию печи или к повреждению дверных петель.

**40.** Упаковочные материалы представляют опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

**41.** Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как царапины, которые могут возникать на поверхности стекла дверцы, могут привести к разбитию стекла.

**42.** Не размещайте прибор на поверхности, покрытой коврами. Электрические детали перегреваются, так как проветривание снизу не осуществляется. Это приведет к сбою прибора.

**43.** Не ударяйте стеклянные поверхности керамической варочной конфорки твердым металлом; это может привести к повреждению резисторов. Это может привести к поражению электрическим током.

**44.** Пользователь не должен ремонтировать печь самостоятельно.

**45.** Соблюдайте осторожность при очистке газовых горелок. Это может привести к травмам.

**46.** Пища может пролиться, если ножка духовки разобрана или сломана; будьте осторожны. Это может привести к травмам.

**47.** При использовании внутренние и внешние поверхности духовки становятся горячими. Когда вы открываете дверцу духовки, отходите назад, чтобы избежать горячего пара, выходящего изнутри. Имеется риск ожога.

**48.** Верхняя крышка духовки может закрываться по какой-либо причине, вызывая опрокидывание кастрюли. Отходите назад, чтобы избежать горячей пищи. Имеется риск ожога.

**49.** Не размещайте тяжелые предметы на дверцу духовки, когда дверца открыта, возникает риск опрокидывания.

**50.** Не переместите резистор при чистке. Это может привести к поражению электрическим током.

**51.** Не удаляйте переключатели зажигания с прибора. В противном случае электрические кабели, находящиеся под напряжением, могут быть доступными. Это может привести к поражению электрическим током.

**52.** Питание духовки можно отключать во время любых строительных работ дома. После завершения работ повторное подключение духовки к электросети должно выполняться авторизованным сервисом.

**53.** Не положите металлические предметы, такие как нож, вилка, ложка на поверхность прибора, так как они становятся горячими.

**54.** Прибор нельзя устанавливать за декоративным покрытием во избежание перегрева.

**55.** Прежде чем снимать защитные устройства, выключите прибор. После очистки установите защитные устройства в соответствии с инструкциями.

**56.** Точки крепления кабеля должны быть защищены.

**57. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте духовку и гриль одновременно.**

**58.** Пожалуйста, не готовьте пищу непосредственно на противне / решетке. Положите пищу в соответствующие инструменты, прежде чем положить ее в духовку.

**59.** Горячая поверхность; дайте ей остыть, прежде чем закрыть крышку.

## Электробезопасность

1. Подключите устройство в заземленную розетку, защищенную предохранителем, соответствующим значениям, приведенным в таблице технических характеристик.

2. Регулировка оборудования заземления должна быть выполнена квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате эксплуатации прибора без заземления в соответствии с местными правилами.

3. Автоматические выключатели духовки должны быть размещены так, чтобы конечный пользователь мог их достичь, когда духовка установлена.

4. Шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) не должен соприкасаться с горячими частями прибора.

5. Если шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) поврежден, такой шнур должен быть заменен производителем или его дилером по техническому обслуживанию или не менее квалифицированным персоналом во избежание опасности.

6. Никогда не мойте прибор путем распыления или наливания на него воды. Имеется риск поражения электрическим током.

**7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что питание прибора отключено.**

**8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед обращением с клеммами отсоедините все соединения цепи питания.

**9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности имеются трещины, следует отключать устройство во избежание поражения электрическим током.

**10.** Не используйте порванные или поврежденные шнуры или удлинители; используйте только оригинальный шнур.

**11.** При подключении штепсельной вилки к розетке, убедитесь, что в розетке нет жидкости или влаги.

**12.** Задняя панель духовки также нагревается при эксплуатации. Электрические соединения не должны соприкасаться с задней панелью, в противном случае соединения могут быть повреждены.

**13.** Не закрепляйте соединительные кабели на дверцу духовки и не проложите кабели через горячие поверхности. Если шнур расплавится, это может привести к короткому замыканию духовки и даже к пожару.

**14.** Для установки, технического обслуживания, очистки и ремонта отключайте прибор от сети электропитания.

**15.** В случае повреждения шнура питания необходимо обратиться к производителю, в авторизованный сервисный центр или к любым другим квалифицированным специалистам для его замены на аналогичный во избежание опасных ситуаций.

**16.** Убедитесь, что штепсельная вилка плотно вставлена в розетку, чтобы избежать образования искр.

**17.** Не используйте пароочистители при очистке прибора, в противном случае может возникнуть поражение электрическим током.

**18.** Для установки требуется многополюсный переключатель, способный отключать источник питания. Отключение от источника питания должно быть снабжено переключателем или встроенным предохранителем, установленным на стационарном источнике питания в соответствии с условиями здания.

**19.** Прибор оснащен шнуром питания **типа «Y»**.

**20.** Неподвижные соединения должны быть подключены к источнику питания, обеспечивающему многополюсное отключение. Для приборов с защитой от перенапряжения ниже III категории, устройство отключения должно быть подключено к источнику питания с фиксированным напряжением в соответствии с кодом проводки.

## Газобезопасность

**1.** Данный прибор не подключается к установке удаления продуктов горения. Данный прибор должен быть подключен и установлен в соответствии с действующими правилами установки. Особенно следует учитывать условия, касающиеся вентиляции.

**2.** Когда используется газовая плита, влажность, тепла и продукты горения образуются в помещении. Прежде всего, убедитесь, что кухня хорошо проветривается при эксплуатации прибора и держите отверстия естественного проветривания открытыми или установите механическое вентиляционное оборудование.

**3.** После интенсивного использования прибора в течение длительного времени может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, откройте окно или установите механическую вентиляцию на более высокую скорость, если таковая имеется.

**4.** Следует использовать данный прибор только в хорошо проветриваемых местах в соответствии с действующими правилами. Перед установкой или использованием данного прибора ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

**5.** Перед размещением прибора убедитесь, что условия локального трубопровода (тип газа и давление газа) соответствуют характеристикам прибора.



**6.** Механизм не может работать более 15 секунд. Если конфорка не зажигается через 15 секунд, остановите механизм и подождите, по крайней мере, одну минуту, прежде чем пытаться снова зажечь конфорку.

**7.** Все виды работ при подключении к газовой магистрали должны выполняться уполномоченными и компетентными людьми.

**8.** Данный прибор настроен для работы с природным газом (NG). Если вы должны использовать свой прибор с другим типом газа, вам необходимо обратиться в уполномоченный сервис для переналадки.

**9.** Для правильной работы следует периодически заменять колпачок, газовую трубу и зажим в соответствии с рекомендациями производителя и при необходимости.

**10.** Газ должен хорошо гореть в газовых приборах. Если газ горит синим пламенем и непрерывно, это показывает, что газ хорошо горит. Если газ не горит достаточно хорошо, может образоваться окись углерода (CO). Окись углерода представляет собой бесцветный, очень токсичный газ без запаха; даже небольшое количество имеет летальный исход.

**11.** Свяжитесь с местными поставщиками газа для получения телефонных номеров учреждений, занимающихся чрезвычайными ситуациями, связанными с газом, и сведений о мерах, которые необходимо принять при обнаружении запаха газа.

## Что делать при обнаружении запаха газа

1. Не пользуйтесь открытым огнем, не курите.
2. Не щелкайте электрическим выключателем.  
(Например: выключатель освещения или дверной звонок)
3. Не пользуйтесь телефоном или мобильным телефоном.
4. Откройте двери и окна.
5. Закройте все краны на приборах, которые используют газ, и газовые счетчики.
6. Позвоните в пожарную службу с телефона за пределами дома.
7. Проверьте все шланги и их соединения на наличие утечек. Если вы все еще чувствуете запах газа, выходите из дома и предупредите соседей.
8. Не входите в дом, пока власти не уточнят, что это безопасно.

## **Целевое использование**

- 1.** Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях. Коммерческое использование прибора не допускается.
- 2.** Данный прибор можно использовать только для приготовления пищи. Его не следует использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.
- 3.** Данный прибор не следует использовать для нагрева пластин под решеткой, сушки одежды или полотенца путем подвешивания их на ручке или для обогрева.
- 4.** Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства или обращения с ним.
- 5.** Духовку прибора можно использовать для размораживания, обжаривания, жарки и приготовления гриля.
- 6.** Срок службы приобретенного Вами прибора составляет 10 лет. В течение данного периода времени запасные части, необходимые для работы этого прибора, как определено, предоставляется изготовителем.

## Электрическое Соединение

1. Ваша духовка требует 16- или 32-Амперный предохранитель в зависимости от мощности прибора. При необходимости рекомендуется установка квалифицированным электриком.

2. Ваша духовка изготовлена в соответствии с параметрами электро-снабжения: 220-240В / 380-415VВ переменного тока 50 / 60Гц. Если электросеть отличается от приведенных параметров, обратитесь в авторизованный сервис.

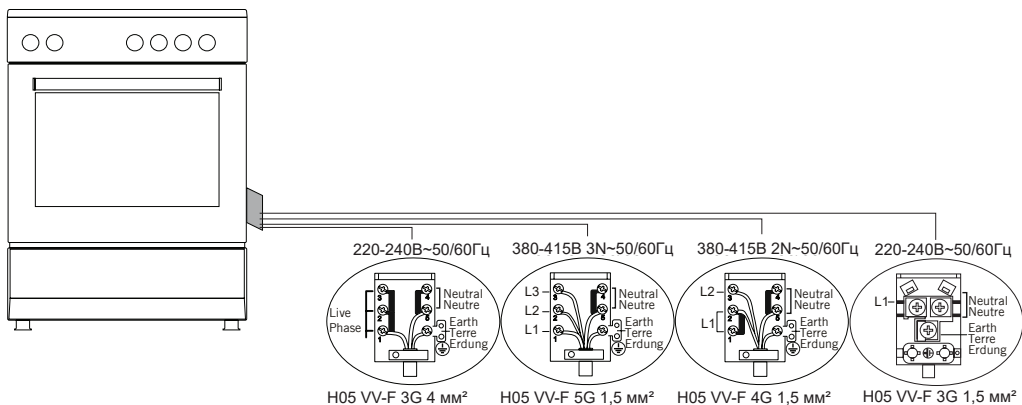
3. Электрическое подключение духовки должно производиться только в заземленные по правилам розетки. Если отсутствует надлежащее заземление розетки в том месте, где будет размещена духовка, немедленно обратитесь к квалифицированному электрику. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные по причине неправильно заземленных розеток. Если концы электрического соединительного кабеля открыты, в зависимости от типа устройства, сделайте правильный выключатель, установленный в сеть, с помощью которого все концы могут быть отключены в случае подключения / отключения от / к сети.

4. В случае неисправности электрического кабеля, его немедленно следует заменить авторизованным сервисным центром или квалифицированным электриком во избежание возникновения опасности.

5. Кабель устройства не должен соприкасаться с его горячими деталями.

6. Используйте духовку в сухом месте.

### Схема электрического соединения



## Подключение К Газовой Магистрالي

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прежде чем приступить к любой работе, связанной с газовой установкой, отключите подачу газа. **ВЗРЫВООПАСНОСТЬ!**

Используйте духовку в сухом месте.

1. Разместите зажим на шланге. Проталкивайте один из шлангов, пока он не дойдет до конца трубы.

2. Для контроля уплотнения; убедитесь, что кнопки на панели управления закрыты, но газовый баллон открыт. Нанесите несколько мыльных пузырей на соединение. При наличии утечки газа, произойдет вспенивание в намыленной области.

3. Духовка должна быть установлена в хорошо вентилируемом помещении и располагаться на ровной поверхности.

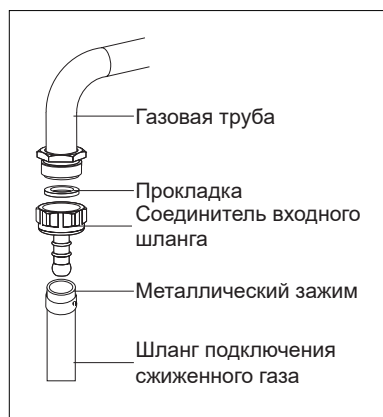
4. Повторно проверьте подключение газа.

5. При размещении духовки на место, убедитесь, что она находится на уровне столешницы. Доведите ее до уровня столешницы путем регулировки ножек, если это необходимо.

6. Будьте внимательны: газовый шланг и электрический кабель духовки не должны проходить через нагреваемые части, особенно через заднюю поверхность. Не передвигайте духовку, подключенную к газу. Вследствие передвижения шланг ослабляется, и может произойти утечка газа.

7. Используйте гибкий шланг для газового подключения.

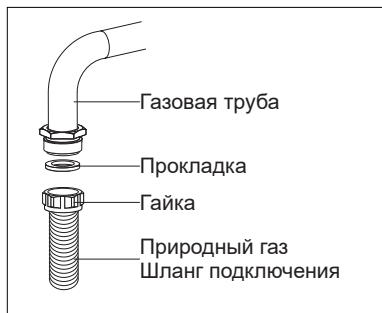
### Для подключения к баллону сжиженного газа;



Для подключения к баллону сжиженного газа (газовый баллон), прикрепите металлический зажим на шланг, поступающий из баллона сжиженного газа. Прикрепите край шланга к разьему впускного шланга, находящегося на задней части устройства, нажав до конца путем нагревания шланга в кипятке. После этого разместите зажим в конце шланга и затяните его с помощью отвертки. Прокладка и разъем впускного шланга, необходимые для подключения, показаны на рисунке ниже.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Регулятор, прикрепленный к баллону сжиженного газа, должен быть 300 мм вод.ст.

## Для подключения к трубопроводу натурального газа;



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Подключение к трубопроводу природного газа должно производиться уполномоченной службой.

Для подключения к трубопроводу природного газа, установите прокладку к гайке на кромке соединительного шланга природного газа. Чтобы установить шланг на газопроводе, поверните гайку. Завершите соединение, проконтролировав на предмет утечки газа.

## Проход газового шланга

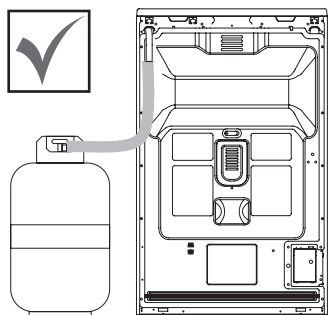


Рис. 1

Подключите устройство к крану газового трубопровода по самому короткому пути, насколько это возможно, и таким способом, чтобы не допустить утечку газа.

Для проверки надежности уплотнения и затяжки убедитесь, что ручки на панели управления закрыты, а газовый цилиндр открыт.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время проверки на утечку газа запрещается использовать любые зажигалки, спички, сигареты или им подобные источники огня.

Нанесите мыльную пену на точки соединения. При наличии утечки появятся пузырьки.

В процессе установки устройства на место убедитесь, что оно находится на одном уровне со столешницей. При необходимости отрегулируйте ножки.

Пользуйтесь устройством на уровне поверхности кухонного стола в хорошо вентилируемой среде.

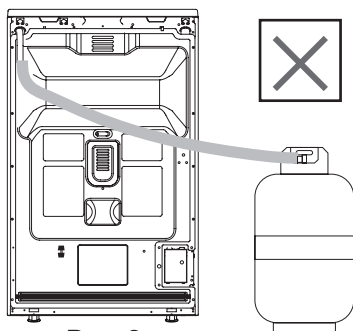


Рис. 2

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед размещением прибора убедитесь, что местные условия распределения (тип газа и давление) соответствуют настройкам прибора.

## Замена касадок

1. Используйте отвертку со специальной головкой для снятия и установки насадки как показано на (рис. 3)

2. Снимите насадку (рис. 4) с конфорки отверткой со специальной головкой и установите новую насадку. (рис.5)

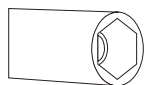


Рис. 3

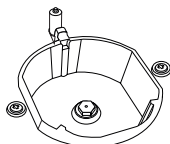


Рис. 4

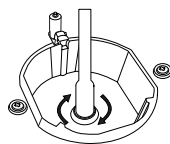


Рис. 5

## Проветривание помещения

Воздух, необходимый для горения, получают из воздуха помещения и выходящие газы подаются прямо в помещение. Для надежной работы Вашего изделия обязательным условием является хорошая вентиляция помещения. Если в помещении отсутствует какое-либо вентиляционное окно или дверь, необходимо установить дополнительную вентиляцию. Однако при наличии открывающейся непосредственно из комнаты двери, отпадает необходимость в вентиляционных отверстиях.

Величина помещения	Вентиляционное отверстие
меньше 5 м <sup>3</sup>	мин. 100 см <sup>2</sup>
от 5 м <sup>3</sup> до 10 м <sup>3</sup>	мин. 50 см <sup>2</sup>
больше 10 м <sup>3</sup>	не требуется
в подвале или киллерах	мин. 65 см <sup>2</sup>

## Регулировка кранов конфорок на снижение потока газа

1. Зажгите конфорку, подлежащую регулировке, и поверните ручку в уменьшенное положение.

2. Снимите ручку с газового крана.

3. Для регулировки регулировочного винта скорости потока используйте отвертку соответствующего размера. Если используется сжиженный газ (бутан-пропан) поверните винт по часовой стрелке. Если натуральный газ используется, следует повернуть винт против часовой стрелки один раз.

«Нормальная длина прямого пламени в уменьшенном положении потока газа должна составлять 6-7 мм».

4. Если пламя выше этого, поверните винт по часовой стрелке. Если пламя ниже вышеуказанной величины, поверните винт против часовой стрелки.

5. Для последней проверки доведите горелку до максимального и уменьшенного положений и проверьте, есть пламя или нет.

В зависимости от типа газового крана, используемого в вашем приборе, положение регулировочного винта может меняться.

Для настройки духового шкафа к типу газа, сделайте настройку уменьшения пламени осторожно, поворачивая винты в центре газовых кранов маленькой отверткой, как показано ниже, а также при замене форсунок ( рис. 6 и 7)

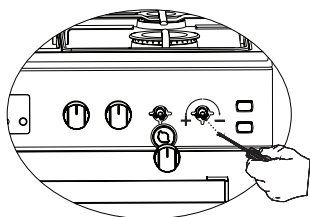


Рис. 6

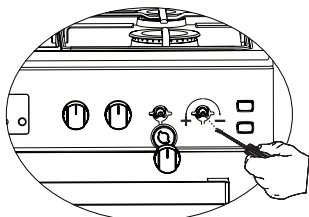


Рис. 7



## Снятие нижней и верхней горелок газовой печи и установка форсунок

### Снятие верхней горелки:

С помощью отвертки снимите винт как показано на рис.8. Как показано на рис.9 снимите горелку с гнезда потянув ее на себя

Как показано на рис. 10 извлеките форсунку из гнезда с помощью гаечного ключа. Для обратной установки горелки выполнить процедуру обратную процедуре снятия.

Рис. 8

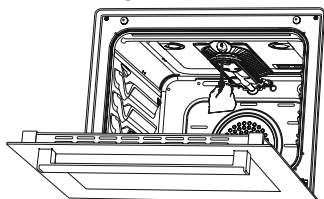


Рис. 9

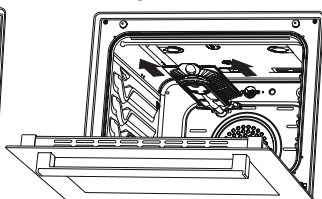
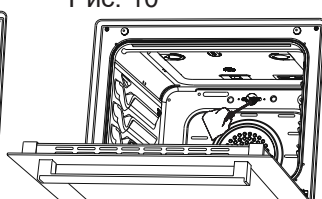


Рис. 10



### Снятие нижней горелки:

Крышка нижней горелки зафиксирована с помощью двух винтов, отсоедините ее с помощью отвертки как показано на рис.11. Снимите крышку потянув ее вверх как показано на рис.12. Как показано на рис. 13 снимите горелку из гнезда движением на себя. Как показано на рис.14 снимите форсунку из гнезда с помощью гаечного ключа. Для обратной установки горелки выполнить обратную снятию процедуру.

Рис. 11

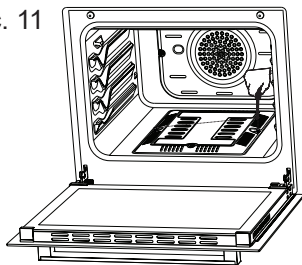


Рис. 12

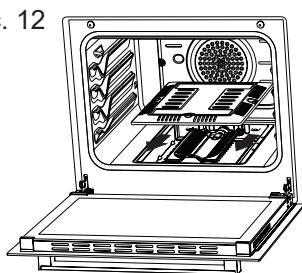


Рис. 13

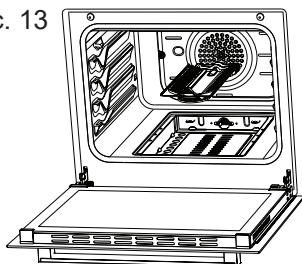
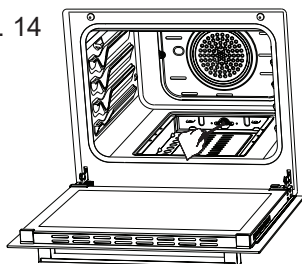
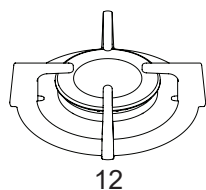


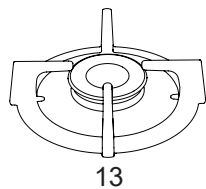
Рис. 14



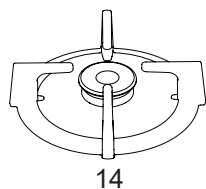
## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



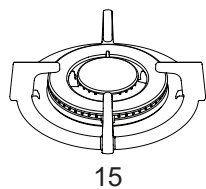
12



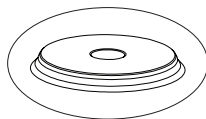
13



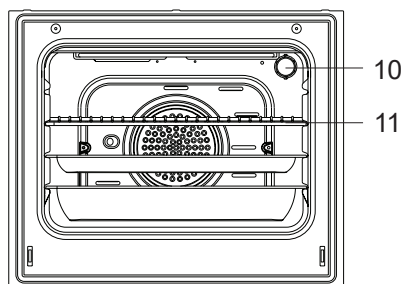
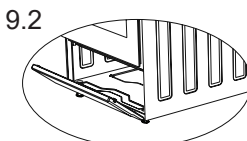
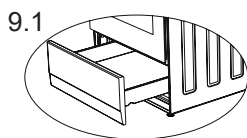
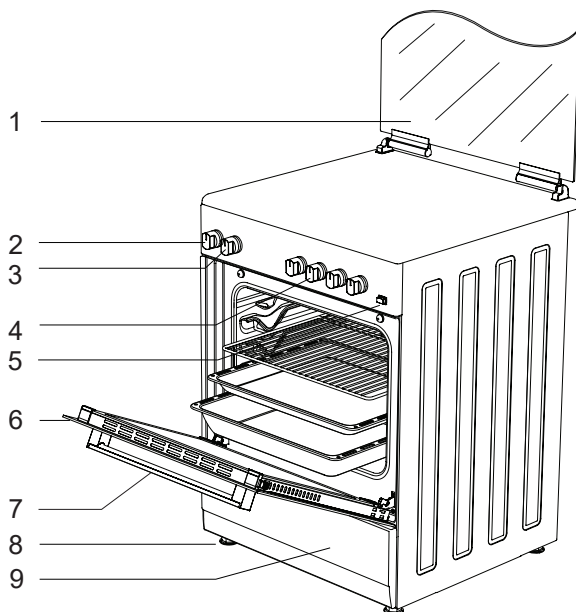
14



15



16



1. Стеклопанель духовки (Дверца из металлического листа)
2. Регулятор термостата
3. Регулятор духовки
4. Регулятор варочного отсека Переключатели
5. Нажимная кнопка поджига \*

6. Дверца
7. Ручка
8. Пластиковая ножка
9. Дверца нижнего отсека
- 9.1 Выдвижной ящик \*
- 9.2 Откидная дверца \*
10. Лампа

11. Гриль
12. Большая конфорка
13. Стандартная конфорка
14. Вспомогательная конфорка
15. Конфорка Wok \*
16. Горячая пластина \* (Ø145 мм или Ø185 мм)

## Принадлежности



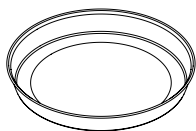
### Глубокий поднос \*

Используется для выпечки хлебо-булочных изделий, приготовления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.



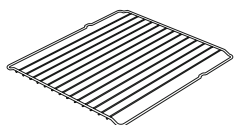
### Поднос / Стекло поднос \*

Используется для выпекания хлебо-булочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.



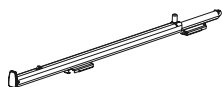
### Круглый поднос \*

Используется для выпекания хлебо-булочных изделий размораживания продуктов.



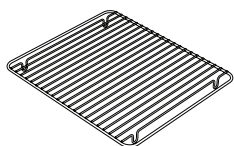
### Решетка (гриль)

Используется для жарки, а также для размещения продуктов под запекание, жарку или размораживание на необходимом уровне.



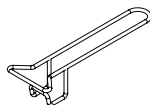
### Телескопические направляющие \*

Благодаря телескопическим направляющим подносы или решетки с легкостью устанавливаются и снимаются.



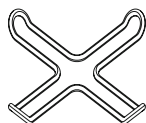
### Решетка на поднос \*

Продукты, которые могут пригореть во время запекания, такие как отбивная, укладываются на решетку внутри подноса. Таким образом предотвращается прилипание и пригорание продуктов к подносу.



### Ручка противня \*

Используется, чтобы держать горячие противни.



### Держатель кофейника \*

Можно использовать, чтобы держать кофейник.

## Технические Характеристики Духового Шкафа

Технические характеристики	50x55	50x60	60x60
Внешняя ширина	500 мм	500 мм	600 мм
Внешняя толщина	565 мм	630 мм	630 мм
Внешняя высота	855 мм	855 мм	855 мм
Мощность лампы	15-25 Вт		
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	1000 Вт	1200 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт	800 Вт	1000 Вт
Турбо-нагревательный элемент	-----	1800 Вт	2200 Вт
Нагревательный элемент гриля	1500 Вт	1500 Вт	2000 Вт
Напряжение питания	220-240В AC / 380-415В AC 50/60 Гц.		
Горячая пластина 145 мм *	1000 Вт		
Горячая пластина 180 мм *	1500 Вт		
Горячая пластина быстрая 145 мм *	1500 Вт		
Горячая пластина быстрая 180 мм *	2000 Вт		

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Для внесения изменений в авторизованный сервис данная таблица должна быть учтена. Производитель не несет ответственности за любые проблемы, возникающие из-за каких-либо неправильных изменений.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для повышения качества продукции.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Значения, предоставляемые прибором или сопроводительными документами, являются лабораторными показаниями в соответствии со стандартами. Эти значения могут различаться в зависимости от условий использования и окружающей среды.

Конфорка Технические характеристики	G20,20 мбар G25,25 мбар			G20,25 мбар		G20,13 мбар	
	Природный Газ			Природный Газ		Природный Газ	
Wok Конфорка	Инжектор	1,40	мм	1,28	мм	1,60	мм
	Расход газа	0,333	м³/ч	0,333	м³/ч	0,333	м³/ч
	Мощность	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Интенсивная Конфорка	Инжектор	1,15	мм	1,10	мм	1,45	мм
	Расход газа	0,276	м³/ч	0,276	м³/ч	0,276	м³/ч
	Мощность	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Полуинтенсивная Конфорка	Инжектор	0,97	мм	0,92	мм	1,10	мм
	Расход газа	0,162	м³/ч	0,162	м³/ч	0,162	м³/ч
	Мощность	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Вспомогательная Конфорка	Инжектор	0,72	мм	0,70	мм	0,85	мм
	Расход газа	0,96	м³/ч	0,96	м³/ч	0,96	м³/ч
	Мощность	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт
Гриль Конфорка	Инжектор	1,00	мм	0,92	мм	1,35	мм
	Расход газа	0,196	м³/ч	0,196	м³/ч	0,196	м³/ч
	Мощность	2,00	кВт	2,00	кВт	2,00	кВт
Печь Конфорка	Инжектор	1,10	мм	1,00	мм	1,50	мм
	Расход газа	0,235	м³/ч	0,235	м³/ч	0,235	м³/ч
	Мощность	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт

Конфорка Технические характеристики	G30,28-30 мбар G31,37 мбар			G30,50 мбар		G30,37 мбар	
	Сжиженный газ			Сжиженный газ		Сжиженный газ	
Wok Конфорка	Инжектор	0,96	мм	0,76	мм	0,96	мм
	Расход газа	254	г/ч	254	г/ч	254	г/ч
	Мощность	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Интенсивная Конфорка	Инжектор	0,85	мм	0,75	мм	0,85	мм
	Расход газа	211	г/ч	211	г/ч	211	г/ч
	Мощность	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Полуинтенсивная Конфорка	Инжектор	0,65	мм	0,60	мм	0,65	мм
	Расход газа	124	г/ч	124	г/ч	124	г/ч
	Мощность	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Вспомогательная Конфорка	Инжектор	0,50	мм	0,43	мм	0,50	мм
	Расход газа	69	г/ч	69	г/ч	69	г/ч
	Мощность	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт
Гриль Конфорка	Инжектор	0,70	мм	0,60	мм	0,65	мм
	Расход газа	145	г/ч	145	г/ч	145	г/ч
	Мощность	2,00	кВт	2,00	кВт	2,00	кВт
Печь Конфорка	Инжектор	0,75	мм	0,65	мм	0,70	мм
	Расход газа	182	г/ч	182	г/ч	182	г/ч
	Мощность	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Значения диаметра, записанные на форсунке, указаны без запятой. Например ; Диаметр 1,70 мм указывается как 170 на инжекторе.

## УСТАНОВКА ДУХОВКИ

Проверьте правильность электромонтажа, чтобы привести прибор в рабочее состояние. Если подключения прибора непригодны для эксплуатации обратитесь к электрику и сантехнику для подведения необходимых коммуникаций. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные действиями, осуществляемые несанкционированными лицами.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ответственность клиента заключается в том, чтобы подготовить место размещения продукта, а также подготовить электрическое подключение.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При установке продукта следует соблюдать правила местных стандартов в отношении электроустановок.

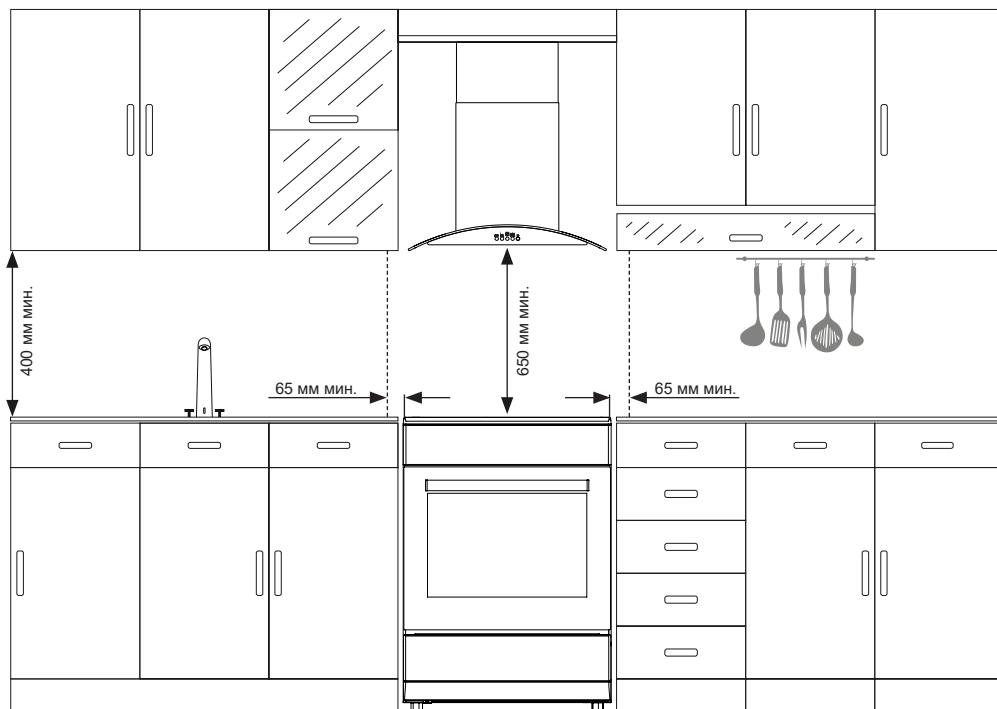
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой проверьте прибор на наличие повреждений. Не эксплуатируйте прибор, если он поврежден. Поврежденные изделия подвергают риску Вашу безопасность.

### Правильное место для установки и важные предупреждения

Ножки прибора не должны стоять на мягких поверхностях, таких как ковры. Кухонный пол должен быть достаточно прочным для веса прибора и любых других кухонных принадлежностей, которые могут использоваться в духовке.

Прибор следует использовать с зазором минимум 400 мм поверх верхних поверхностей варочной панели и 65 мм от боковых поверхностей внутри кухонной мебели.

Прибор подходит для использования на обеих боковых стенках без опоры или без установки в шкаф. Если над плитой будет установлена вытяжка или aspirатор, следуйте инструкциям производителя по высоте монтажа. (мин. 650 мм)



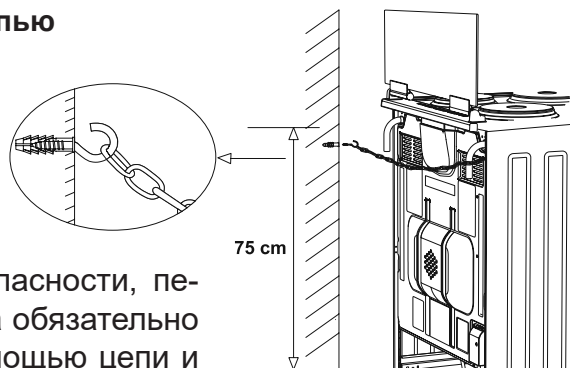
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Кухонная мебель рядом с прибором должна быть термостойкой.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не устанавливайте прибор рядом с холодильниками или морозильниками. Тепло, излучаемое прибором, увеличивает потребление энергии охлаждающими устройствами.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте дверцу и / или ручку при переносе или перемещении прибора.

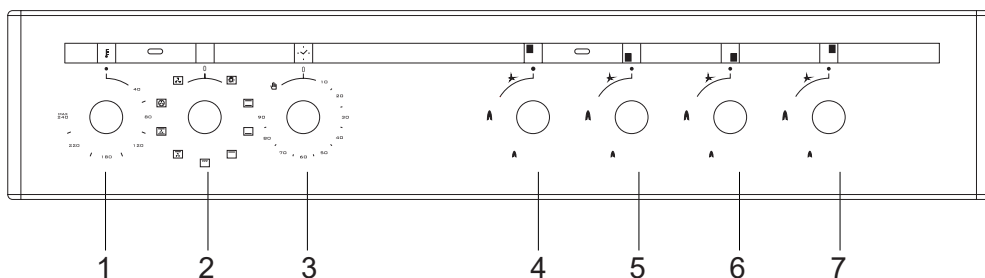


## Иллюстрация Крепления Цепью



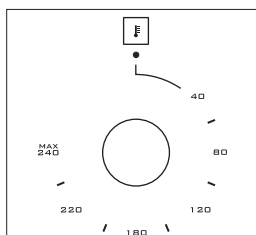
В целях обеспечения безопасности, перед использованием прибора обязательно прикрепите его к стене с помощью цепи и крючкового винта, которые входят в комплекте поставки. Убедитесь в том, что крючок надежно ввинчен в стену.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

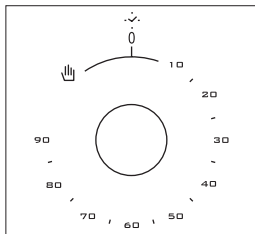


1. Термостат
2. Кнопка выбора функции
3. Механический таймер
4. Задний левый нагреватель
5. Передний левый нагреватель
6. Передний правый нагреватель
7. Задний правый нагреватель

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Панель управления, указанная, приведена только в качестве примера. Принимайте во внимание панель управления, установленная на вашем приборе.



**Термостат:** Используется для определения температуры приготовления блюда. Поместив пищу в духовку, поверните переключатель, чтобы настроить желаемую температуру от 40 до 240°C. Для температуры приготовления различных продуктов питания см. таблицу приготовления пищи.



**Механический таймер\***: Используется для определения продолжительности приготовления в духовке. По истечении установленного времени питание на нагреватели отключается и выдается звуковое предупреждение. Механический таймер можно отрегулировать на желаемую продолжительность от 0 до 90 минут. Чтобы увидеть продолжительность приготовления, см. таблицу приготовления.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

### Использование Газовых Конфорок

1. Если плита оборудована газовыми конфорками, соответствующий переключатель должен использоваться для того, чтобы воспламенить их. Некоторые модели имеют автоматическое зажигание от переключателей; все, что нужно, - только повернуть их. Кроме того, некоторые конфорки могут загораться нажатием переключателя зажигания или с помощью спичек.

2. Не позволяйте воспламенителю непрерывно работать более 15 секунд. Если конфорка не зажигается, подождите минуту, прежде чем повторить попытку. Если конфорка гаснет по какой-либо причине, выключите газовый кран и подождите минуту, прежде чем повторить попытку.

### Использование Нагревательных Элементов Духовки

1. При эксплуатации духовки в первый раз, будет распространяться запах, вызванный работой нагревательных элементов. Для того, чтобы избавиться от него, включите пустую духовку на 45-60 минут при температуре 240°C.

2. Переключатель управления духовкой должен быть установлен на требуемое значение; в противном случае духовка не будет работать.

3. Виды блюд, время приготовления и положения термостата приведены в таблице приготовления блюд. Значения, приведенные в таблице, были получены в результате испытаний, проведенных в нашей лаборатории. Вы сможете готовить блюда по вашему вкусу в зависимости от способа приготовления и привычек.

4. Вы можете готовить курицу на вертеле с помощью специальных аксессуаров.

5. Время приготовления: Результаты могут меняться в зависимости от напряжения местной электросети и ингредиентов различного качества, количества и температуры.

6. Во время приготовления в духовке не следует часто открывать ее дверцу. В противном случае циркуляция тепла станет несбалансированной, и результаты могут измениться.

## Использование Гриля

1. Когда вы помещаете гриль на верхнюю полку, продукты питания на гриле не должны соприкасаться с решеткой.

2. Вы можете предварительно разогревать гриль в течение 5 минут. Если необходимо, вы можете перевернуть пищу.

3. Пища должна находиться в центре гриля, чтобы обеспечить максимальный поток воздуха через духовку.

### Чтобы включить гриль;

1. Приведите кнопку выбора функций в символ гриля.

2. Затем установите его на желаемую температуру гриля.

### Выключение гриля;

Приведите кнопку выбора функций в положение «Выкл.».

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Держите дверцу закрытой во время приготовления на гриле. (электрический гриль)

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Держите дверцу открытой во время приготовления на гриле. (газовый гриль)

## Использование Обжаривания Курицы \*

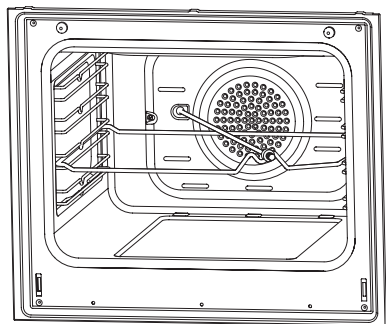
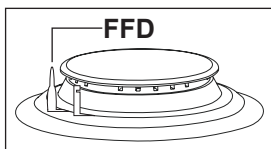


Рис. 15

Поместите вертел на раму. Передвиньте раму с вертелом на нужный уровень в печи. Поместите поддон для сбора жира в нижнюю часть. Добавьте воду в поддон для облегчения последующей чистки, не забудьте снять с вертела пластиковую деталь. После приготовления на гриле, привинтите пластиковую ручку к вертелу и вытащите готовое блюдо из печи.

## Использование Варочной Поверхности

### Использование газовых конфорок



**Защитное устройство для отсечки пламени (FFD);** срабатывает мгновенно, когда защитный механизм активируется из-за пролития жидкости на верхние конфорки.

1. Клапаны, контролирующие газовые конфорки, обладают специальным механизмом безопасности. Для включения конфорки всегда нажимайте на переключатель вперед и приведите его к символу пламени поворотом в направлении против часовой стрелки. Все зажигалки должны работать, и работа плиты должна находиться под контролем. Удерживайте переключатель до зажигания. Нажмите на кнопку зажигания и поверните переключатель против часовой стрелки.

2. Не позволяйте воспламенителю непрерывно работать более 15 секунд. Если конфорка не зажигается, подождите минуту, прежде чем повторить попытку. Если конфорка гаснет по какой-либо причине, выключите газовый вентиль и подождите минуту, прежде чем повторить попытку.

3. В моделях с газовой системой безопасности, когда пламя конфорки угасает, газовые вентили автоматически прекращают подачу газа. Для эксплуатации конфорки с газовой системой безопасности необходимо нажать переключатель и повернуть его против часовой стрелки. После зажигания вы необходимо подождать около 5-10 секунд для активации газовой системы безопасности. Если конфорка гаснет по какой-либо причине, выключите газовый вентиль и подождите минуту, прежде чем повторить попытку.

4. ● Закрыт 🔥 Полностью открыт 🔥 Полуоткрыт

5. Перед эксплуатацией конфорки, убедитесь, что колпачки конфорок правильно расположены. Правильное размещение колпачков конфорок показано ниже.

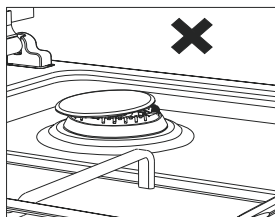


Рисунок 16

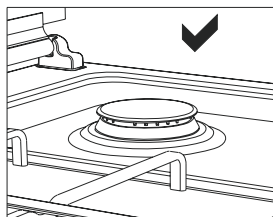


Рисунок 17

## Использование Зон Нагрева

	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3	Уровень 4	Уровень 5	Уровень 6
Ø80 мм	200 Вт	250 Вт	450 Вт	----	----	----
Ø145 мм	250 Вт	750 Вт	1000 Вт	----	----	----
Ø180 мм	500 Вт	750 Вт	1500 Вт	----	----	----
Ø145 мм интенсивная	500 Вт	1000 Вт	1500 Вт	----	----	----
Ø180 мм интенсивная	850 Вт	1150 Вт	2000 Вт	----	----	----
Ø145 мм	95 Вт	155 Вт	250 Вт	400 Вт	750 Вт	1000 Вт
Ø180 мм	115 Вт	175 Вт	250 Вт	600 Вт	850 Вт	1500 Вт
Ø145 мм интенсивная	135 Вт	165 Вт	250 Вт	500 Вт	750 Вт	1500 Вт
Ø180 мм интенсивная	175Вт	220Вт	300Вт	850Вт	1150Вт	2000 Вт
Ø220 мм	220 Вт	350 Вт	560 Вт	910 Вт	1460 Вт	2000 Вт

1. Электрические конфорки имеют 6 стандартных температурных уровней. (Как описано выше)

2. При первичном использовании включите конфорку в положении 6 на 5 минут. Это приведет к затвердеванию вещества на горячей пластине путем сжигания.

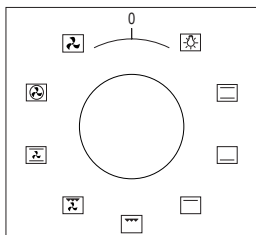
3. Используйте кастрюли с ровным дном, полностью контактирующие с конфоркой, поскольку это позволит использовать энергию более продуктивно.

### Размеры Кастрюли

	50*55	50*60	60*60
Малая Горелка	12-18 см	12-18 см	12-18 см
Средняя Горелка	18-20 см	18-20 см	18-20 см
Большая Горелка	22-24 см	22-26 см	22-26 см
Wok Горелка	24-28 см	---	24-26 см



## ВИДЫ ПРОГРАММ



**Кнопка выбора функции:** Используется для определения нагревателей, которые будут использоваться при приготовлении блюд в духовке. Типы программ нагревателя и их функции описаны ниже. Некоторые типы нагревателей и типы программ, состоящие из этих нагревателей, могут быть недоступны на некоторых моделях.

	Вертел		Вентилятор
	Нижний и верхний нагревательные элементы		Турбо нагреватель и вентилятор
	Подсветка		Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор
	Нижний нагревательный элемент и вентилятор		Гриль и вентилятор
	Нагревательный элемент гриля		Гриль
	Гриль с подсветкой		Верхний нагревательный элемент
	Таймер		Нижний нагревательный элемент
	Пламя		Воспламенитель

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Некоторые типы нагревателей и типы программ, состоящие из этих нагревателей, могут быть недоступны на некоторых моделях.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед размещением продуктов в печь, ее следует предварительно нагреть в течение 10 минут.

Блюда	Функция Приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	Статический / Статический+Вентилятор	170-180	2	35-45
Небольшие торты	Статический / Турбо+Вентилятор	170-180	2	25-30
Пэtti	Статический / Статический+Вентилятор	180-200	2	35-45
Торт	Статический	180-190	2	25-30
Печенье	Статический	170-180	3	20-25
Яблочный пирог	Статический / Турбо+Вентилятор	180-190	2	50-70
Бисквит	Статический	200/150 *	2	20-25
Пицца	Статический+Вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	Статический	180-200	2	25-40
Меренга	Статический	100	2	60
Курица	Статический+Поклонник / Турбо+Вентиля.	180-190	2	45-50
Курица на гриле **	Гриль	200-220	4	25-30
Жареная рыба **	Гриль+Вентилятор	200-220	4	25-30
Стейк без костей **	Гриль+Вентилятор	Max.	4	15-20
Фальшивый заяц **	Гриль	Max.	4	20-25

\* Без предварительного нагрева. Первая половина приготовления при 200°C, а вторая при 150 ° C.

\*\* По истечении первой половины переверните.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

1. Выключите вилку кабеля питания из розетки электроснабжения.
2. Во время работы и сразу после неё отдельные части плиты могут быть очень горячими. Вы должны избегать касания нагретых элементов.
3. Никогда не чистите внутренние части, панель, крышку, листы и другие части плиты абразивными приспособлениями, чистящими пастами или ножами. Не используйте абразивы, царапающие материалы и растворители.
4. После мытья внутренних частей мыльным раствором, сполосните их и протрите насухо мягкой хлопчатобумажной тканью.
5. Очищайте стеклянные поверхности специальными растворами для мойки стекла.
6. Не мойте вашу плиту агрессивными веществами.
7. Перед открыванием варочной панели, уберите с поверхности жидкость. Также убедитесь что плита достаточно остыла.
8. Никогда не используйте для мойки плиты пожароопасные жидкости, такие как ацетон растворитель или бензин .
9. Никогда не стирайте в нижнем ящике.
10. Для чистки переднего стекла двери духовки; установите фиксирующие штифты в отверстия дверных шарниров окрыв предварительно дверь, снимите дверь, открутите отвёрткой винты и снимите эмалированный кожух двери. Затем вымойте и протрите стекло. После мойки, установите кожух двери в обратном разборке порядке.

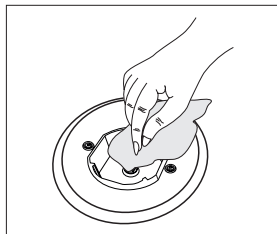


Рис. 18

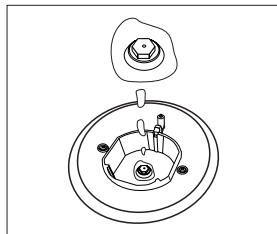


Рис. 19

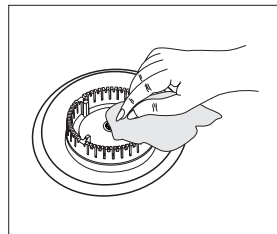


Рис. 20



## Монтаж Дверцы Плиты

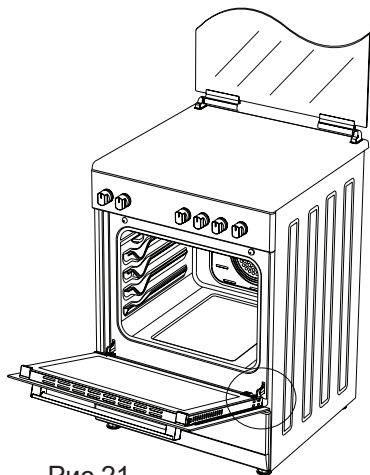


Рис 21

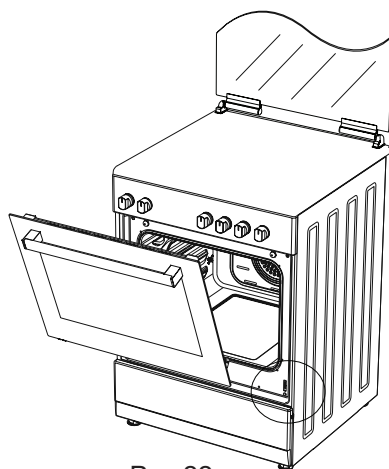


Рис 22

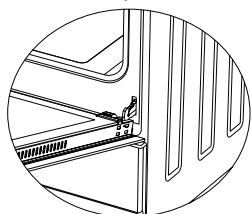


Рис 21.1

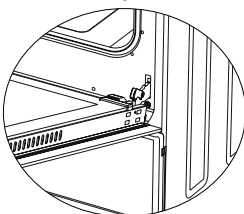


Рис 21.2

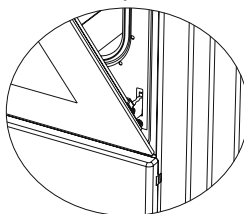


Рис 22.1

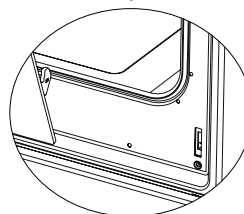


Рис 22.2

Раскройте дверцу духовки до конца потянув ее движением на себя. Затем как показано на **рис.21.1** с помощью отвертки потянув вверх петли замка осуществите процедуру открытия замка.

Приведите петлю замка к самому большому углу как это показано на **рис.21.2**. Приведите к такому же положению все две петли, которые прикрепляют дверцу к духовке.

Затем закройте раскрытую дверцу духовки до тех пор пока она полностью не сядет на петли замка как показано на **рис.22.1**.

Для снятия дверцы печи, после того как дверца приведена в положение, близкое к закрытому, потяните ее вверх, держа обеими руками как показано на **рис.22.2**.

Для обратной установки дверцы печи примените в обратном порядке очередность, примененную для извлечения дверцы.

## Очистка И Техническое Обслуживание Передней Стеклопанели Двери Духовки

Снимите профиль, нажав на пластиковые защелки слева и справа, как показано на рис. 23, и вытяните профиль на себя, как показано на рис. 24. Затем удалите внутренний стеклянный элемент, как показано на рис. 25. При необходимости средний стеклянный элемент можно снять точно таким же образом. После очистки и технического обслуживания, установите стекла и профиль в обратном порядке. Убедитесь, что профиль надежно зафиксирован.

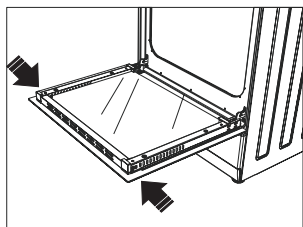


Рис. 23

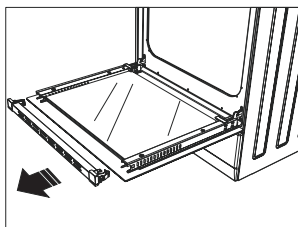


Рис. 24

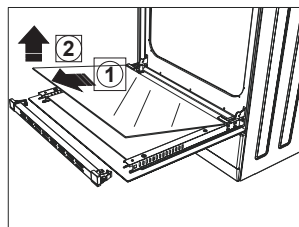


Рис. 25

### Каталитические Стенки \*

Каталитические стенки расположены слева и справа от камеры под направляющими. Эти стенки удаляют неприятные запахи и максимально повышают производительность во время приготовления пищи. Кроме того, каталитические стенки поглощают остатки масла и чистят печь во время ее работы.

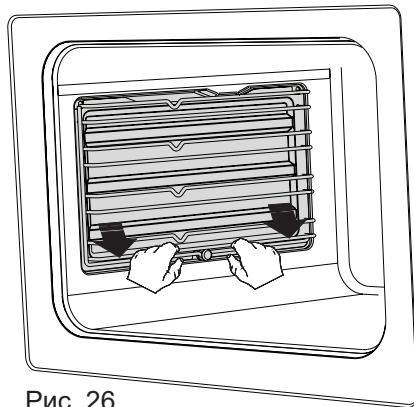
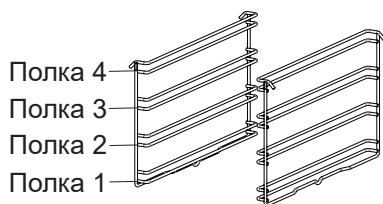


Рис. 26

### Снятие каталитических стенок

Чтобы снять каталитические стенки, выньте направляющие. После этого стенки извлекаются автоматически. Их следует менять через 2-3 года.

## Положения Полок



Правильная установка проволочной решетки в духовке является важной частью установки. Не позволяйте проволочной решетке соприкоснуться с задней стенкой духовки. Положения полок показаны на следующем рисунке. Вы можете разместить глубокий противень или стандартный противень в нижней и верхней полках.

## Установка и снятие проволочных полок

Чтобы снять проволочные полки, нажмите на защелки, показанные стрелками на рисунке, сначала снимите нижнюю, а не верхнюю сторону от места установки. Чтобы установить проволочные полки; выполните процедуру удаления проволочной полки в обратном порядке.

## Замена Лампы

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от цепи питания. (Отключение от цепи питания означает отключение от магистральной сети).

Сначала отключите питание прибора и убедитесь в том, что он остыл.

Поверните и снимите стеклянный плафон как показано на рисунке. В случае затруднения при повороте плафона, используйте пластиковые перчатки.

Затем, выкрутите старую и установите новую лампу с такими же характеристиками.

Установите плафон на место, подключите кабель питания к розетке и завершите процедуру замены лампы. Теперь Вы можете использовать свою печь.

### Тип G9 Лампы



220-240 В, AC  
15-25 Вт

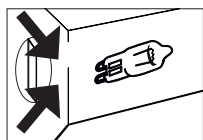


Рис. 27

### Тип E14 Лампы



220-240 В, AC  
15 Вт



Рис. 28

## Использование Отражающего Листа Гриля \*

1. Защитная панель предназначена для защиты панели управления и кнопок, когда духовка находится в режиме гриля. (рисунок 29)

2. Используйте данную защитную панель, чтобы избежать повреждения панели управления и кнопок из-за перегрева, когда духовка работает в режиме гриля.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте маленьких детей к духовке.

3. Поместите защитную панель под панелью управления, открыв переднюю стеклянную крышку духовки. (рисунок 30)

4. Затем закрепите защитную панель между духовкой и передней крышкой, осторожно закрыв крышку. (рисунок 31)

5. Важно, чтобы держать крышку открытой на заданном расстоянии при приготовлении в режиме гриля.

6. Защитная панель обеспечит идеальное приготовление, а также защищает панель управления и кнопки.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если кухонная плита имеет «**функцию закрытого гриля**» с термостатом, вы можете оставить дверцу духовки закрытой во время работы; в этом случае отражающий лист не будет нужным.

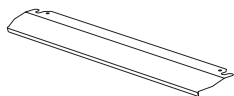


Рис. 29

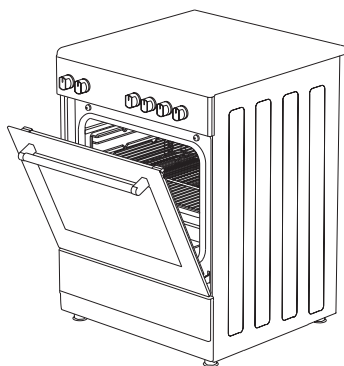


Рис. 30

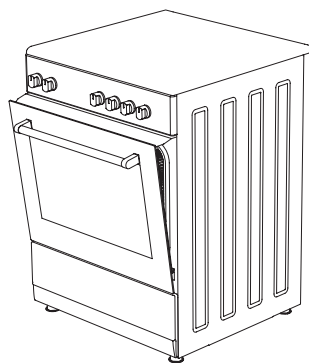


Рис. 31

## НАХОЖДЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Вы можете решить проблемы, с которыми вы можете столкнуться в приборе, проверив следующие пункты перед тем, как обратиться в техническую службу.

### Контрольные точки

Если у вас возникла проблема с духовкой, сначала проверьте таблицу ниже и попробуйте устранить неполадку, выполнив рекомендации.

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации по устранению
<b>Духовка не работает.</b>	Источник питания недоступен.	Проверьте наличие питания.
	Газоснабжение отсутствует.	Проверьте, открыт ли главный газовый кран.
		Проверьте, согнут ли газовый трубопровод или скручен.
		Убедитесь, что газовый шланг подсоединен к духовке.
	Проверьте, используется ли подходящий газовый клапан.	
<b>Духовка останавливается во время приготовления.</b>	Штепсельная вилка выходит из настенной розетки.	Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку.
<b>Отключается во время приготовления.</b>	Слишком длинная непрерывная работа.	Дайте духовке остыть после длительных циклов приготовления.
	В розетку подключены несколько штепсельных вилок.	Подключите только одну штепсельную вилку в каждую электрическую розетку.
<b>Дверца духовки не открывается должным образом.</b>	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренним пространством.	Тщательно чистите духовку и попытайтесь снова открыть дверь.
<b>Воспламенитель не работает.</b>	Забиты наконечники или корпус воспламенителя.	Очистите наконечники или корпус воспламенителя газовых конфорок.
	Трубы газовой конфорки забиты.	Очистите трубы газовой конфорки.
<b>Поражение электрическим током при касании духовки.</b>	Заземление не выполнено должным образом.	Убедитесь, источник питания заземлено должным образом.
	Используется электрическая розетка без заземления.	

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации по устранению
<b>Вода течет.</b>	Вода или пар могут образовываться при определенных условиях в зависимости от приготовленной пищи. Это не является признаком неисправности прибора.	Дайте духовке остыть и высушите мягкую тканью.
<b>Пар выходит из трещины на дверце духовки.</b>		
<b>Вода осталась в духовке.</b>		
<b>Духовка не нагревается.</b>	Дверца духовки открыта.	Закройте дверцу и перезапустите.
	Регуляторы духовки неправильно отрегулированы.	Прочтите раздел, касающийся эксплуатации духовки, и выполните сброс.
	Сработал предохранитель или выключен автоматический выключатель.	Замените плавкий предохранитель или сбросьте выключатель. Если это повторяется часто, обратитесь к электрику.
<b>Дым выходит во время работы.</b>	Это происходит при эксплуатации в первый раз.	Дым выходит из нагревателей. Это не является неисправностью. После 2-3 циклов работы дыма больше не будет.
	Продукты питания на нагревателе.	Дайте духовке остыть и удалите остатки пищи от нагревателя.
<b>При эксплуатации духовки появляется запах гари или пластики.</b>	В духовке используются пластиковые или другие нетермостойкие принадлежности.	При высоких температурах используйте подходящие стеклянные кухонные инструменты.
<b>Духовка плохо работает.</b>	Дверца духовки открывается часто во время приготовления.	Не открывайте дверцу духовку часто, если пища, которую вы готовите, не требует переворачивания. Если вы часто открываете дверцу, внутренняя температура падает, и будет влиять на результат приготовления.
<b>Внутренняя лампа тусклый или не работает.</b>	Посторонний предмет покрывает лампу во время приготовления.	Очистите внутреннюю поверхность духовки и снова проверьте.
	Возможно, сгорела лампа.	Замените лампой с одинаковыми характеристиками.

## **ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ**

1. Не используйте дверцу и / или ручку при переносе или перемещении прибора.
2. Переносите и перевозите в оригинальной упаковке.
3. При погрузке / разгрузке и обращении соблюдайте крайнюю осторожность.
4. Перед переносом и транспортировкой убедитесь, что упаковка надежно закрыта.
5. Защитите от внешних факторов (таких как влажность, вода и т. д.), которые могут повредить упаковку.
6. Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор из-за ударов, сбоев, капель и т. д. во время переноса и транспортировки, а также не сломать и не деформировать его во время работы.

## **СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ**

Следующие детали помогут вам эксплуатировать данный прибор в экологически и экономически выгодном виде.

1. Используйте темные и эмалевые сосуды, теплопроводность которых является лучшим.
2. Когда вы готовите пищу, если рецепт или руководство пользователя указывают, что требуется предварительный нагрев, предварительно нагрейте духовку.
3. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
4. Старайтесь не готовить несколько блюд одновременно в духовке. Вы можете готовить несколько блюд одновременно, поставив две сосуды на проволочную решетку.
5. Приготовьте несколько блюд одно за другим. Духовка не теряет тепло.
6. Выключите духовку за несколько минут до окончания времени приготовления. В этом случае не открывайте дверцу духовки.
7. Перед приготовлением размораживайте замороженные продукты питания.

## ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Производите утилизацию экологически безопасным способом.

Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (отработанное электрическое и электронное оборудование - WEEE). Данная директива определяет рамку по возврату и переработку утилизированных приборов, и действует на всей территории ЕС.

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в точки сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.



## Cienījamais lietotāj,

Mūsu mērķis ir nodrošināt, ka šī ierīce sniedz jums labākos iespējamās lietošanas rezultātus, tā ir ražota modernā rūpnīcā rūpīgā darba vidē atbilstoši augstiem kvalitātes standartiem.

Tādēļ mēs iesakām jums rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju pirms ierīces lietošanas un saglabāt to turpmākai atsaucei.

**Piezīme:** šī lietošanas instrukcija ir izstrādāta vairāk nekā vienam modelim. Dažas no lietošanas instrukcijā aprakstītajām funkcijām var nebūt pieejamas jūsu ierīcei.

Visas mūsu ierīces ir paredzētas izmantošanai mājsaimniecībā, nevis komerciālai lietošanai.

Produkti, kas atzīmēti ar (\*), ir izvēles.

**“ŠĪ IERĪCE IR JĀUZSTĀDA ATBILSTOŠI SPĒKĀ ESOŠAJIEM NOTEIKUMIEM, UN TO DRĪKST IZMANTOT TIKAI LABI VĒDINĀMĀ TELPĀ. IZLASIET LIETOŠANAS INSTRUKCIJU PIRMS IERĪCES UZSTĀDĪŠANAS UN LIETOŠANAS.”**

**“Atbilst EEIA regulai”.**

## Saturs

Svarīgi brīdinājumi.....	91
Pieslēgums pie elektrotīkla.....	103
Gāzes pieslēgums.....	104
Ierīces apraksts.....	109
Aksesuāri.....	110
Pīts tehniskā informācija.....	111
Plīts uzstādīšana.....	114
Ķēdes piestiprināšanas attēls.....	115
Vadības panelis.....	115
Cepeškrāsns lietošana.....	117
Grīla lietošana.....	118
Vistas cepšanas iesma lietošana.....	118
Plītis lietošana.....	119
Programmu veidi.....	121
Edienu gatavošanas tabula.....	122
Apkope un tīrīšana.....	123
Cepeškrāsns durvju ierīkošana.....	124
Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšana un apkope.....	125
Katalītiskās sienas.....	125
Plaukta līmeņi.....	126
Cepeškrāsns lampas nomaiņa.....	126
Grīla aizsargpaneļa izmantošana.....	127
Problēmu novēršana.....	128
Apiešanās noteikumi.....	130
Ieteikumi enerģijas taupīšanai.....	130
Videi draudzīga atkritumu apsaimniekošana.....	131
Informācija par iepakojumu.....	131

## SVARĪGI BRĪDINĀJUMI

1. Uzstādīšanu un remontdarbus drīkst veikt tikai **“OFICIĀLS SERVISA CENTRS”**. Ražotājs neuzņemas atbildību par darbībām, ko veikušas nepilnvarotas personas.

2. Lūdzu, rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tikai tādējādi jūs varat lietot ierīci drošā un pareizā veidā.

3. Cepeškrāsns ir jālieto atbilstošo lietošanas norādījumiem.

4. Neļaujiet bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības laikā.

5. **BRĪDINĀJUMS.** Sasniedzamās daļas var būt karstas grila lietošanas laikā. Nepieļaujiet bērnu tuvošanos ierīcei.

6. **BRĪDINĀJUMS.** Aizdeģšanās risks; neglabāriet materiālus uz gatavošanas virsmas.

7. **BRĪDINĀJUMS.** Ierīce un tās pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.

8. Ierīces uzstādīšanas prasības ir norādītas uz marķējuma. (vai datu plāksnītē)

9. Sasniedzamās daļas var sakarst, izmantojot grilu. Mazi bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā.

10. **BRĪDINĀJUMS.** Šī ierīce ir paredzēta gatavošanai. To nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, istabas sildīšanai.

11. Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus.

12. Pārlicinieties, ka cepeškrāsns durvis ir kārtīgi aizvērtas pēc ēdiena ievietošanas cepeškrāsnī.

13. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nemēģiniet dzēst liesmas ar ūdeni. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un nosedziet liesmas ar pārklāju vai liesmu segu.

14. Bērni, kuri jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja viņus nepārtraukti neuzrauga.

15. Nedrīkst pieskarties sildelementiem.

16. **UZMANĪBU! Gatavošanas proces ir jāuzrauga. Gatavošanas process vienmēr ir jāuzrauga.**

17. Ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī cilvēki ar fiziskiem, kustību vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien tiek nodrošināta uzraudzība vai sniegta informācija par iespējamām briesmām.

18. Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājāsaimniecībā.

19. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Ierīces tīrīšanu vai apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un neatrodas pieaugušo uzraudzībā.

20. Turiet ierīci un tās barošanas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

21. Pirms ierīces izmantošanas parūpējieties, lai aizkari, tills vai jebkādi citi uzliesmojoši (degoši) materiāli neatrastos ierīces tuvumā. Nelieciet uzliesmojošus vai degošus materiālus uz ierīces vai ierīcē.

- 22.** Turiet atvērtas ventilācijas lūkas.
- 23.** Ierīce nav paredzēta lietošanai, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības kontroles sistēmu.
- 24.** Nesildiet slēgtas bundžas vai stikla burkas. Spiediens var izraisīt to uzsprāgšanu.
- 25.** Cepeškrāsns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Nekariniet dvieļus un ko citu uz cepeškrāsns roktura.
- 26.** Nenovietojiet cepampannas, plātnes vai alumīnija foliju pa tiešo uz cepeškrāsns pamatnes. Uzkrājies karstums var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- 27.** Ievietojot ēdienu cepeškrāsnī vai izņemot no tās, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.
- 28.** Neizmantojiet ierīci zāļu ietekmē un/vai alkohola reibumā, kas varētu ietekmēt jūsu spriestspēju.
- 29.** Esiet uzmanīgs, izmantojot alkoholu ēdienos. Alkohols izgaros pie augstas temperatūras un var aizdegties, nonākot saskarē ar karstām virsmām.
- 30.** Pēc katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai ierīce ir izslēgta.
- 31.** Ja ierīce bojāta vai tai ir redzami bojājumi, nedarbiniet ierīci.
- 32.** Neaiztieciet kontaktdakšu ar slapjām rokām! Lai ierīci atvienotu no elektropadeves, nevelciet to aiz vada, vienmēr pieturiet aiz kontaktdakšas.

**33.** Neizmantojiet ierīci, ja tās priekšējais durvju stikls ir izņemts vai tas ir bojāts.

**34.** Ievietojiet cepampapīru ar ēdienu iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī uz cepeškrāsns piederuma (plātnes, režģa u.c.).

**35.** Nenovietojiet uz ierīces priekšmetus, ko bērni var aizsniegt.

**36.** Ir svarīgi kārtīgi ievietot grila režģi un plātni vadotnēs un/vai pareizi novietot plātni uz režģa. Novietojiet grilu vai plātni starp divām vadotnēm un pārliecinieties, ka tā atrodas līmenī, pirms ēdiena novietošanas uz tās.

**37.** Lai cepampapīrs nepieskartos cepeškrāsns sildelementiem, nogrieziet pāri plātnei vai režģim pārkarājušos papīru.

**38.** Nekad neizmantojiet to augstākā temperatūrā, nekā uz cepampapīra norādītā maksimālā temperatūra. Nenovietojiet cepampapīru uz cepeškrāsns pamatnes.

**39.** Kad durvis ir atvērtas, nelieciet nekādus smagus priekšmetus uz durvīm, kā arī neļaujiet bērniem sēdēt uz tām. Tādējādi plīts var apgāzties vai sabojāties durvju eņģes.

**40.** Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet visu iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.

**41.** Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus metāla skrāpjus stikla tīrīšanai, jo uz durvju stikla radušies skrāpējumi var izraisīt stikla saplīšanu.

**42.** Nenovietojiet ierīci uz paklāja. Elektriskās daļas pārkarstīs, jo nebūs ventilācijas no apakšas. Tas radīs ierīces bojājumus.

**43.** Nesitiet vitrokeramisko plīšu stikla virsmu ar cietu metālu, var pasliktināties tās izturība. Tas var radīt strāvas triecienu.

**44.** Lietotājs pats nedrīkst izjaukt cepeškrāsni.

**45.** Lietotājam gāzes degļi ir jātīra uzmanīgi. Tas var radīt traumas.

**46.** Ēdiens var izšļakstīties, ja plīts kājiņas tiek noņemtas vai saplīst, esiet uzmanīgs. Tas var radīt traumas.

**47.** Lietošanas laikā cepeškrāsns iekšējās un ārējās virsmas sakarst. Atverot cepeškrāsns durvis, atkāpieties, lai izvairītos no karstajiem tvaikiem, kas izplūst no cepeškrāsns. Pastāv apdegumu risks.

**48.** Augšējais plīts vāks var aizvērties, apgāžot ēdiena gatavošanas traukus. Atkāpieties, lai uz jums neuzlītu karstais ēdiens. Pastāv apdegumu risks.

**49.** Nenovietojiet smagus priekšmetus, kad atvērtas cepeškrāsns durvis, apgāšanās risks.

**50.** Lietotājs nedrīkst ietekmēt plīts izturību tīrīšanas laikā. Tas var radīt strāvas triecienu.

**51.** Neizņemiet aizdedzes regulatorus no ierīces. Pretējā gadījumā atklāti kļūs elektriskie vadi. Tas var radīt strāvas triecienu.

**52.** Atvienojiet cepeškrāsns barošanas padevi mājās notiekošo remontdarbu laikā. Pēc remontdarbu pabeigšanas cepeškrāsns pieslēgšanu atpakaļ pie barošanas avota drīkst veikt tikai oficiāls servisa centrs.

**53.** Nenovietojiet metāla virtuves piederumus, tādus kā nazi, dakšu, karoti, uz ierīces virsmas, jo tie var sakarst.

**54.** Lai novērstu pārkaršanu, ierīce nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvā aizsega.

**55.** Izslēdziet ierīci pirms degļu režģu noņemšanas. Pēc tīrīšanas, uzlieciet degļu režģus atpakaļ.

**56.** Vada pievienojuma vietai jābūt aizsargātai.

**57. BRĪDINĀJUMS. Neizmantojiet vienlaicīgi plīts un grila degļus.**

**58.** Negatavojiet ēdienu pa tiešo uz plātnes/režģa. Ievietojiet ēdienu atbilstošos traukos pirms ievietošanas cepeškrāsnī.

**59.** Karsta virsma, pirms plīts vāka aizvēršanas ļaujiet tai atdzist.



## Elektrodrošība

1. Pievienojiet ierīci pie iezemētas rozetes, kurai ir drošinātājs atbilstošā tehnisko specifikāciju tabulā norādītajā vērtībā.

2. Sertificētam elektriķim ir jāierīko iezemējums. Mūsu uzņēmums neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot ierīci bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

3. Plīts jaudas slēdži jāierīko tā, lai lietotājs var viegli tiem piekļūt, kad plīts ir uzstādīta.

4. Barošanas vads (vads ar kontaktdakšu) nedrīkst saskarties ar ierīces karstajām daļām.

5. Ja barošanas vads (vads ar kontaktdakšu) ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai tā servisa centra pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no iespējamajiem riskiem.

6. Nemazgājiet ierīci, izsmidzinot vai lejot ūdeni uz tās! Pastāv nāvējoša elektrošoka risks.

7. **BRĪDINĀJUMS.** Lai izvairītos no strāvas trieciena riska, nodrošiniet, ka ierīces ķēde ir atvērta pirms spuldzes nomaiņas.

8. **BRĪDINĀJUMS.** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms piekļuves spailēm.

9. **BRĪDINĀJUMS.** Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairīties no strāvas trieciena riska.

10. Neizmantojiet sagrieztus vai bojātus vadus vai pagarinātājus, kā arī izmantojiet tikai oriģinālos vadus.

**11.** Pārlicinieties, ka attiecīgajā sienas rozetē nav šķidrums vai mitrums.

**12.** Plīts aizmugurējā daļa arī uzkarst tās darbības laikā. Elektriskie savienojumi nedrīkst saskarties ar plīts aizmugurējo daļu, pretējā gadījumā tiek var tikt bojāti.

**13.** Nelaidiet barošanas vadu gar cepeškrāsns durvīm, kā arī virs karstām virsmām. Ja vads izkūst, tas var izraisīt īssavienojumu cepeškrāsnī un pat aizdegšanos.

**14.** Atvienojiet ierīci no elektropadeves uzstādīšanas apkopes, tīrīšanas un remonta laikā.

**15.** Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai oficiālam servisa centram, vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no bīstamām situācijām.

**16.** Pārlicinieties, ka vada kontaktdakša ir kārtīgi ievietota sienas rozetē, lai izvairītos no dzirkstelēm.

**17.** Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var radīt strāvas triecienu.

**18.** Nepieciešams uzstādīt omnipolāru slēdzi, kas var atslēgt elektropadevi. Elektropadeves atslēgšana jānodrošina ar slēdzi vai integrētu drošinātāju, kas uzstādīts elektrotīkla drošinātāju skapī.

**19.** Ierīcei ir **Y tipa** barošanas veids.

**20.** Elektropieslēgums jāveic tā, lai būtu pieejama omnipolāra atslēgšana. Ierīcēm, kurām virssprieguma kategorija ir zemāka par III kategoriju, atslēgšanas ietaise jāierīko elektropadeves līnijā atbilstoši vadu kodiem.

### **Drošība attiecībā uz gāzi**

**1.** Šī ierīce nav pievienota sadegšanas produktu nosūces ierīcei. Šī ierīce ir jāuzstāda un jāpieslēdz saskaņā ar spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaši jāapsver apstākļi attiecībā uz ventilāciju.

**2.** Izmantojot gāzes plīti, telpā rodas mitrums, siltums un degšanas produkti. Vispirms pārliedzinieties, ka virtuvē ir laba ventilācija ierīces darbības laikā, un izmantojiet dabīgās ventilācijas lūkas vai uzstādiet mehānisku ventilācijas aprīkojumu.

**3.** Izmantojot ierīci ilgāku laiku, var būt nepieciešama papildu ventilācija. Piemēram, atveriet logu vai noregulējiet lielāku mehāniskās ventilācijas ierīces ātrumu.

**4.** Ierīci drīkst izmantot tikai labi vēdināmās telpās atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Lūdzu, pirms ierīces uzstādīšanas un izmantošanas izlasiet šo lietošanas instrukciju!

**5.** Pirms ierīces uzstādīšanas pārliedzinieties, ka gāzes tīkla parametri (gāzes veids un gāzes spiediens) atbilst ierīces prasībām.

**6.** Aizdedzināšanas mehānisms nedrīkst darboties ilgāk par 15 sekundēm. Ja deglis neaizdegas pēc 15 sekundēm, apturiet mehānismu un nogaidiet vismaz vienu minūti, pirms atkal mēģināt aizdedzināt degli.

**7.** Visus ar gāzes pieslēgšanu veicamos darbus drīkst veikt tikai sertificēti un kompetenti speciālisti.

**8.** Šī ierīce ir pielāgota dabasgāzei. Ja jums jāizmanto plīts ar cita veida gāzi, jums jāvēršas oficiālā servisa centrā pārveidošanas sakarā.

**9.** Lai plīts labi darbotos, regulāri ir jānomaina tvaika nosūcējs, gāzes caurule un skava atbilstoši ražotāja ieteikumiem.

**10.** Gāzei jādeg pareizi gāzes ierīcēs. Zila liesma un nemainīga degšana liecina par labu gāzes degšanas procesu. Ja gāze kārtīgi nedeg, var rasties oglekļa monoksīds (CO). Oglekļa monoksīds ir bezkrāsaina, bez smaržas un ļoti toksiska gāze; pat neliels tās daudzums var būt nāvējošs.

**11.** Pajautājiet savā vietējā gāzes piegādes iecirknī gāzes avārijas dienesta tālruņa numuru un ko darīt gadījumos, kad saozāt gāzes smaku.

## **Ko darīt, kad saožat gāzi?**

- 1.** Neizmantojiet atklātu liesmu un nesmēķējiet.
- 2.** Neizmantojiet nekādus elektrisko slēdžus.  
(Piemēram: lampas slēdzi vai durvju zvanu)
- 3.** Neizmantojiet telefonu un mobilo telefonu.
- 4.** Atveriet durvis un logus.
- 5.** Aizveriet visus vārstus ierīcei, kas izmanto gāzi, un izslēdziet visus gāzes regulatorus.
- 6.** Zvaniet ugunsdzēsējiem, izmantojot telefonu ārpus mājām.
- 7.** Pārbaudiet visas caurules un to savienojumus, vai nav noplūžu. Ja joprojām sajūtat gāzes smaku, atstājiet savu mājokli un brīdiniet kaimiņus.
- 8.** Neejiet atpakaļ mājās, ja vien attiecīgais dienests neapliecina, ka situācija ir droša.

## Paredzētā lietošana

1. Ierīce paredzēta tikai izmantošanai mājsaimniecībā. Komerciāla ierīces izmantošana nav atļauta.
2. Šo ierīci drīkst izmantot tikai ēdiena gatavošanas mērķiem. To nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, istabas sildīšanai.
3. Šo ierīci nedrīkst izmantot šķīvju uzsildīšanai zem grila, drēbju vai dvieļu žāvēšanai, uzkarinot tos uz durvju roktura, kā arī mājokļa sildīšanai.
4. Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas vai nepareizas apiešanās dēļ.
5. Plīts cepeškrāsni var izmantot ēdiena atkausēšanai, grauzdēšanai, cepšanai un grilēšanai.
6. Jūsu iegādātās ierīces kalpošanas laiks ir 10 gadi. Tas ir laika periods, kurā visas nepieciešamās rezerves daļas nodrošina ražotājs.

## Pieslēgums Pie Elektrotīkla

1. Jūsu cepeškrāsnij ir nepieciešams 16 vai 32 ampēru drošinātājs atbilstoši tās jaudai. Ja nepieciešams, uzstādīšana ir jāveic kvalificētam elektriķim.

2. Jūsu cepeškrāsns ir paredzēta darbībai 220-240 V maiņstrāvas / 380-415V maiņstrāvas 50/60 Hz. elektrotīklā. Ja elektrotīkla parametri atšķiras no šiem, sazinieties ar oficiālo servisa centru.

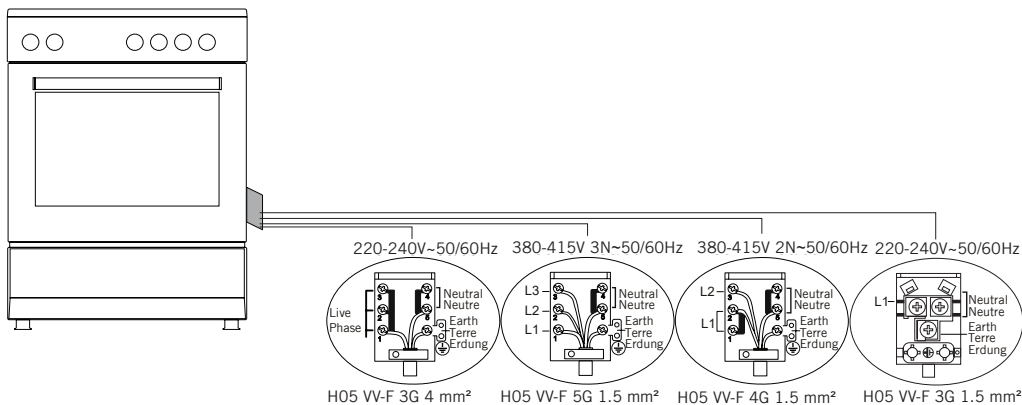
3. Cepeškrāsns pieslēgums pie elektrotīkla jāveic, izmantojot tikai iezemētu rozeti, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem. Ja nav piemērotas iezemētas rozetes, nekavējoties sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Ražotājs nekādā gadījumā nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radušies ierīces pieslēgšanas pie neiezemētas rozetes dēļ. Ja pieslēguma vada gali ir atvērti, atbilstoši ierīces veidam uzstādiet elektropadeves atslēgšanas slēdzi, kas varētu pieslēgt/atslēgt elektropadevi.

4. Ja pieslēguma vads sabojājas, tas noteikti jānomaina oficiālā servisa centra pārstāvim vai kvalificētam elektriķim, lai izvairītos no iespējamām briesmām.

5. Strāvas vads nedrīkst nonākt saskarē ar ierīces karstajām daļām.

6. Lūdzu, izmantojiet cepeškrānsni sausā vidē.

### Pieslēguma pie elektrotīkla shēma



## Gāzes Pieslēgums

**BRĪDINĀJUMS:** Pirms jebkādu gāzes pieslēgumu veikšanas atslēdziet gāzes padevi. Sprādziena risks.

Lūdzu, izmantojiet cepeškrāsni sausā vidē.

1. Uzslidiniet skavu uz šļūtenes. Stumiet vienu šļūtenes galu, līdz tā atrodas uz caurules gala.

2. Pieslēguma blīvējuma pārbaudes nolūkā pārliedzinieties, ka plīts regulatori ir izslēgti, bet gāzes balons/vads ir atvērts. Uzlieciet ziepju burbuļus uz savienojuma vietas. Ja ir gāzes noplūde, savienojuma vietā veidosies putas.

3. Plīts jāizmanto labi vēdināmā telpā, un tai jāatrodas uz līdzena pamata.

4. Atkārtoti pārbaudiet gāzes pieslēgumu.

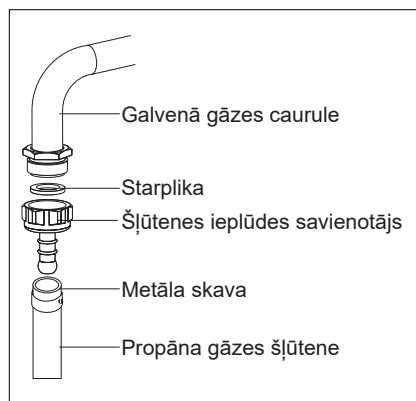
5. Novietojot plīti paredzētajā vietā, pārliedzinieties, ka tā atrodas vienā līmenī ar leti. Nolīmeņojiet, regulējot plīts kājiņas, ja tas nepieciešams.

6. Gāzes šļūtene un barošanas vads nedrīkst stiepties cauri karstām vietām, īpaši gar plīts aizmuguri. Nepārvietojiet pie gāzes padeves pieslēgtu plīti. Tā kā vilkšana var padarīt vaļīgu šļūtenes pieslēgumu, var rasties gāzes noplūde.

7. Pirms ierīces izmantošanas, lai nodrošinātu drošu lietošanu, piestipriniet ierīci pie sienas, izmantojot komplektācijā iekļauto ķēdi un āķskrūvi. Kārtīgi ieskrūvējiet āķskrūvi sienā.

8. Izmantojiet elastīgu šļūteni gāzes pieslēgumam.

### Propāna gāzes pieslēguma;

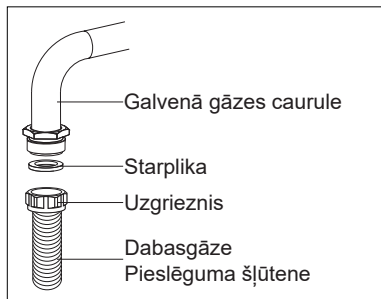


Propāna (balona) gāzes pieslēguma gadījumā uzlieciet metāla skavu uz šļūtenes, kas nāk no propāna gāzes balona. Piestipriniet šļūtenes malu uz šļūtenes savienotāja ierīces aizmugurē, uzstumjot to virsū, karsējot šļūteni vārošā ūdenī. Pēc tam virziet skavu uz šļūtenes gala daļu un pievelciet ar skrūvgriezi. Starplika un šļūtenes savienotājs, kas nepieciešams pieslēguma izveidei, ir parādīti attēlā tālāk.

**PIEZĪME:** Regulatoram, kas jāuzstāda propāna gāzes balonam, jābūt 300 mmSS.



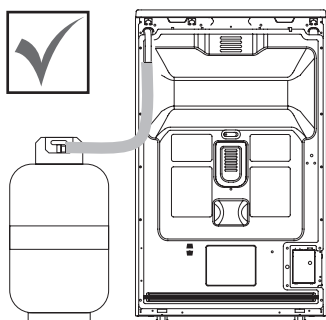
## Dabasgāzes pieslēgumam;



**BRĪDINĀJUMS.** Dabasgāzes pieslēgumu drīkst veikt tikai oficiāla servisa centra pārstāvis.

Dabasgāzes gadījumā ielieciet starpliku uzgrieznī dabasgāzes pieslēguma šļūtenes galā. Lai uzstādītu šļūteni uz galvenās gāzes šļūtenes, pagrieziet uzgriezni. Pabeidziet pieslēguma procesu, veicot gāzes noplūdes pārbaudi.

## Gāzes šļūtenes ritējums



1. Attēls

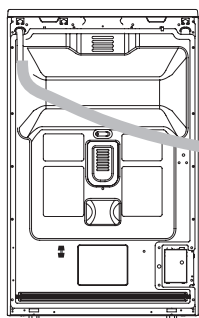
Pievienojiet ierīci gāzes cauruļvada krānam, izmantojot iespējami īsāko ceļu. Pārbaudiet, vai nepastāv gāzes noplūdes draudi.

Lai turpinātu stingruma un blīvējuma drošības pārbaudi, pārbaudiet, vai vadības panelī esošie pārslēgi ir aizvērti, bet gāzes balons atvērts.

**BRĪDINĀJUMS:** Gāzes noplūdes pārbaudei nekad neizmantojiet šķiltavas, sērkokļus, cigareti vai līdzīgu priekšmetu, kas rada liesmu.

Pārklājiet savienojuma vietas ar ziepju emulsiju. Noplūdes gadījumā varēsit konstatēt burbuļošanu. Ievietojot ierīci tai paredzētajā vietā, pārbaudiet, vai tā ir vienā līmenī ar darbvirsmu. Ja nepieciešams, noregulējiet ierīces kājas, lai ierīce būtu vienā līmenī ar darbvirsmu.

Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas telpā ar labu ventilāciju.

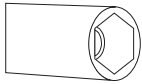


2. Attēls

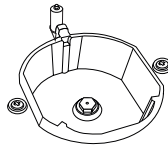
**BRĪDINĀJUMS.** Pirms ierīces uzstādīšanas pārbaudiet, lai vietējā gāzes vada parametri (gāzes veids un spiediens) atbilstu ierīces raksturlielumiem.

## Sprauslu nomaiņa

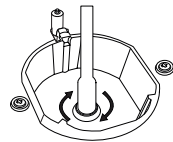
1. Izmantojiet speciālu galviņu sprauslas noņemšanai un uzstādīšanai. (3. attēls)
2. Noņemiet sprauslu (4. attēls) no degļa ar speciālu galviņu un uzstādiet jaunu sprauslu. (5. attēls)



3. Attēls



4. Attēls



5. Attēls

## Telpas vēdināšana

Degšanai nepieciešamais gaiss tiek iegūts no telpas gaisa un izdalītās gāzes izplūst telpā. Lai plīts labi darbotos, laba telpas vēdināšana ir obligāts priekšnosacījums. Ja nav logu vai ventilācijas lūku, ko izmantot telpas vēdināšanai, jāierīko papildu ventilācija. Tomēr, ja durvis veras uz ārpusi, nav nepieciešamas ventilācijas lūkas.

Telpas lielums	Ventilācijas lūka
Mazāka par 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
No 5 m <sup>3</sup> līdz 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Lielāka par 10 m <sup>3</sup>	nav nepieciešama
Pagrabā	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Samazināta gāzes plūsma plīts virsmas degļiem

1. Aizdedziniet degli, ko paredzēts regulēt, un pagrieziet regulatoru uz mazu liesmu.

2. Noņemiet regulatoru.

3. Ar piemērotu skrūvgriezi noregulējiet plūsmas regulēšanas skrūvi. Propāna gāzes (butāna-propāna) gadījumā grieziet skrūvi pulksteņrādītāja kustības virzienā. Dabasgāzes gadījumā skrūve jāgriež pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

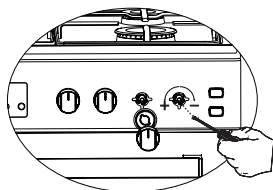
“Normālam taisnas liesmas garumam mazas liesmas režīmā jābūt 6-7 mm.”

4. Ja liesma ir augstāka, grieziet skrūvi pulksteņrādītāja kustības virzienā. Ja tā ir mazāka, grieziet pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

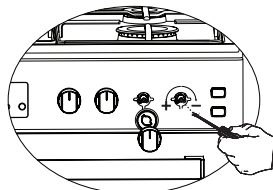
5. Tagad pagrieziet regulatoru lielas liesmas un mazas liesmas režīmā un pārbaudiet, vai liesma deg vai nedeg.

Atkarībā no jūsu plīti izmantotā gāzes krānu veida, regulēšanas skrūves atrašanās vieta var atšķirties.

Lai noregulētu savu plīti atbilstoši gāzes vedam, uzmanīgi noregulējiet mazo liesmu, griežot ar mazu skrūvgriezi, kā parādīts tālāk, skrūvi plīts vidū. (6. un 7. attēls)



6. attēls



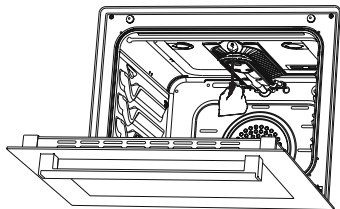
7. attēls

## Augšējā un apakšējā degļa noņemšana un inžektora ierīkošana gāzes cepeškrāsnī

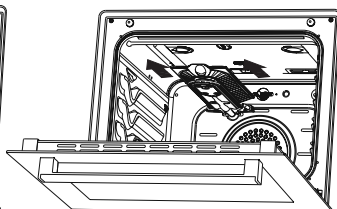
### Augšējā Degļa Noņemšana:

Izmantojot skrūvgriezi, atskrūvējiet 8.attēls parādītās skrūves. Noņemiet degli pavelkot uz sevi, kā parādīts 9.attēls. Ar uzgriežņa atslēgas palīdzību noņemiet inžektoru, kā parādīts 10.attēls. Ja vēlaties pievienot degli, atkārtojiet minētās darbības pretējā secībā.

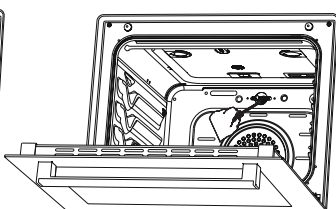
8. Attēls



9. Attēls



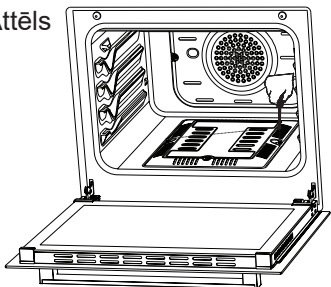
10. Attēls



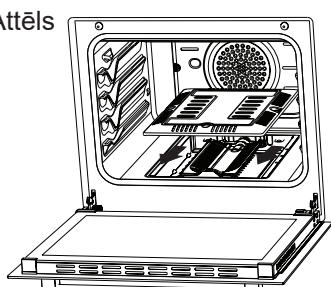
### Apakšējā Degļa Noņemšana:

Apakšējā degļa durvis ir fiksēts ar divām skrūvēm. Atskrūvējiet skrūves ar skrūvgriezi, kā parādīts 11.attēls. Atveriet durvis, velkot tās uz augšu, kā parādīts 12.attēlā. Noņemiet degli pavelkot uz sevi, kā parādīts 13.attēls. Ar uzgriežņa atslēgas palīdzību noņemiet inžektoru, kā parādīts 14.attēls. Ja vēlaties pievienot degli, atkārtojiet minētās darbības pretējā secībā.

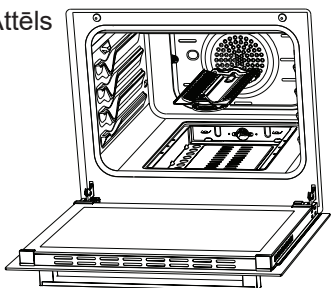
11. Attēls



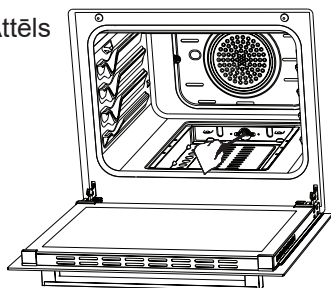
12. Attēls



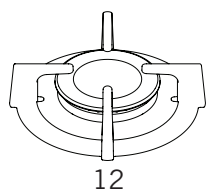
13. Attēls



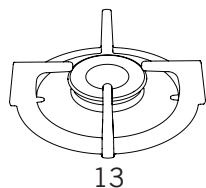
14. Attēls



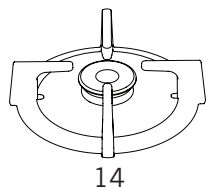
## IERĪCES APRAKSTS



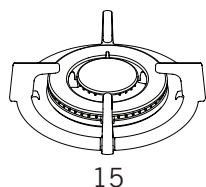
12



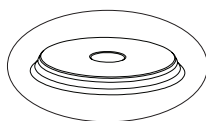
13



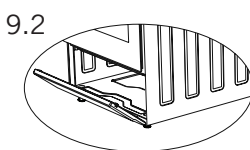
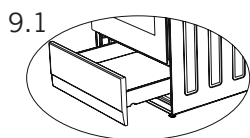
14



15

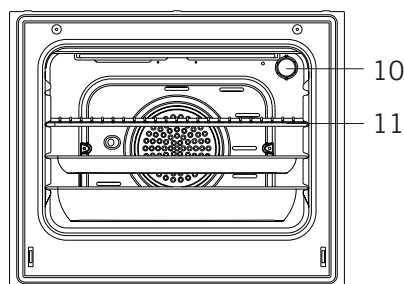
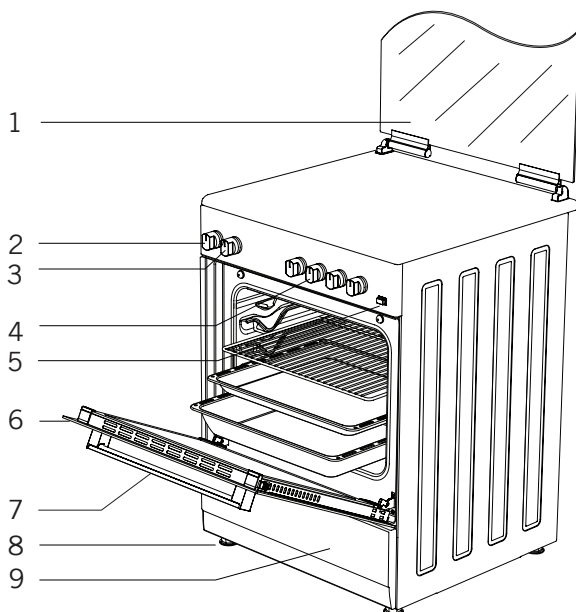


16



9.1

9.2

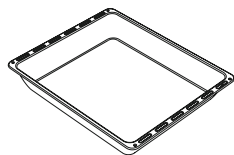


1. Stikla durvis (metāla plāksnes durvis)
2. Termostata regulators
3. Cepeškrāsns regulators
4. Plīts sildriņķu regulatori
5. Spiedpogas aizdedzinātājs \*
6. Durvis
7. Rokturis

8. Plastmasas kājiņa
9. Apakšējā nodalījuma durvis
- 9.1. Atvilktne \*
- 9.2. Atvāžamas durvis \*
10. Spuldze
11. Grils
12. Lielais deglis

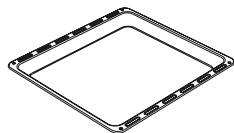
13. Vidējais deglis
14. Papildu deglis
15. Wok deglis \*
16. Sildriņķis \* (Ø145 mm vai Ø185 mm)

## Aksesuāri



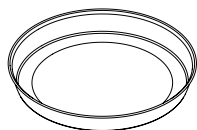
### Dziļā paplāte \*

Tiek izmantota konditorejas izstrādājumu, cepešu un sautējumu pagatavošanai. Gadījumā, ja pīrāgi, saldēta pārtika vai gaļas ēdieni tiek pagatavoti uz grila, dziļo paplāti var izmantot eļļas savākšanai.



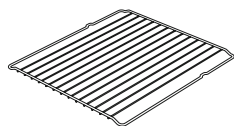
### Paplāte / Stikls paplāte \*

Tiek izmantota konditorejas izstrādājumu (cepumu, biskvītu, utml.) un saldētas pārtikas pagatavošanai.



### Apaļais paplāte \*

Tiek izmantota konditorejas izstrādājumu un saldētas pārtikas pagatavošanai.



### Grila režģis

Tiek izmantots cepšanai un/vai saldētas pārtikas atsaldēšanai, uzcepšanai un izvietošanai vēlamajām līmenī.



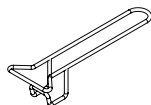
### Teleskopiskās sliedes \*

Pateicoties izbīdāmajām jeb teleskopiskajām sliedēm, paplātes un/vai grila režģi var viegli izņemt un ievietot cepeškrāsnī.



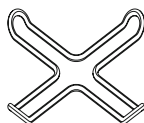
### Grila režģis ar paplāti \*

Paredzēts pārtikai, kas pagatavošanas laikā var salipt, piemēram, liellopu gaļa. Izmantojot šo aksesuāru pārtika pagatavošanas laikā nesaskarsies un nesalīps.



### Cepampannas rokturis \*

Paredzēts karstu cepampannu turēšanai.



### Kafijas kannas balsts \*

Paredzēts kafijas kannas novietošanai.

## Plīts Tehniskā Informācija

Specifikācijas	50x55	50x60	60x60
Ārējais platums	500 mm	500 mm	600 mm
Ārējais dziļums	565 mm	630 mm	630 mm
Ārējais augstums	855 mm	855 mm	855 mm
Spuldzes jauda	15-25 W		
Apakšējais sildelements	1000 W	1000 W	1200 W
Augšējais sildelements	800 W	800 W	1000 W
Turbo sildelements	-----	1800 W	2200 W
Grila sildelements	1500 W	1500 W	2000 W
Tīkla spriegums	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Sildriņķis 145 mm *	1000 W		
Sildriņķis 180 mm *	1500 W		
Lielas jaudas sildriņķis 145 mm *	1500 W		
Lielas jaudas sildriņķis 180 mm *	2000 W		

**BRĪDINĀJUMS.** Ja oficiāls servisa centrs veic kādus pārveidojumus, jāņem vērā šī tabula. Ražotājs neuzņemsies atbildību par jebkādam problēmām, kas radušās nepareizas pārveidošanas dēļ.

**BRĪDINĀJUMS.** Lai palielinātu ierīces kvalitāti, tehniskās specifikācijas var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma.

**BRĪDINĀJUMS.** Attiecīgās vērtības, kas norādītas uz ierīces vai pavad-dokumentos, ir laboratorijas mērījumi saskaņā ar atbilstošajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izmantošanas un apkārtējiem apstākļiem.

Deglis Specifikācijas	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Dabasgāze			Dabasgāze		Dabasgāze	
Wok Deglis	Dīze	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gāzes plūsma	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Jauda	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Lielas jaudas Deglis	Dīze	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gāzes plūsma	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Jauda	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Vidējas jaudas Deglis	Dīze	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gāzes plūsma	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Jauda	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Papildu Deglis	Dīze	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gāzes plūsma	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Jauda	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grila Deglis	Dīze	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gāzes plūsma	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Jauda	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Cepeškrāsns Deglis	Dīze	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gāzes plūsma	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Jauda	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW



Deglis Specifikācijas	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	Propāna gāze			Propāna gāze		Propāna gāze	
Wok Deglis	Dīze	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gāzes plūsma	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Jauda	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Lielas jaudas Deglis	Dīze	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gāzes plūsma	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Jauda	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Vidējas jaudas Deglis	Dīze	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gāzes plūsma	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Jauda	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Papildu Deglis	Dīze	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gāzes plūsma	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Jauda	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grila Deglis	Dīze	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gāzes plūsma	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Jauda	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Cepeškrāsns Deglis	Dīze	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gāzes plūsma	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Jauda	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**BRĪDINĀJUMS.** Diametra vērtības, kas norādītas uz dīzes, ir norādītas bez komata. Piemēram, 1,70 mm diametrs ir norādīts kā 170 uz dīzes.

## PLĪTS UZSTĀDĪŠANA

Pārbaudiet, vai elektrības piegāde ir atbilstoša, lai lietotu plīti. Ja nē, sazinieties ar elektriķi un santehniķi, lai noregulētu šīs apgādes sistēmas. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību dēļ.

**BRĪDINĀJUMS.** Tā ir klienta atbildība sagatavot ierīces uzstādīšanas vietu un sagatavot elektrības piegādi.

**BRĪDINĀJUMS.** Ierīces uzstādīšanas laikā ir jāievēro vietējo standartu noteikumi attiecībā uz elektropieslēgumu.

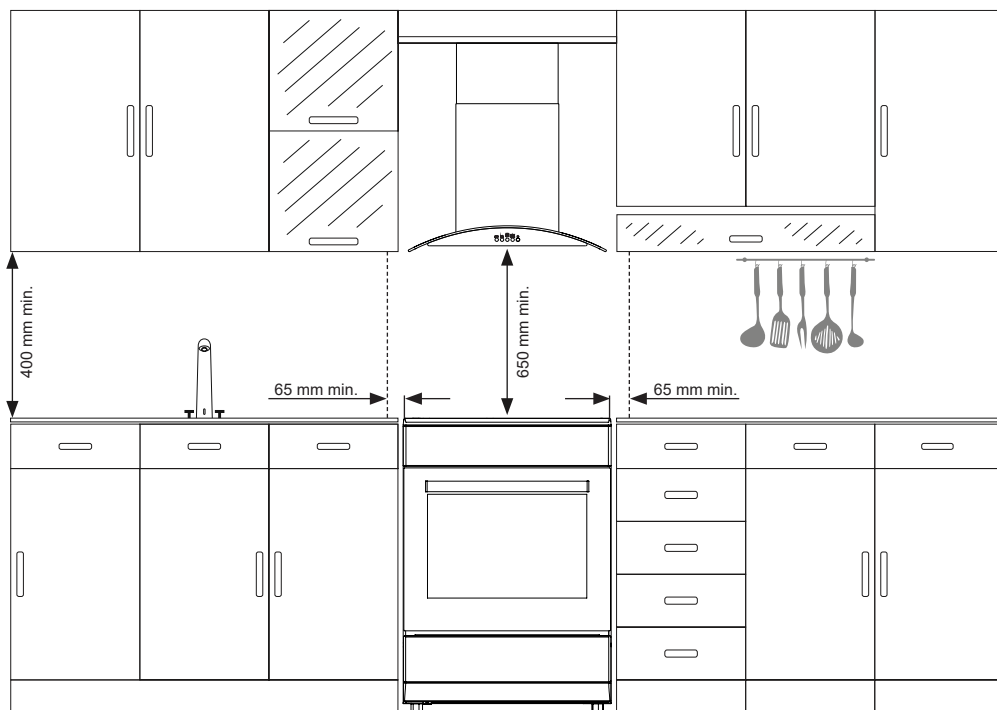
**BRĪDINĀJUMS.** Pirms ierīces uzstādīšanas pārbaudiet, vai tav nav nekādu bojājumu. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta. Bojātas ierīces var apdraudēt jūsu drošību.

### Pareizā uzstādīšanas vieta un svarīgi brīdinājumi

Ierīces kājiņas nedrīkst balstīties pret mīkstu pamatu, piemēram, paklājiem. Virtuves grīdai jāspēj izturēt ierīces svaru un uz tās novietoto virtuves trauku un piederumu svaru.

Virš plīts jābūt vismaz 400 mm brīvai vietai un 65 mm vietai sānos līdz virtuves skapīšiem.

Šī ierīce ir piemērota izmantošanai brīvstāvoši, bez atbalsta, kā arī neievietojot to virtuves iekārtā. Ja virš plīts tiks uzstādīts tvaika nosūcējs, ievērojiet ražotāja sniegtos norādījumus par uzstādīšanas augstumu. (min. 650 mm)

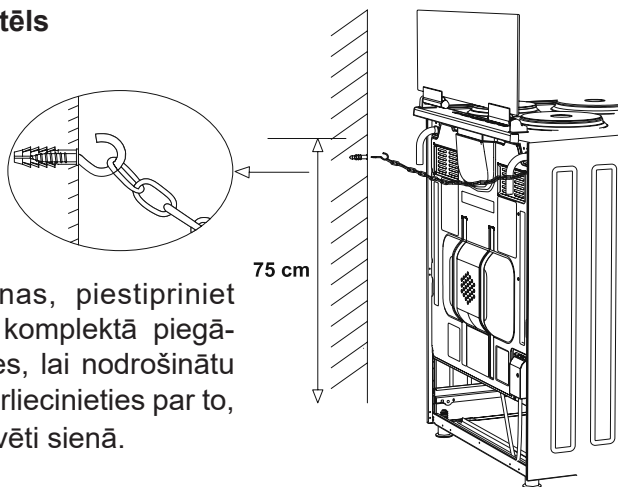


**BRĪDINĀJUMS.** Virtuves mēbelēm ierīces tuvumā jābūt karstumizturīgām.

**BRĪDINĀJUMS.** Neuzstādiēt ierīci blakus ledusskapim vai plītij. Ierīces izdalītais siltums palielina dzesēšanas ierīču enerģijas patēriņu.

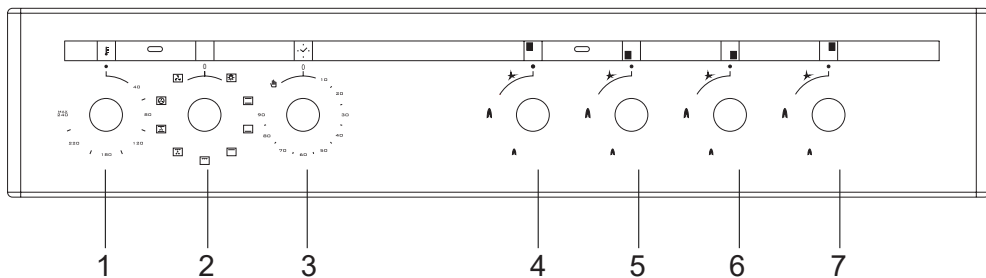
**BRĪDINĀJUMS.** Neizmantojiet durvis un/vai rokturi ierīces nešanai vai pārvietošanai.

## Kēdes Piestiprināšanas Attēls



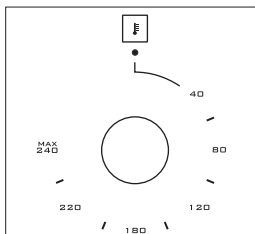
Pirms iekārtas izmantošanas, piestipriniet ierīci pie sienas, izmantojot komplektā piegādātos stiprinājumus un skrūves, lai nodrošinātu drošu ierīces izmantošanu. Pārliecinieties par to, ka stiprinājumi ir stingri ieskrūvēti sienā.

## VADĪBAS PANELIS

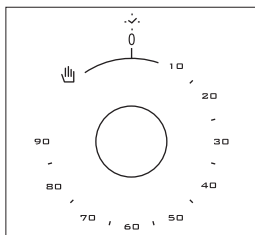


- |                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Termostats                        | 5. Priekšējais kreisais sildriņķis |
| 2. Funkcijas izvēles regulators      | 6. Priekšējais labais sildriņķis   |
| 3. Mehāniskais taimeris              | 7. Aizmugurējais labais sildriņķis |
| 4. Aizmugurējais kreisais sildriņķis |                                    |

**BRĪDINĀJUMS.** Iepriekšējais attēls ir paredzēts tikai ilustratīviem mērķiem. Ņemiet vērā savas ierīces vadības paneli.



**Termostats:** izmanto, lai noteiktu gatavojamā ēdiena gatavošanas temperatūru cepeškrāsnī. Pēc ēdiena ievietošanas cepeškrāsnī, pagrieziet regulatoru uz vēlamās temperatūrās iestatījumu starp 40-240 °C. Dažādu ēdiena gatavošanas temperatūru skatiet ēdiena gatavošanas tabulā.



**Mehāniskis taimeris\*:** izmanto, lai noteiktu gatavošanas ilgumu cepeškrāsnī. Kad ir pagājis noteiktais laiks, sildelementi tiek izslēgti un atskan skaņas signāls. Mehānisko taimeri var noregulēt uz laiku no 0-90 minūtēm. Gatavošanas ilgumu skatiet ēdienu gatavošanas tabulā.

## CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANA

### Cepeškrāsns Degļu Izmantošana

1. Ja plītij ir gāzes degļi, jāizmanto attiecīga poga to aizdedzināšanai. Dažiem modeļiem ir automātiskas aizdedzināšanas funkcija, viegli var aizdedzināt degļi, pagriežot regulatoru. Kā arī, degļus var aizdedzināt, nospiežot aizdedzināšanas pogu, vai tos var aizdedzināt ar sērkokciņu.

2. Nedarbiniet aizdedzinātāju ilgāk par 15 sekundēm. Ja deglis neaizdegas, nogaidiet vismaz vienu minūti, pirms atkal mēģināt aizdedzināt degļi. Ja deglis jebkādu iemeslu dēļ nodziest, izslēdziet degļa regulatoru un nogaidiet vismaz vienu minūti, pirms atkal mēģināt aizdedzināt degļi.

### Cepeškrāsns Karstumelementu Lietošana

1. Lietojot cepeškrāsni pirmo reizi, izdalīsies smaka, kas rodas sildelementu lietošanas rezultātā. Lai no tās atbrīvotos, darbiniet tukšu cepeškrāsni pie 240 °C 45-60 minūtes.

2. Cepeškrāsns regulators jānoregulē uz attiecīgo vērtību, pretējā gadījumā cepeškrāsns nedarbosies.

3. Ēdienu veidi, gatavošanas laikus un termostata pozīcijas ir norādītas ēdienu gatavošanas tabulā. Gatavošanas tabulā norādītās vērtības ir atsaucēs vērtības un tās tika iegūtas, veicot testus mūsu laboratorijā. Jūs varat pielāgot garšu atbilstoši savai gaumei un gatavošanas paradumiem.

4. Jūs varat panākt vistas griešanos cepeškrāsnī, izmantojot attiecīgus piederumus.

5. Gatavošanas laiki: Rezultāti var atšķirties atkarībā no sprieguma, ēdiena veida, daudzuma un temperatūras.

6. Laikā, kamēr tiek gatavots cepeškrāsnī, cepeškrāsns durvis nevar bieži virināt. Pretējā gadījumā karstuma cirkulācija var tikt traucēta un var iegūt nepamierinošus gatavošanas rezultātus.

## Grila Lietošana

1. Novietojot grila režģi augšējā plaukta pozīcijā, ēdiens un grila režģa nedrīkst pieskarties grilam.

2. Cepeškrānsi var iepriekš uzsildīt 5 minūtes pirms grilēšanas. Ja nepieciešams, jūs varat apgriezt ēdienu otrādi.

3. Ēdienam jāatrodas grila režģa vidū, lai nodrošinātu maksimālu gaisa plūsmu cepeškrāsnī.

### Lai ieslēgtu grilu

1. Pagrieziet funkciju regulatoru uz grila simbolu.

2. Pēc tam noregulējiet vēlamo grila temperatūru.

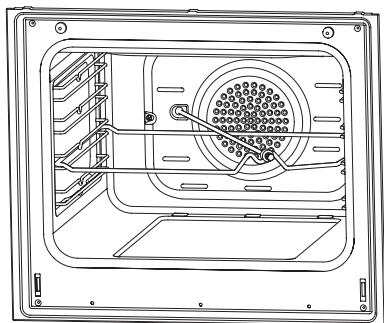
### Lai izslēgtu grilu

Pagrieziet funkciju regulatoru izslēgtā stāvoklī.

**BRĪDINĀJUMS.** Aizveriet cepeškrāsns durvis grilēšanas laikā. (elektriskais grils)

**BRĪDINĀJUMS.** Atveriet cepeškrāsns durvis grilēšanas laikā. (gāzes grils)

### Vistas Cepšanas Iesma Lietošana \*

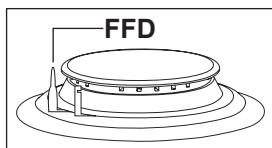


15. Attēls

Novietojiet iesmu uz režģa. Pagriežot iebīdīdiet iesma režģi krāsnī vajadzīgajā līmenī. Novietojiet zem tā cepešpannu, kurā var notecēt tauki. Lai apakšējā cepešpanna būtu vieglāk iztīrāma, ielejiet tajā nedaudz ūdens. Neizmirstiet no iesma noņemt plastmasas detaļu. Pēc grilēšanas uzskrūvējiet iesmam plastmasas rokturi un izņemiet ēdienu no krāsns.

## Plīts Lietošana

### Gāzes degļu izmantošana



**Liesmu nodzēšanas mehānisms (FFD):** drošības mehānisms aktivizējas, ja ēdienas sāk plūst pāri uz plīts virsmas.

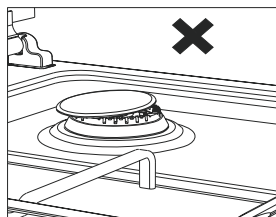
1. Gāzes vārstiem ir īpaši drošības mehānismi. Lai aizdedzinātu degli, nospiediet riņķa regulatoru un pagrieziet to uz liesmas simbolu, griežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Aizdedzinātājam vajadzētu darboties un jūsu izvēlētajam deglim vajadzētu aizdegties. Turiet nospiestu regulatoru, līdz deglis aizdegas. Nospiediet aizdedzinātāja pogu un griežiet regulatoru pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

2. Nedarbiniet aizdedzinātāju ilgāk par 15 sekundēm. Ja deglis neaizdegas, nogaidiet vismaz vienu minūti, pirms atkal mēģināt aizdedzināt degli. Ja deglis jebkādu iemeslu dēļ nodziest, izslēdziet degļa regulatoru un nogaidiet vismaz vienu minūti, pirms atkal mēģināt aizdedzināt degli.

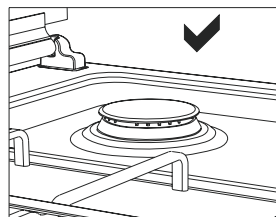
3. Modeļos ar gāzes drošības sistēmu, kad riņķa liesma nodziest, drošības vārsts automātiski atslēdz gāzes padevi. Lai aizdedzinātu degļus, kuriem ir gāzes drošības sistēma, nospiediet regulatoru un griežiet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Pēc aizdedzināšanas jums jānogaida 5-10 sekundes, lai aktivizētos gāzes drošības sistēma. Ja deglis jebkādu iemeslu dēļ nodziest, izslēdziet degļa regulatoru un nogaidiet vismaz vienu minūti, pirms atkal mēģināt aizdedzināt degli.

4. ● Aizvērts 🔥 Pilnībā atvērts 🔥 Daļēji atvērts

5. Pirms plīts lietošanas pārlicinieties, ka visi degļu vāciņi atrodas uz degļiem. Pareizais degļu vāciņu novietojums ir parādīts tālāk.



16. attēls



17. attēls

## Sildriņķu Izmantošana

	Līmenis 1	Līmenis 2	Līmenis 3	Līmenis 4	Līmenis 5	Līmenis 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm lielas jaudas	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm lielas jaudas	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm lielas jaudas	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm lielas jaudas	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Elektriskajiem sildriņķiem ir standarta 6 temperatūras līmeņi. (kā aprakstīts iepriekš)

2. Izmantojot pirmo reizi, darbiniet elektrisko sildriņķi 6. līmenī 5 minūtes. Tādējādi līdzeklis uz sildriņķa degšanas ietekmē kļūs ciets.

3. Izmantojiet pannas ar plakanu pamatni, kas pilnībā saskaras ar sildriņķi, lai efektīvāk izmantotu enerģiju.

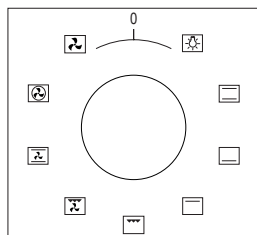
### Katlu Izmēri

	50*55	50*60	60*60
Mazais deglis	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Vidējais deglis	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Lielais deglis	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok deglis	24-28 cm	---	24-26 cm





## PROGRAMMU VEIDI



**Funkciju regulators:** izmanto, lai noteiktu izmantojamo sildelementu izvēli cepeškrāsnī. Šī regulatora sildelementu programmu veidi un to funkcijas ir aprakstītas tabulā tālāk. Visi sildelementu veidi un programmu veidi var nebūt pieejami visiem modeļiem.

	Pagriežamais iesms		Ventilators
	Apakšējais un augšējais karsēšanas elements		Turbo sildierīce un ventilators
	Apgaismojums		Apakšējais un augšējais karsēšanas elements un ventilators
	Apakšējais karsēšanas elements n ventilators		Grils un ventilators
	Grīla sildelements		Grils
	Grīls un apgaismojums		Augšējais karsēšanas elements
	Taimer		Apakšējais karsēšanas elements
	Liesma		Aizdedzinātājs

**BRĪDINĀJUMS.** Visi sildelementu veidi un programmu veidi var nebūt pieejami visiem modeļiem.

## EDIENU GATAVOŠANAS TABULA

**BRĪDINĀJUMS:** Cepeškrāsnī ir jāuzsilda 10 minūtes pirms pārtikas ievietošanas tajā.

Izstrādājums	Gatavošanas Funkcija	Temperatūra (°C)	Restīšu Līmenis	Gatavošanas (min.)
Torte	Statisks / Statisks+Ventilators	170-180	2	35-45
Mazie kūkas	Statisks / Turbo+Ventilators	170-180	2	25-30
Pīrāgs	Statisks / Statisks+Ventilators	180-200	2	35-45
Konditorejas	Statisks	180-190	2	25-30
Cepumi	Statisks	170-180	3	20-25
Ābolu pīrāgs	Statisks / Turbo+Ventilators	180-190	2	50-70
Biskvītkūka	Statisks	200/150 *	2	20-25
Pica	Statisks+Ventilators	180-200	3	20-30
Lazanja	Statisks	180-200	2	25-40
Bezē	Statisks	100	2	60
Cālis	Statisks+Ventilators / Turbo+Ventilators	180-190	2	45-50
Grilēta vista **	Grils	200-220	4	25-30
Grillēta zivs **	Grils+Ventilators	200-220	4	25-30
Steiks **	Grils+Ventilators	Max.	4	15-20
Grilēti kotletes **	Grils	Max.	4	20-25

\* Bez cepeškrāsns uzsildīšanas. Puse no gatavošanas laika jāveic 200 °C un otra puse 150 °C.

\*\* Gatavošanas pusē ēdiens ir jāapgriež.

## APKOPE UN TĪRĪŠANA

1. Plīts elektriskā kabeļa kontaktdakšīņu atvienojiet no elektrotīkla ligzdas un aizgrieziet gāzes krānu.

2. Cepeškrāsns, tās iedarbināšanas laikā vai uzreiz pēc tās izmantošanas, ir ļoti karsta. Jums ir aizliegts pieskarties pie sildīšanas elementiem.

3. Aizliegts iekārtas iekšējās virsmas, paneļa, vāka, cepšanas pannu un citu plītiņas daļu tīrīšanai izmantot asus instrumentus, tādus kā spodrināšanas sukas, skrāpjus vai nažus. Nelietojiet abrazīvos, skrāpējošos tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļus.

4. Plīts iekšējās virsmas notīriet ar ziepjainu lupatiņu, nomazgājiet, bet tad rūpīgi nosausiniet ar mīkstu audumu.

5. Stikla virsmas tīrīšanai lietojiet speciāli tam paredzētu tīrīšanas līdzekli.

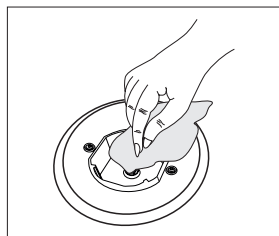
6. Netīriet plītiņu ar karsta tvaika tīrīšanas iekārtu.

7. Pirms plītiņas vāka pacelšanas, noslauciet šķidrumu, kas ir nokļuvis uz vāka. Arī novietojot vāku atpakaļ, pārliecinieties, ka plīts darba virsma ir tīra.

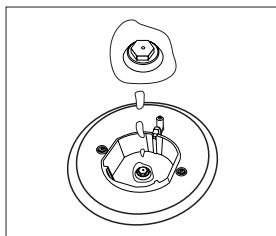
8. Tīrot plītiņu aizliegts lietot viegli degošus tīrīšanas līdzekļus, tādus kāskābe, šķīdinātāji un benzīns.

9. Plītiņas detaļas nav piemērotas mazgāšanai trauku mazgāšanas mašīnā.

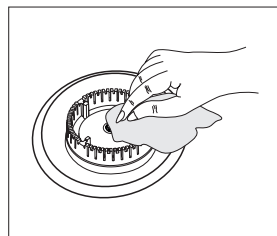
10. Lai notīrītu cepeškrāsns durtiņu stiklu, ar skrūvgriezi noņemiet fiksācijas plāksnītes, kuras pietur durtiņu iekšpuses stiklu, un rūpīgi to notīriet un nomazgājiet. Nosausinājuši pareizi ievietojiet starpliku un ielieciet stiklu savā vietā.



18. Attēls

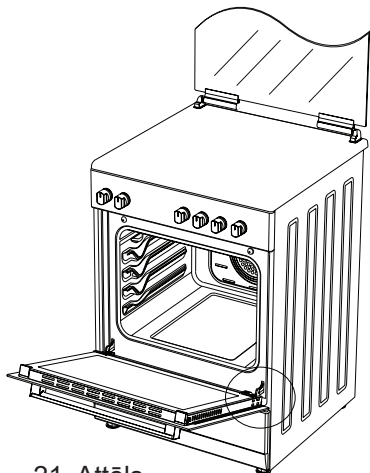


19. Attēls

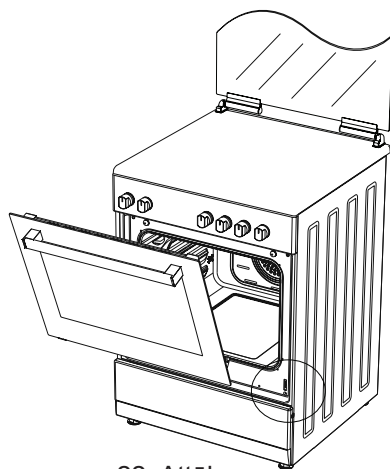


20. Attēls

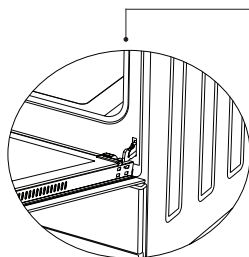
## Cepeškrāsns Durvju Ierīkošana



21. Attēls

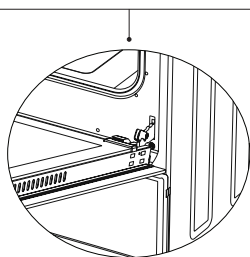


22. Attēls



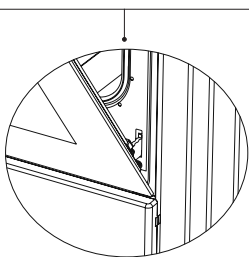
21.1 Attēls

Pilnībā atveriet cepeškrāsns durvis. Pēc tam, kad durvis ir pilnībā atvērtas, pavelciet eņģu slēdzi uz augšu, izmantojot skrūvgriezi, kā parādīts **21.1. Attēls**



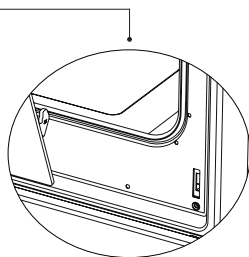
21.2 Attēls

Novietojiet eņģu slēdzi tā, kā parādīts **21.2. Attēls**. Novietojiet abas cepeškrāsns durvju eņģes vienādā stāvoklī.



22.1 Attēls

Pēc tam aizveriet cepeškrāsns durvis, kā parādīts **22.1. Attēls**



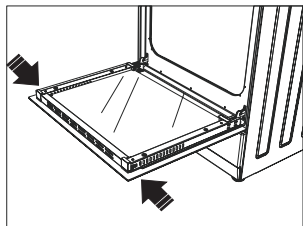
22.2 Attēls

Lai noņemtu cepeškrāsns durvis, pavelciet tās uz augšu, turot ar abām rokām, kā parādīts **22.2. Attēls**

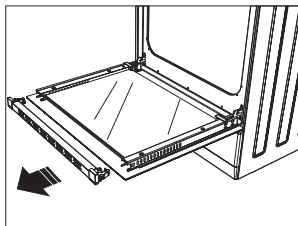
Lai nomainītu cepeškrāsns durvis, veiciet iepriekšminētos soļus pretējā secībā.

## Cepeškrāsns Durvju Stikla Tīršana Un Apkope

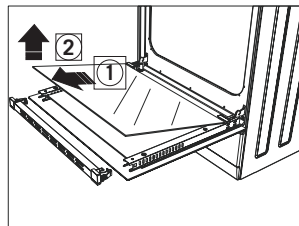
Noņemiet profilu uzspiežot uz plastmasas stiprinājumiem labajā un kreisajā pusē, kā parādīts 23. attēls, un pavelciet profilu uz sevi, kā parādīts 24. attēls. Pēc tam izņemiet iekšējo stiklu, kā parādīts 25. attēls. Ja nepieciešams, vidējo stiklu var izņemt tieši tādā pašā veidā. Pēc tīršanas un apkopes darbu veikšanas, novietojiet stiklus un profilus tiem paredzētajās vietās. Pārliedzinieties par to, ka profils ir droši nostiprināts.



23. Attēls



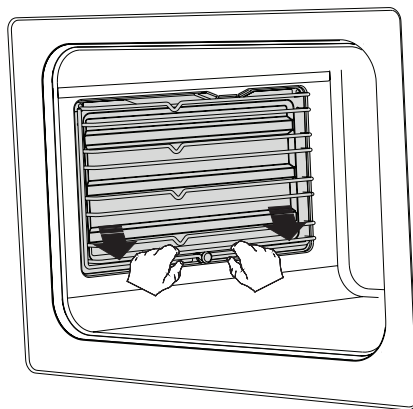
24. Attēls



25. Attēls

## Katalītiskās Sienas \*

Katalītiskās sienas atrodas krāsns iekšpusē kreisajā un labajā pusē zem vadotnēm. Katalītiskās sienas aiztur nepatīkamas smakas un nodrošina maksimāli labu krāsns darbību. Tāpat šīs sienas absorbē eļļas nogulsnes un tīra krāsni tās darbības laikā.

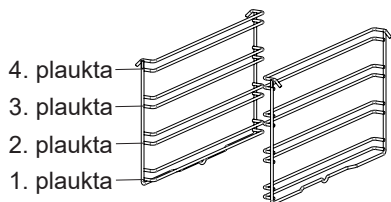


26. Attēls

## Katalītisko sienu izņemšana

Lai izņemtu katalītiskās sienas, ir jāizvelk vadotnes. Kad vadotnes būs izvilkta, sienas tiks automātiski atbrīvotas. Pēc 2-3 gadiem katalītiskās sienas ir jāmaina.

## Plaukta Līmeņi



Grila režģis ir jāievieto cepeškrāsnī pareizi. Neļaujiet grila režģim pieskarties cepeškrāsns aizmugurējai sienai. Plaukta līmeņi ir parādīti nākamajā attēlā. Jūs varat ievietot dziļo cepampannu vai standarta cepampannu apakšējā vai augšējā plaukta līmenī.

## Vadotņu ievietošana un izņemšana

Lai izņemtu vadotnes, nospiediet uz klipšiem, kā parādīts ar bultām attēlā, vispirms izņemiet apakšējo malu un pēc tam augšējo malu. Lai ievietotu vadotnes atpakaļ, atkārtojiet šīs darbības pretējā secībā.

## Cepeškrāsns Lampas Nomaīņa

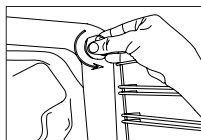
**BRĪDINĀJUMS:** Lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku, atslēgt iekārtu no elektrotīkla (barošana ir izslēgta). Vispirms atvienot iekārtas barošanu un pagaidīt, kamēr iekārta atdziest.

Noņemt aizsargājošo stiklu, kā parādīts attēlā pa kreisi. Ja to ir grūti pagriezt, tad šim nolūkam izmantot plastikāta cimdsus.

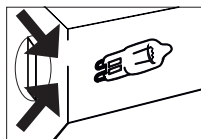
Pēc tam, pagriežot izņemt lampu. Nomainīt to pret lampu, kam ir tādas pašas specifikācijas.

Uzstādīt atpakaļ vietā aizsargājošo stiklu, iespraust iekārtas barošanas kabeļa kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā un pabeigt nomainīšanu. Tagad Jūs varat lietot cepeškrāsni.

### G9 tipa spuldze



220-240 V,  
maiņstrāva  
15-25 W

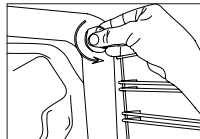


27. Attēls

### E14 tipa spuldze



220-240 V,  
maiņstrāva  
15 W



28. Attēls

## Grila Aizsargpaneļa Izmantošana \*

1. Aizsargpanelis ir paredzēts, lai aizsargātu vadības paneli un pogas, kamēr cepeškrāsns darbojas grila režīmā. (29. attēls)

2. Lūdzu, izmantojiet šo aizsargpaneli, lai karstums nesabojātu vadības paneli un pogas, kamēr cepeškrāsns darbojas grila režīmā.

**BRĪDINĀJUMS.** Sasniedzamās detaļas var būt karstas grilēšanas laikā. Mazi bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā.

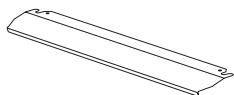
3. Novietojiet aizsargpaneli zem vadības paneļa, atverot cepsšķašns priekšējo aizsargstiklu. (30. attēls)

4. Pēc tam nostipriniet aizsargpaneli starp cepeškrāsns un priekšējo pārsegu, viegli aizverot durvis. (31. attēls)

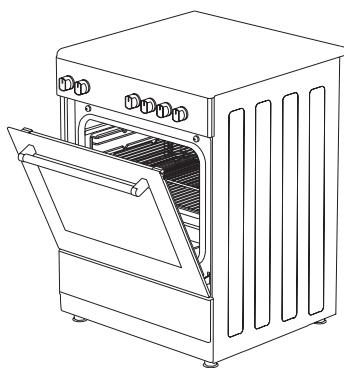
5. Ir svarīgi gatavošanas laikā ,gatavojot grilēšanas režīmā, turēt paneli atvērtu noteiktajā attālumā.

6. Aizsargpanelis nodrošinās ideālus gatavošanas apstākļus, aizsargājot vadības paneli un pogas.

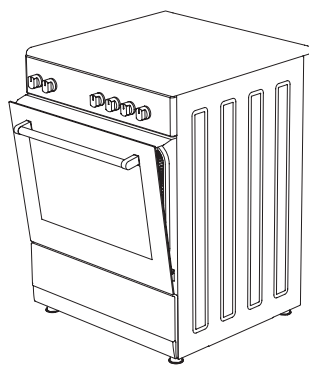
**BRĪDINĀJUMS.** Ja plītij ir “slēgtā grila” iespēja ar termostatu, jūs varat turēt cepeškrāsns durvis aizvērtas grilēšanas laikā, šādā gadījumā grila aizsargpanelis nebūs nepieciešams.



29. Attēls



30. Attēls



31. Attēls

## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Jūs varat novērst iespējamās ierīces problēmas, pārbaudot tālāk sniegtos risinājumus, pirms zvanīt servisa centram.

### Pārbaudes punkti

Plīts problēmas gadījumā vispirms meklējiet risinājumu tālāk sniegtajā tabulā.

Problēma	Iespējamais iemesls	Ko darīt
<b>Cepeškrāsns nedarbojas.</b>	Nav pieejama elektroapgāde.	Pārbaudiet elektroapgādi.
	Nav pieejama gāzes piegāde.	Pārbaudiet, vai galvenais gāzes vārsts ir atvērts.
		Pārbaudiet, vai gāzes šļūtene nav saliekusies vai savijusies.
		Pārbaudiet, vai gāzes šļūtene ir pievienota plītij.
	Pārbaudiet, vai tiek izmantots piemērots gāzes vārsts.	
<b>Cepeškrāsns apstājas gatavošanas laikā.</b>	Barošanas vada kontaktdakša izkūrī no sienas rozetes.	Iespraudiet atpakaļ barošanas vada kontaktdakšu.
<b>Izslēdzas gatavošanas laikā.</b>	Pārāk ilgstoša nemitīga darbība.	Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist pēc ilgjiem gatavošanas cikliem.
	Sienas rozetē ir iesprausta vairāk nekā viena kontaktdakša.	Spraudiet tikai vienu kontaktdakšu katrā rozetē.
<b>Cepeškrāsns durvis kārtīgi neatveras.</b>	Ēdiena atliekas ir iesprūdušas starp durvīm un cepeškrāsns iekšpusi.	Kārtīgi iztīriet cepeškrāsns un mēģiniet atkārtoti atvērt durvis.
<b>Nedarbojas aizdedzinātājs.</b>	Gāzes aizdedzināšanas elementi vai to gali ir aizsprostojušies.	Iztīriet gāzes degļu aizdedzināšanas elementus vai to galus.
	Gāzes degļu caurulītes ir aizsērējušas.	Iztīriet gāzes degļu caurulītes.
<b>Strāvas trieciens, pieskaroties plītij.</b>	Nav pareizs iezemējums.	Pārbaudiet, ka elektroapgāde ir kārtīgi iezemēta.
	Tiek izmantota neiezemēta sienas rozete.	



<b>Problēma</b>	<b>Iespējamais iemesls</b>	<b>Ko darīt</b>
<b>Ūdens tecēšana.</b>	Ūdens vai tvaiks var rasties noteiktos apstākļos atkarībā no gatavotā ēdiena veida. Tas nav ierīces bojājums.	Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un pēc tam izslaukiet to ar drānu.
<b>Nāk tvaiks caur plaisu cepeškrāsns durvīs.</b>		
<b>Ūdens paliek cepeškrāsnī.</b>		
<b>Cepeškrāsns nesilda.</b>	Cepeškrāsns durvis ir atvērtas.	Aizveriet cepeškrāsns durvis un no jauna ieslēdziet to.
	Cepeškrāsns nav pareizi noregulēta.	Izlasiet sadaļu par cepeškrāsns lietošanu un no jauna noregulējiet cepeškrāsnī.
	Drošinātājs izdedzis vai jaudas slēdzis ir izslēgts.	Nomainiet drošinātāju vai ieslēdziet jaudas slēdzi. Ja tas atkārtojas bieži, sazinieties ar elektriķi.
<b>Darbības laikā izdalās dūmi.</b>	Darbinot cepeškrāsnī pirmo reizi.	No sildelementiem izdalās dūmi. Tā nav kļūme. Pēc 2-3 cikliem vairs nebūs dūmu.
	Ēdiens uz sildelementa.	Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un noņemiet ēdiena atliekas no sildelementa.
<b>Darbinot cepeškrāsnī, izdalās deguma vai plastmasas smaka.</b>	Plastmasas vai citi karstumneizturīgi piederumi tiek izmantoti cepeškrāsnī.	Pie augstas temperatūras izmantojiet piemērotus stikla piederumus vai traukus.
<b>Cepeškrāsns kārtīgi necep.</b>	Cepeškrāsns durvis tiek bieži atvērtas gatavošanas laikā.	Bieži neviriniet cepeškrāsns durvis, ja gatavotais ēdiens nav jāapgriež cepšanas laikā. Bieži virinot durvis, nokrītas temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē, tādējādi ietekmējot gatavošanas rezultātus.
<b>Iekšējais apgaismojums ir vājš vai nedeg vispār.</b>	Gatavošanas laikā kaut kas nosedz apgaismojumu.	Iztīriet cepeškrāsnī iekšpusi un pārbaudiet vēlreiz.
	Iespējams, ka bojāta spuldze.	Nomainiet to ar tāda paša stipruma spuldzi.

## APIEŠANĀS NOTEIKUMI

1. Neizmantojiet durvis un/vai rokturi ierīces nešanai vai pārvietošanai.
2. Pārvietošanu un pārvešanu veiciet ierīces oriģinālajā iepakojumā.
3. Esiet īpaši piesardzīgs, iekraujot/izkraujot un nesot ierīci.
4. Pārlicinieties, ka iepakojums ir kārtīgi noslēgts ierīces nešanas un pārvešanas laikā.

5. Aizsargājiet no ārējiem faktoriem (mitruma, ūdens u.c.), kas varētu sabojāt iepakojumu.

6. Esiet piesardzīgs, lai nesabojātu ierīci, sasirot, satriecot, nometot u.c. to, nešanas un transportēšanas laikā, kā arī nesalauziet un nedeformējat to lietošanas laikā.

## IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

Turpmākā informācija palīdzēs jums izmantot ierīci ekoloģiski un ekonomiski.

1. Izmantojiet cepeškrāsnī tumšus un emaljētus cepamtraukus, kas labāk vada siltumu.

2. Ja, gatavojot ēdienu, saskaņā ar receptes vai gatavošanas norādījumiem ir nepieciešams iepriekš uzsildīt cepeškrāsni, dariet to.

3. Gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvis.

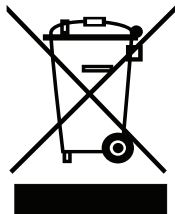
4. Mēģiniet negatavot cepeškrāsnī vienlaicīgi vairākus ēdienus. Varat gatavot vienlaicīgi, novietojot divus cepamtraukus vienā plaukta līmenī uz režģa.

5. Gatavojiet vairākus ēdienus pēc kārtas. Cepeškrāsnī būs atlikušais siltums.

6. Izslēdziet cepeškrāsni dažas minūtes pirms cepšanas laika beigām. Šādā gadījumā neatveriet cepeškrāsns durvis.

7. Pirms gatavošanas atkausējiet saldētu ēdienu.

## VIDEI DRAUDZĪGA ATKRITUMU APSAIMNIEKOŠANA



Atbrīvojaties no iepakojuma videi draudzīgā veidā. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/, kas attiecas uz lietotām ierīcēm, ko darbina elektriskā strāva (par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem- EEIA). Šīs vadlīnijas nosaka vadlīnijas lietotu ierīču un iekārtu atgriešanai un nodošanai pārstrādei visā ES.

## INFORMĀCIJA PAR IEPAKOJUMU

Preces iepakojums ir izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem saskaņā ar Nacionālajiem vides noteikumiem. Neizmetiet iepakojuma materiālus kopā ar mājsaimniecības vai citiem atkritumiem. Nogādājiet tos vietējo pašvaldību norādītajās iepakojuma materiālu savākšanas vietās.

**Gerb. vartotojau,**

mes siekiame, kad prietaisas, kurį įsigijote, būtų pagamintas itin kokybiškai, todėl jį gaminame modernioje gamykloje, pagal aukščiausios kokybės koncepciją.

Todėl, prieš pradėdant naudoti šį gaminį, mes rekomenduojame Jums perskaityti šį vartotojo vadovą ir išsaugoti jį, kad juo galėtumėte pasinaudoti ateityje.

**Dėmesio:** šis naudotojo vadovas skirtas daugiau nei vienam modeliui. Jūsų prietaise gali nebūti kai kurių vadove apibūdintų funkcijų.

Visi mūsų prietaisai skirti naudoti tik namuose, ne komercinėje aplinkoje.

Ženklu (\*) pažymėti produktai yra pasirinktiniai.

**„ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮRENGTAS PAGAL GALIOJANČIAS INSTRUKCIJAS IR NAUDOJAMAS TIK GERAI VĒDINAMOJE VIETOJE. PRIEŠ ĮRENGDAMI IR NAUDODAMI PRIETAISĄ PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS.“**

**„Atitinka WEEE direktyvos reikalavimus.“**

## Turinys

Svarbūs įspėjimai.....	134
Elektros prijungimai.....	146
Dujų prijungimai.....	147
Prietaiso apibūdinimas.....	152
Priedai.....	153
Jūsų orkaitės techninės charakteristikos.....	154
Jūsų orkaitės sumontavimas.....	157
Grandininis sujungimas.....	159
Valdymo skydelis.....	159
Orkaitės dalių naudojimas.....	160
Grotelių naudojimas.....	161
Vištos ieško naudojimas.....	161
Viryklės naudojimas.....	162
Programų tipai.....	164
Kepimo laiko lentelė.....	165
Priežiūra ir valymas.....	166
Orkaitės durelių montavimas.....	167
Orkaitės priekinių stiklinių durelių valymas ir priežiūra.....	168
Katalitinės sienelės.....	168
Grotelių padėtyt.....	169
Orkaitės lempučių pakeitimas.....	169
Grotelių deflektoriaus lakšto naudojimas.....	170
Trikčių šalinimas.....	171
Naudojimo taisyklės.....	173
Energijos taupymo rekomendacijos.....	173
Atliekų išmetimas tausojant aplinką.....	174
Informacija apie pakuotę.....	174

## SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

1. Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti **įgaliotojo techninio aptarnavimo centro** atstovai. Gamintojas neatsako už veiksmus, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.

2. Atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas. Tik taip galima užtikrinti saugų ir tinkamą prietaiso naudojimą.

3. Orkaitę reikia naudoti pagal naudojimo instrukciją.

4. Naudojantis prietaisu vaikai iki 8 metų amžiaus ir gyvūnai turi būti saugiu atstumu.

5. **DĖMESIO: Kepant ant grotelių, prieinami paviršiai gali būti karšti. Saugokite juos nuo vaikų.**

6. **DĖMESIO: Pavojus užsidegti; nelaikykite jokių daiktų ant kepimo paviršių.**

7. **DĖMESIO: Naudojant prietaisas ir pasiekiamos jo dalys įkaista.**

8. Šio prietaiso nustatymo sąlygos pateiktos duomenų lentelėje (arba duomenų plokštelėje).

9. Kai veikia grilis, orkaitės dalys gali būti karštos. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.

10. **DĖMESIO: Prietaisas skirtas kepti maistą. Nenaudokite jo kitiems tikslams, pvz., patalpoms šildyti.**

11. Nuvalykite prietaiso garo valikliais.

12. Įdėję maistą į orkaitę, tinkamai uždarykite dureles.

**13. NIEKADA** nebandykite gesinti gaisro vandeniui! Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, tada uždenkite liepsną ugniai atsparia antklode arba gaubtu.

**14.** Jei negalite visą laiką prižiūrėti jaunesnių nei 8 metų vaikai, pasirūpinkite, kad jie nesiartintų prie orkaitės.

**15.** Nelieskite kaitinimo elementų.

**16. DĖMESIO: Gaminimo procesą reikia stebėti. Gaminimo procesą visada reikia stebėti.**

**17.** Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir vyresni, bei asmenys su susilpnėjusiomis fizinėmis, klausos ar protinėmis galiomis, arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, tik prižiūrimi atsakingo asmens ir tinkamai supažindinti su galimais pavojais.

**18.** Šis prietaisas yra skirtas naudoti tik buityje.

**19.** Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Prietaisą valyti ir prižiūrėti draudžiama vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir yra prižiūrimi.

**20.** Prietaisą ir jo maitinimo laidą reikia saugoti, prie jo neprieitų vaikai iki 8 metų amžiaus.

**21.** Pasirūpinkite, kad prieš įjungiant prietaisą nuo jo būtų nuimtos užuolaidėlės, popieriniai rankšluosčiai arba degios (sprogios) medžiagos. Į prietaisą ar ant jo nedėkite degių ar galinčių užsidegti medžiagų.

**22.** Neuždenkite vėdinimo angų.

**23.** Prietaisas nėra skirtas valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

**24.** Nešildykite maisto skardinėse ir uždaruose stiklo induose. Slėgio veikiami indai gali sprogti.

**25.** Nekabinkite ant orkaitės durelių virtuvinių rankšluosčių. Nekabinkite nieko ant orkaitės durelių.

**26.** Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.

**27.** Dėdami ar išimdami maistą iš orkaitės visada mūvėkite apsaugines pirštines.

**28.** Nelieskite prietaiso, jei esate veikiami vaistų ar apsvaigę nuo alkoholio, nes tai gali paveikti jūsų priimamus sprendimus.

**29.** Būkite atsargūs, naudodami patiekaluose alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.

**30.** Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar orkaitė yra išjungta.

**31.** Jei prietaisas sugedo arba yra pažeistas, jo nenaudokite.

**32.** Nelieskite kištuko šlapiomis rankomis! Netraukite kištuko už laido, visada laikykite už kištuko.

**33.** Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.

**34.** Kepimo popierių kartu su maistu dėkite į pakaitintą orkaitę ant grotelių ar kito kepimo priedo.

**35.** Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.



**36.** Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs.

**37.** Nukirpkite kepimo popieriaus perteklių, kuris kabo nuo grotelių ar kitų priedų, kad jis neužsidegtų prisilietęs prie kaitinimo elementų.

**38.** Nenaudokite kepimo popieriaus aukštesnėje temperatūroje nei maksimali leistina jam naudoti temperatūra. Nedėkite kepimo popieriaus ant orkaitės apačios.

**39.** Ant atidarytų durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis. Taip orkaitė gali apvirsti arba gali būti sugadinti durų vyriai.

**40.** Pakuotės yra vaikams pavojingos. Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

**41.** Nenaudokite grubių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių prietaiso durelių stiklui valyti, nes jie gali subraižyti paviršių, dėl to stiklas gali sudužti.

**42.** Nestatykite prietaiso ant kilimu uždengto paviršiaus. Elektrinės dalys perkais, nes nebus vėdinamos iš apačios. Tai gali sukelti įrangos gedimą.

**43.** Nedaužykite stiklo keramikos viryklių stiklinių paviršiaus kietais metalais, nes galite juos pažeisti. Galite patirti elektros šoką.

- 44.** Naudotojas neturi statyti orkaitės vienas.
- 45.** Su dujų degikliais elkitės atsargiai. Tai gali sukelti asmens sužalojimų.
- 46.** Ardant arba sulūžus orkaitei gali išsipilti maisto produktai, būkite atsargūs. Tai gali sukelti asmens sužalojimų.
- 47.** Naudojimo metu vidiniai ir išoriniai prietaiso paviršiai labai įkaista. Atidarydami orkaitės dureles laikykitės saugaus atstumo, nes iš vidinės kameros išsiveržia karštas garas. Kyla pavojus apsideginti.
- 48.** Viršutinę viryklę galima uždegti. Atsitraukite saugiu atstumu, kad ant jūsų neužkristų karštas maistas. Kyla pavojus apsideginti.
- 49.** Nedėkite ant atidarytų orkaitės durelių sunkių objektų, orkaitė gali apvirsti.
- 50.** Valant negalima atjungti varžos nuvedimo laido. Galite patirti elektros šoką.
- 51.** Neatjunkite degimo jungiklių nuo prietaiso. Kitaip gali apsinuoginti elektros laidai, kuriais teka srovė. Galite patirti elektros šoką.
- 52.** Atliekant montavimo darbus virtuvėje orkaitę reikia atjungti nuo elektros tinklo. Baigus darbus orkaitę turi vėl prijungti įgaliotasis specialistas.
- 53.** Nedėkite ant orkaitės metalinių įrankių, nes peilis, šaukštas, šakutė ar pan. gali įkaisti.
- 54.** Kad neperkaistų, prietaiso negalima montuoti už apdailinės plokštės.

**55.** Prieš nuimdami apsaugas prietaisą išjunkite. Baigę valymą apsaugas vėl sumontuokite pagal instrukciją.

**56.** Apsaugokite laido tvirtinimo vietą.

**57. DĖMESIO: Vienu metu nenaudokite orkaitės ir dujinių degiklių.**

**58.** Nekepkite maisto tiesiai ant grotelių / padėklo. Maistą dėkite ant atitinkamų įrankių ar pagalbinių instrumentų prieš sudėdami į orkaitę.

**59.** Paviršius karštas, prieš uždarydami dangtį leiskite atvėsti.

## Elektros instaliacijos sauga

1. Įjunkite prietaisą į žemintą elektros lizdą su saugikliu, atitinkančiu vertę, nurodytą techninių specifikacijų lentelėje.

2. Pasirūpinkite, kad elektrikas įrengtų žeminimą. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.

3. Grandinės pertraukiklis, skirtas orkaitei atjungti, turi būti įrengtas taip, kad naudotojas galėtų lengvai jį pasiekti po orkaitės įstatymo.

4. Maitinimo laidas su kištuku neturi liestis prie karštų prietaiso dalių.

5. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti importuotojas arba jo atstovas, arba kitas atitinkama kvalifikuotas asmuo, kad nekiltų pavojus.

6. Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Galimas gaisro pavojus.

**7. DĖMESIO: Prieš keisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas iš elektros tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio.**

**8. DĖMESIO: Prieš prieinant prie gnybtų, visos elektros tiekimo jungtys turi būti atjungtos.**

**9. DĖMESIO: Jei paviršius įtrūkęs, atverkite prietaiso grandinę, kad nekiltų elektros smūgio pavojus.**

10. Nenaudokite nupjauto ar pažeisto laido ar ilgintuvo.

11. Pasirūpinkite, kad lizdas, prie kurio bus jungiamas prietaisas, nebūtų drėgnas ar šlapias.

12. Naudojantis orkaite taip pat įkaista ir jos galinis paviršius. Elektros jungtys neturi liestis prie galinio paviršiaus, nes taip jas galima pažeisti.

13. Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenutieskite jo virš įkaitusių paviršių. Išsilydžius laidui gali kilti trumpasis jungimas ir net gaisras.

14. Atjunkite prietaisą, kai atliekate įrenginio, priežiūros, valymo ir remonto darbus.

15. Dėl maitinimo laido keitimo, jei jis pažeidžiamas, kreipkitės į gamintoją, jo įgaliotą atstovą arba kvalifikuotą specialistą.

16. Patikrinkite, ar kištukas gerai įkištas į sieninį lizdą.

17. Nevalykite prietaiso garo valikliu, taip gali nutrenkti elektra.

18. Instaliacijai reikalingas atjungimo jungiklis. Įranga galima būti atjungiama nuo elektros tinklo jungikliu arba integruotu saugikliu.

19. Prietaisas turi **Y tipo** laidą.

20. Prie elektros jungties turi būti įrengta fiksuotos atjungimo jungtys. Prietaisams, kurių žemesne nei III kategorijos viršįtampio kategorija, reikia naudoti fiksuotą atjungimo jungtį.

## Dujų saugumas

1. Šis prietaisas nėra prijungtas prie degimo produktų šalinimo prietaiso. Prietaisą sumontuokite ir prijunkite vadovaudamiesi pateiktomis montavimo instrukcijomis. Atkreipkite dėmesį į reikalavimus ventiliacijai.

2. Naudojant dujinį kepimo prietaisą patalpoje kaupiasi šiluma ir degimo produktai. Užtikrinkite, kad virtuvė būtų tinkamai vėdinama, ypač kai prietaisas yra naudojamas, neuždenkite natūralios ventiliacijos angų arba sumontuokite mechaninį ventiliatorių.

3. Jei prietaisas ilgą laiką intensyviai veikia, gali reikėti imtis papildomų vėdinimo priemonių. Pavyzdžiui, atidaryti langą arba naudoti mechaninę ventiliacijos sistemą, jei ji yra.

4. Prietaisą galima naudoti tik gerai vėdinamoje vietoje pagal galiojančias direktyvas. Prieš montuodami ar naudodamiesi produktu perskaitykite šią instrukciją.

5. Prieš pastatant prietaisą reikia įsitikinti, kad vietinio tinklo sąlygos (dujų tipas ir slėgis) atitinka įrenginio charakteristikas.

6. Ilgiau nei 15 sekundžių mechanizmas veikti negali. Jei degiklis per 15 s neužsidega, nebenaudokite prietaiso ir (arba) palaukite bent minutę prieš vėl bandydami uždegti kaitvietę.

7. Su dujų sistemomis bet kokius darbus gali atlikti tik kvalifikuotas ir kompetentingas specialistas.

**8.** Šis prietaisas yra pritaikytas naudoti su gamtinėmis dujomis (GD). Jei reikės prietaisą vėliau naudoti su kito tipo dujomis, reikės kreiptis į įgaliotąją aptarnaujančią tarnybą.

**9.** Kad veiktų tinkamai, gaubtas, dujų vamzdis ir spaustukas turi būti periodiškai keičiami pagal gamintojo rekomendacijas ir prireikus.

**10.** Dujos turi degti gerai. Kad dujos tiekiamos tinkamai, matosi iš melsvos nuolatinės liepsnos. Jei dujos sudega nevisiškai, gali išsiskirti anglies monoksidas (CO). Anglies monoksidas – bespalvės, bekvapės, nepaprastai nuodingos dujos, kurių net maža dozė gali būti mirtina.

**11.** Dujų avarinės tarnybos numerio ir priemonių, kurių reikia imtis užuodus dujų kvapą, teiraukitės vietinės dujų tiekimo įmonės.

## **Ką daryti, jei užuodžiate dujų kvapą**

- 1.** Nenaudokite atviros ugnies ir nerūkykite.
- 2.** Nenaudokite elektrinio jungiklio (Pvz, lemputės jungiklio arba durų skambučio)
- 3.** Nenaudokite telefono ar mobiliojo telefono.
- 4.** Atidarykite duris ir langus.
- 5.** Užsukite visas dujinių prietaisų sklendes ir išjunkite dujotiekio matuoklį.
- 6.** Skambinkite gaisrininkams telefonu išėję iš namų.
- 7.** Patikrinkite visas žarnas ir jungtis, ar nėra nuotėkio. Jei užuodžiate dujas, išeikite iš namų ir įspėkite kaimynus.
- 8.** Neikite į namus, kol gaisrininkai to neleis.



## **Paskirtis**

**1.** Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Prietaisas neskirtas komerciniam naudojimui.

**2.** Šį buitinį prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį. Nenaudokite jo kitiems tikslams, pvz., patalpoms šildyti.

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

**4.** Gamintojas neprisiima atsakomybės už pažeidimus dėl netinkamo ar neatsargaus naudojimo.

**5.** Orkaitėje galima attirpdyti, kepti, troškinti ir skrudinti maistą.

**6.** Jūsų įsigytas prietaisas numatytas naudoti 10 metų. Tai yra laikotarpis, kuriam gamintojas garantuoja atsarginių dalių tiekimą.

## Elektros Prijungimai

1. Jūsų orkaitei reikia 16 arba 32 amperų saugiklio pagal prietaiso galią. Montavimą turi atlikti kvalifikuotas elektrikas.

2. Jūsų orkaitė skirta veikti 220–240 voltų / 380–415 voltų kintamos srovės, 50 / 60 Hz elektros tinkle. Jei jūsų elektros tinklo specifikacijos skiriasi nuo nurodytų aukščiau, kreipkitės į aptarnaujančią įmonę.

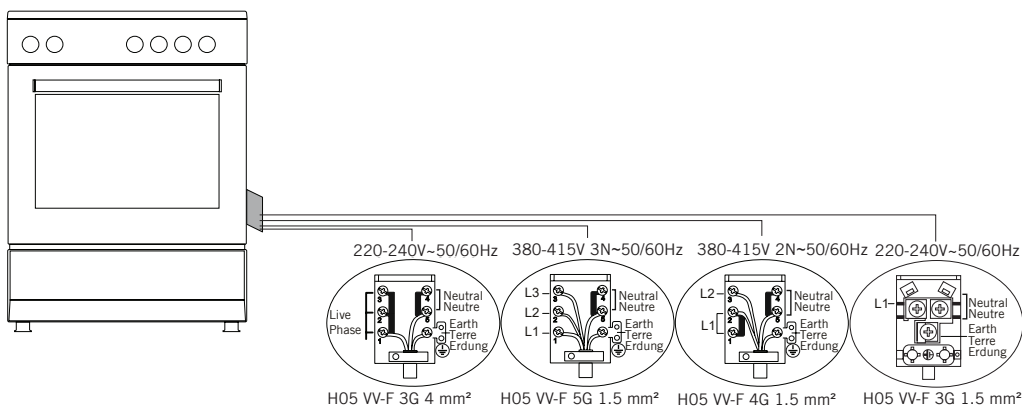
3. Orkaitę junkite tik prie elektros lizdų su žeminimo sistema, atitinkančia vietinius. Jei tinkamai įžemintų elektros lizdų ar jungčių toje vietoje, kur bus statoma orkaitė, nėra, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Gamintojas neatsako už žalą ar pažeidimus, atsiradusius naudojant netinkamus elektros lizdus be žeminimo sistemos. Jei elektros lizdų jungtys atviros, pagal prietaiso tipą, įrenkite tinkamą jungiklį, kurį galima būtų atjungti prijungiant ar atjungiant prietaisą nuo elektros tinklo.

4. Jei jūsų maitinimo laidas pažeidžiamas, jį turi pažeisti įgaliojasis aptarnavimo centras ar kvalifikuotas elektras, kad nekiltų pavojus.

5. Elektros laidas neturi liestis su įkaitusiomis prietaiso dalimis.

6. Naudokite ją sausoje aplinkoje.

## Elektros jungčių schema



## Dujų Prijungimai

**DĖMESIO:** Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą. Sprogimo pavojus.

Naudokite ją sausoje aplinkoje.

1. Pritaisykite prie žarnos spaustuką. Spauskite vieną žarną tol, kol ji įsistatys į vamzdžio galą.

2. Patikrinkite, kaip užsifiksavo, įsitikindami, kad valdymo skydelyje visi jungikliai užsukti, bet dujų balionas yra atsuktas. Jungtį patepkite vandeniu su muilu. Jei yra dujų nuotėkis, toje vietoje pamatysite muilo burbulą.

3. Orkaitė turi stovėti horizontaliai gerai vėdinamoje vietoje.

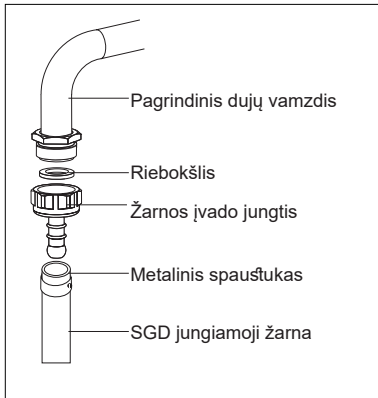
4. Vėl patikrinkite dujų jungtį.

5. Statydami orkaitę įsitikinkite, kad jos aukštis atitinka spintelių aukštį. Jei reikia, pareguliuokite orkaitės aukštį sukdami atramines kojeles.

6. Nejudinkite dujų ir elektros jungčių per kaitinamas zonas, ypač už orkaitės galinės sienelės. Nejudinkite orkaitės su prijungtu dujų laidu. Stumdant gali atsilaisvinti jungtis ir atsirasti dujų nuotėkis.

7. Dujų jungčiai naudokite lanksčią žarną.

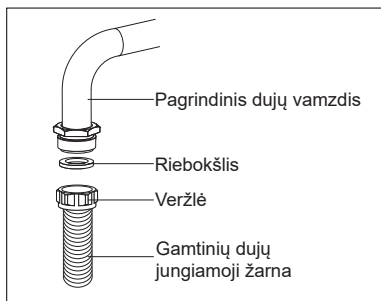
### SGD jungčiai;



Norėdami prijungti SGD dujas (cilindrą), pritvirtinkite metalinį spaustuką ant žarnos iš SDG cilindro. Žarnos galą pritvirtinkite prie žarnos jungties už prietaiso, įstumdami jos galą, prieš tai išplėtę kištuką, panardindami jį į karštą vandenį. Po to uždėkite spaustuką ant žarnos galo ir priveržkite atsuktuvu. Reikalinga tarpinė ir žarnos jungtis pavaizduotos pav. toliau.

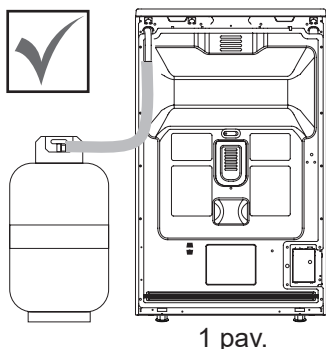
**PASTABA.** Prie SGD cilindro pritvirtintas regulatorius turi turėti 300 mmSS.

## Gamtinių dujų jungtis;



**ĮSPĖJIMAS:** Gamtinių dujų jungtį gali prijungti tik įgaliotieji techninės priežiūros darbuotojai. Jei prijungiate gamtines dujas, įstatykite tarpinę į gamtinių dujų jungties žarnos veržlę. Norėdami pritvirtinti žarną prie dujų vamzdžio, užsukite veržlę. Baigę patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio.

## Dujų žarnelės pajungimas



1 pav.

Prijunkite prietaisą prie dujų vamzdžio kaip galima trumpesne žarnele ir įsitinkinkite, kad niekur nėra dujų nutekėjimo.

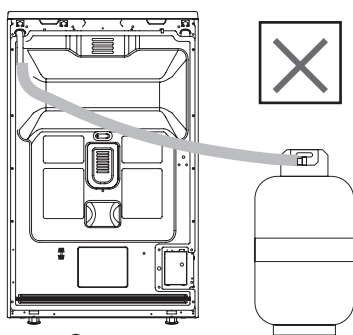
Norėdami patikrinti, kad jungtys tvirtai sujungtos ir sandarios, įsitinkinkite, kad valdymo skydelio rankenėlės užsuktos, o dujų balionas atsuktas.

**ĮSPĖJIMAS:** Tikrindami, ar nėra dujų nutekėjimo, niekada nenaudokite žiebtuvėlio, degtuko, cigaretės ar panašaus degančio objekto.

Ant jungčių užtepkite muilo putų. Jei dujos nuteka, atsiras muilo burbulų.

Montuodami prietaisą, įsitinkinkite, kad jis yra tokia pačia lygyje kaip stalviršis. Jei reikia, pakoreguokite kojelių aukštį, kad prietaisas susilygintų su sustalviršiu.

Prietaisą montuokite ant lygaus paviršiaus ir gerai vėdinamose patalpose.

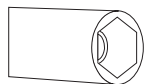


2 pav.

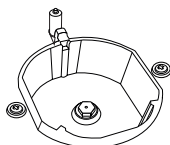
**DĖMESIO:** Prieš montuodami patikrinkite vietines sąlygas (dujų tipą ir slėgį), įsitinkinkite, kad jos atitinka prietaiso specifikacijas.

## Purkštuko pakeitimas

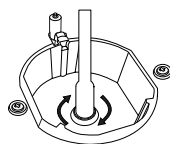
1. Nuimant ir primontuojant žiklerį, naudokite atsuktuvą su specialia galvute. (3 pav.)
2. Specialiu atsuktuvu nuimkite žiklerį nuo degiklio (4 pav.) ir įmontuokite naują žiklerį. (5 pav.)



3 pav.



4 pav.



5 pav.

## Patalpos ventiliacija

Oras degimo procesui palaikyti imamas iš kambario, o dujos ir garai išleidžiami tiesiai į tą patį kambarį. Todėl saugiam prietaiso veikimui užtikrinti būtina gerai vėdinti kambarį. Jeigu patalpoje nėra nei lango, nei durų, būtina įrengti papildomą vėdinimo sistemą. Tačiau jei patalpoje yra į lauką atsidarančios durys, papildomos ventiliacijos įrengti nereikia.

Patalpos dydis	Ventiliacijos anga
Mažesnė nei 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Nuo 5 m <sup>3</sup> iki 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Didesnė nei 10 m <sup>3</sup>	Nereikia
Rūsyje	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Sumažintas dujų tiekimo srauto nustatymas viryklių čiaupams

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

2. Nuimkite rankenėlę nuo dujų čiaupo.

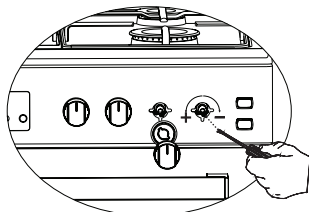
3. Norėdami pareguliuoti dujų srauto reguliavimo varžtą, naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą. Jeigu naudojate suskystintąsias dujas, (butaną - propaną), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Naudojant natūralias dujas, varžtą reikia pasukti prieš laikrodžio rodyklę.

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

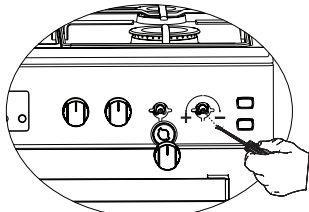
4. Jei liepsna didesnė, negu reikia, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei ji mažesnė - prieš laikrodžio rodyklę.

5. Patikrinkite, kaip dega dujos minimalioje ir maksimalioje jungiklio padėtyje. Reguliavimo varžto padėtis gali skirtis, priklausomai nuo buitiniame prietaise naudojamo dujų čiaupo tipo.

Norėdami nustatyti orkaitę reikalingam dujų tipui, lėtai pasukite dujų tiekimo jungtį sumažindami liepsną mažu atsuktuvu, kaip pavaizduota (6 ir 7 pav.)



6 pav.



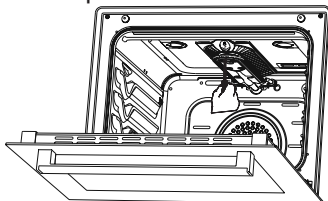
7 pav.

## Apatinio ir viršutinio kaitinimo elementų išėmimas ir purkštuko montavimas su dujine virykle

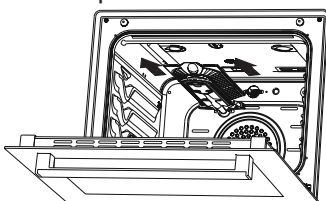
### Viršutinio kaitinimo elemento išėmimas:

Su atsuktuvu nuimkite varžtą, kaip parodyta 8 pav. Kaip parodyta 9 pav. išimkite kaitinimo element iš jo vietos, patraukdami jį į save. Kaip parodyta 10 pav., nuimkite purkštuką guolyje su veržliarakčiu. Norėdami pastatyti kaitinimo elementą į vieti, taikykite nuėmimo veiksmus atvirkštine tvarka.

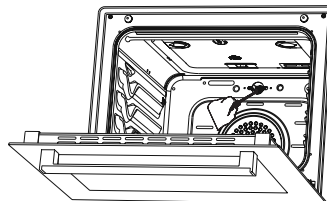
8 pav.



9 pav.



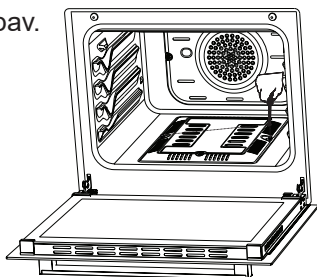
10 pav.



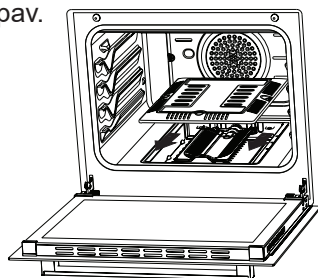
### Apatinio kaitinimo elemento nuėmimas:

Apatinio kaitinimo elemento durelės yra pritvirtintos dviem varžtais. Kaip parodyta 11 pav., nuimkite jį atsuktuvo pagalba. Nuimkite dureles patraukdami aukštyn, kaip parodyta 12 pav. Išimkite kaitinimo elementą iš jo vietos, patraukdami jį į save, kaip parodyta 13 pav. Kaip parodyta 14 pav. nuimkite purkštuką guolyje su veržliarakčio pagalba. Norėdami įstatyti kaitinimo elementą į vieti, taikykite nuėmimo veiksmus atvirkštine tvarka.

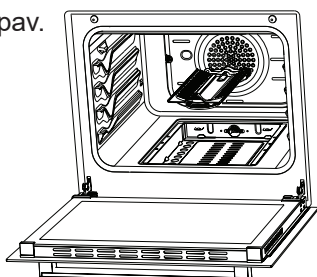
11 pav.



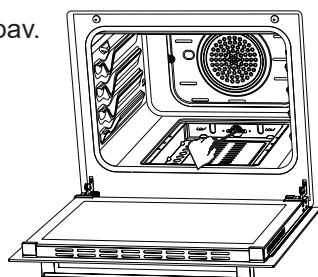
12 pav.



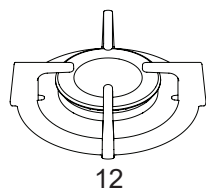
13 pav.



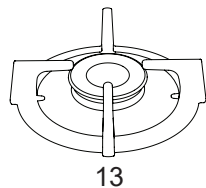
14 pav.



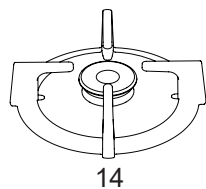
## PRIETAISO APIBŪDINIMAS



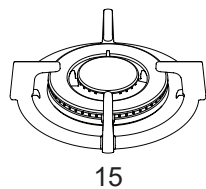
12



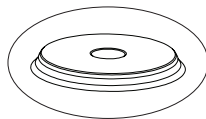
13



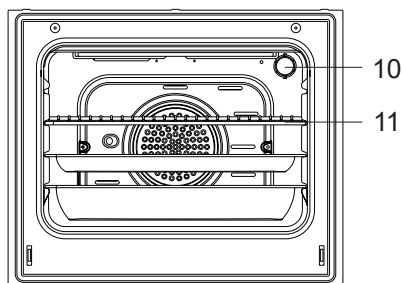
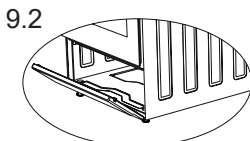
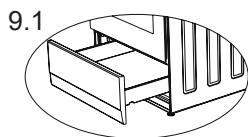
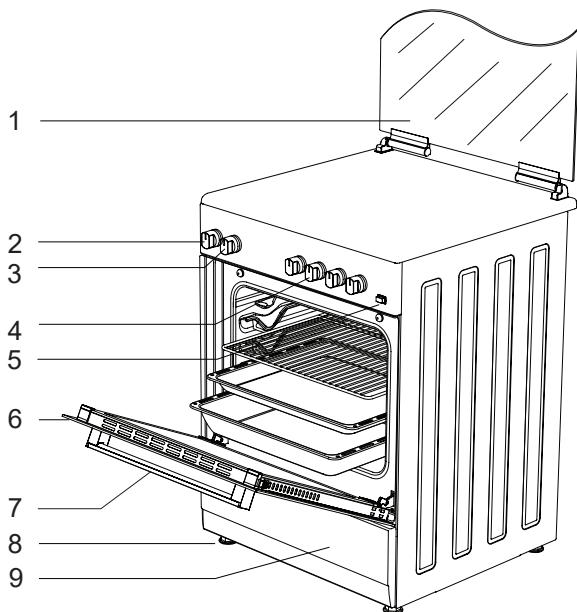
14



15



16



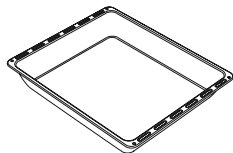
1. Stiklinės durelės (Metalinių lakštų durelės)
2. Termostato parametrų nustatymai
3. Orkaitės nustatymas
4. Viryklės dalies valdiklis jungikliai
5. Spaudžiamas uždegimo mygtukas\*

6. Durelės
7. Rankenėlė
8. Plastikinė kojėlė
9. Apatinio stalčiaus durelės
- 9.1 Stalčius\*
- 9.2 Atlenkiamos durelės\*
10. Lemputė
11. Grilis

12. Didelė kaitvietė
13. Vidurinė kaitvietė
14. Atsarginis degiklis
15. „Wok“ keptuvės degiklis\*
16. Kaitvietė\* (Ø145 mm arba r Ø185 mm)



## Priedai



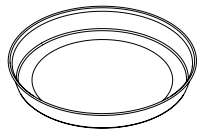
### Gili kepimo skarda \*

Naudojama pyragaičiams užkepėlėms ir troškiniams. Jei kepa tiesiai ant grotelių, skardą galima naudoti lašantiems riebalams surinkti.



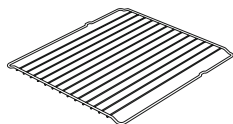
### Kepimo skarda / Stiklas skarda \*

Naudojama pyragaičiams (sausainiams, biskvitams ir pan.), šaldytam maistui.



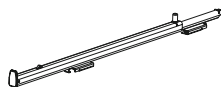
### Apvali skarda \*

Naudojama pyragaičiams šaldytam maistui.



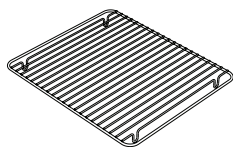
### Grilio grotelės

Naudojamos kepimui. Šaldytą ar nebūtinai, norimą kepti maistą dėkite ant grotelių ir kepkite pageidaujama aukštyje.



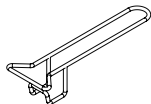
### Teleskopinis bėgelis \*

Teleskopinių bėgelių pagalba, kepimo skardos ir/arba grotelės gali būti lengvai įstatomos ir išimamos.



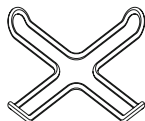
### Grilio grotelės su kepimo skarda \*

Maisto produktai, kurie gali prilipti kepimo metu, pav. jautiena, yra dedami į grilio kepimo skardą. Tokiu būdu maistas apsaugomas nuo lietimosi su skarda ir prilipimo.



### Padėklo rankena\*

Galima naudoti karšties padėklams laikyti.



### Kavinuko stovas \*

Gali būti naudojamas kavinukui.

## Jūsų Orkaitės Techninės Charakteristikos

Specifikacijos	50x55	50x60	60x60
Išorinis plotis	500 mm	500 mm	600 mm
Išorinis gylis	565 mm	630 mm	630 mm
Išorinis aukštis	855 mm	855 mm	855 mm
Lemputės maitinimo šaltinis	15-25 W		
Apatinis kaitinimo elementas	1000 W	1000 W	1200 W
Viršutinis šildymo elementas	800 W	800 W	1000 W
Kaitinimo elementas su turboventiliatoriumi	-----	1800 W	2200 W
Grilio kaitinimo elementas	1500 W	1500 W	2000 W
Tiekimo įtampa	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Kaitvietė 145 mm *	1000 W		
Kaitvietė 180 mm *	1500 W		
Sparčioji kaitvietė 145 mm *	1500 W		
Sparčioji kaitvietė 180 mm *	2000 W		

**DĖMESIO:** Jei įgaliojami tarnyba turi atlikti pakeitimų, reikia atsižvelgti į šios lentelės duomenis. Gamintojas neatsakys už jokiais problemomis, susijusias su netinkamu modifikavimu.

**DĖMESIO:** Siekiant padidinti produkto kokybę techninės specifikacijos gali būti keičiamos be išankstinio perspėjimo.

**DĖMESIO:** Vertės, nurodytos ant prietaiso arba pridedamuose dokumentuose, yra laboratorinės vertės, apskaičiuotos pagal atitinkamus standartus. Šios vertės gali būti kitokios, tai priklauso nuo prietaiso naudojimo pobūdžio ir aplinkos sąlygų.

Degiklio specifikacijos	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gamtinės dujos			Gamtinės dujos		Gamtinės dujos	
„Wok“ keptuvės degiklio	Purkštukas	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Dujų srautas	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Galia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Sparčiojo degiklio	Purkštukas	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Dujų srautas	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Galia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Vidutinio greičio degiklio	Purkštukas	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Dujų srautas	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Galia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pagalbinio degiklio	Purkštukas	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Dujų srautas	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Galia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grilio degiklio	Purkštukas	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Dujų srautas	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Galia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Orkaitės degiklio	Purkštukas	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Dujų srautas	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Galia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Degiklio specifikacijos	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	SGD			SGD		SGD	
„Wok“ keptuvės degiklio	Purkštukas	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Dujų srautas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Galia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Sparčiojo degiklio	Purkštukas	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Dujų srautas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Galia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Vidutinio greičio degiklio	Purkštukas	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Dujų srautas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Galia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pagalbinio degiklio	Purkštukas	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Dujų srautas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Galia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grilio degiklio	Purkštukas	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Dujų srautas	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Galia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Orkaitės degiklio	Purkštukas	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Dujų srautas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Galia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**DĖMESIO:** Ant purkštuko nurodytos skersmens vertės nurodytos be kabelio, pvz., 1,70 mm skersmuo ant purkštuko nurodytas kaip 170.

## JŪSŲ ORKAITĖS SUMONTAVIMAS

Patikrinkite, ar elektra prijungta tinkamai, kad prietaisas veiktų gerai. Jei sujungimai atlikti netinkamai, susisieki su elektriku ir santechniku, kad juos įrengtų. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys.

**DĖMESIO:** Pasirūpinti prietaiso įrengimo vieta ir aplinkinės infrastruktūros pritaikymu elektros instaliacijai privalo naudotojas.

**DĖMESIO:** Įrengiant prietaisą privaloma laikytis vietinių elektros ir dujų įrangai taikomų standartų.

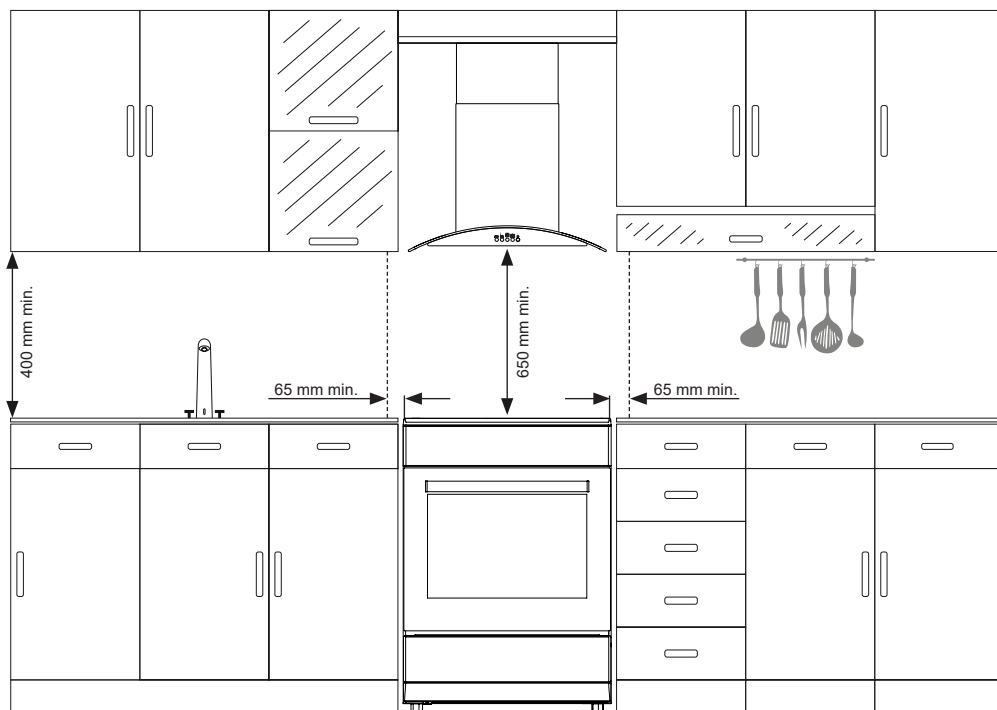
**DĖMESIO:** Prieš įrengdami prietaisą patikrinkite, ar jis nepažeistas. Neįrenkite prietaiso, jeigu šis yra pažeistas. Pažeisti produktai gali kelti pavojų jūsų saugumui.

### Tinkama vieta įrengimui ir svarbūs įspėjimai

Prietaiso kojelių nestatykite ant minkštų paviršių, pvz., kilimo. Grindys turi būti pakankamai tvirtos, kad atlaikytų prietaiso svorį kartu su indais ir puodais.

Prietaisą reikia įrengti taip, kad virš viršutinių degiklių paviršių liktų mažiausiai 400 mm tarpas, o iš šonų iki baldų būtų bent 65 mm talpas.

Prietaisą galima naudoti prie abiejų šoninių sienelių be atramų arba neįmontuojant į spintelę. Jei virš orkaitės įrengiamas gartraukis, laikykitės jo gamintojo nurodyto įrengimo aukščio. (min. 650 mm)

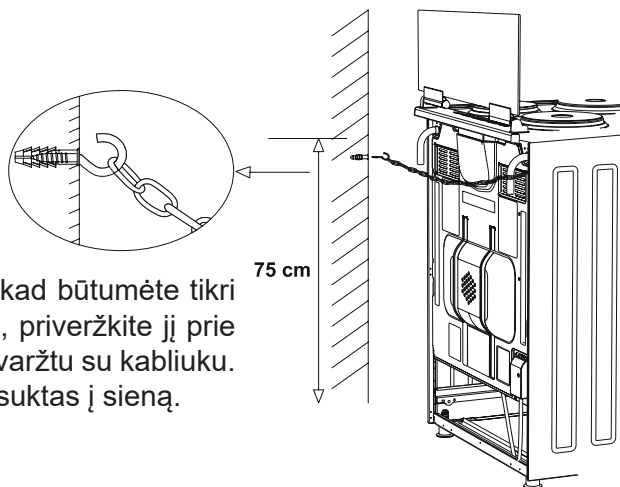


**DĖMESIO:** Šalia prietaiso statomi baldai turi būti atsparūs karščiui.

**DĖMESIO:** Neštatykite šio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.

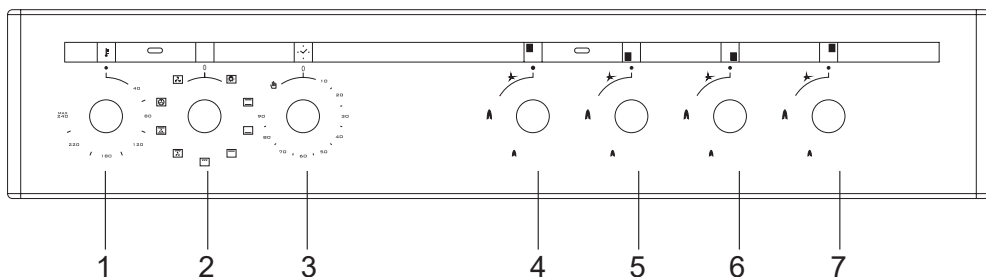
**DĖMESIO:** Nekelkite ir neperšatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.

## Grandininis Sujungimas



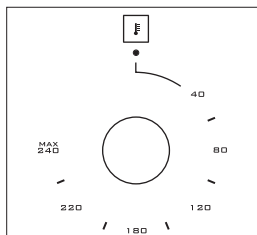
Prieš prijungdami prietaisą, kad būtumėte tikri dėl saugaus jo eksploataavimo, priveržkite jį prie sienos su pateikta grandine ir varžtu su kabliuku. Įsitinkinkite, kad varžtas tvirtai įsuktas į sieną.

## VALDYMO SKYDELIS

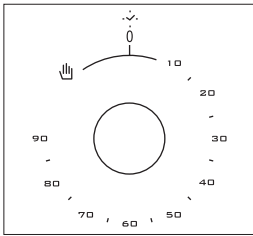


1. Termostatas
2. Funkcijos pasirinkimo mygtukas
3. Mechaninis laikmatis
4. Galinis kairysis šildytuvas
5. Priekinis kairysis šildytuvas
6. Priekinis dešinysis šildytuvas
7. Galinis dešinysis šildytuvas

**DĖMESIO:** Valdymo skydelis aukščiau pateiktas tik kaip iliustracinis. Patikrinkite savo prietaiso valdymo skydelį.



**Termostatas:** Juo galima nustatyti norimą kepamo orkaitėje maisto kepimo temperatūrą. Sudėję maistą į orkaitę, nustatykite jungikliu norimą temperatūrą 40-240 °C. Įvairių produktų kepimo temperatūrą žr. kepimo lentelėje.



**Mechaninis laikmatis\*:** Naudojamas nustatyti gaminimo orkaitėje laiką. Kai nustatytas laiko tarpas praėina, šildytuvų maitinimas išsijungia ir pasigirsta garsinis signalas. Mechaninį laikmatį galima nustatyti norimam laikotarpiui nuo 0 iki 90 minučių. Kepimo laikotarpius žr. kepimo lentelėje.

## ORKAITĖS DALIŲ NAUDOJIMAS

### Orkaitės Degiklių Naudojimas

1. Jei orkaitėje yra dujų degikliai, degiklius reikia įjungti sukant atitinkamas rankenėles. Kai kuriuose modeliuose yra automatinis uždegimas nuo rankenėlės, todėl reikia tik pasukti rankenėlę. Degiklius taip pat galima įjungti spaudžiant uždegiklio mygtuką arba su degtuku.

2. Negalima laikyti įjungto uždegiklio ilgiau nei 15 sekundžių. Jei degiklis neužsidega, palaukite bent minutę prieš bandydami dar kartą. Jei degiklis išsijungia, užsukite dujų tiekimo vožtuvą ir palaukite bent minutę prieš bandydami dar kartą.

### Orkaitės Kaitinimo Elementų Naudojimas

1. Kai įjungiate orkaitę pirmą kartą, jusite kvapą, sklindantį nuo kaitinimo elementų. Kad kvapo nebeliktų, tuščią orkaitę pakaitinkite 240 °C temperatūroje 45–60 min.

2. Orkaitės valdymo rankenėlę nustatykite į norimą vertę, priešingu atveju orkaitė neveiks.

3. Kokią maistą kiek laiko ir kokioje temperatūroje kepti, nurodyta kepimo lentelėje. Kepimo lentelėje pateiktos vertės yra tipiškos, jos gautos atliekant patikrinimus mūsų laboratorijoje. Jums tinkamiausią skonį išgausite eksperimentuodami su kepimo temperatūra ir trukme.

4. Su priedais galite iškepti orkaitėje viščiuką ant besisukančio iešmo.

5. Kepimo laikas Rezultatas gali skirtis priklausomai nuo tinklo įtampos ir maisto kokybės, kiekio ir temperatūros.

6. Kol kepte orkaitėje, nedarinėkite orkaitės dangčio be reikalo. Tai gali paveikti karščio cirkuliaciją ir maistas gali iškepti netolygiai.



## Grotelių Naudojimas

1. Uždėjus groteles ant viršutinės lentynėlės, maistas neturi liestis prie grotelių.
2. Prieš kepdami ant grotelių 5 minutes pakaitinkite. Jei reikia, galite maistą apversti.
3. Maistas turi būti dedamas ant grotelių per vidurį, tai užtikrins maksimalų oro srautą orkaitėje.

### Norėdami įjungti groteles:

1. Nustatykite funkcijų rankenėlę ties grilio simboliu.
2. Tuomet nustatykite norimą grilio temperatūrą.

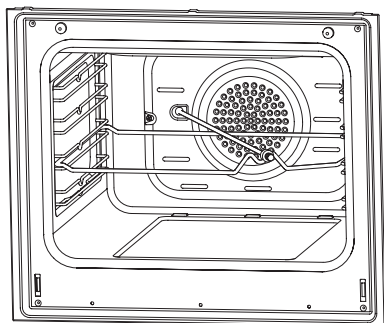
### Norėdami išjungti groteles:

Maitinimo mygtuką pasukite į padėti IŠJUNGTA.

**DĖMESIO:** Orkaitės durelės kepimo metu turi būti uždarytos. (elektrinės groteles)

**DĖMESIO:** Orkaitės durelės kepimo metu turi būti atidarytos. (dujinės groteles)

### Vištos iešmo Naudojimas \*

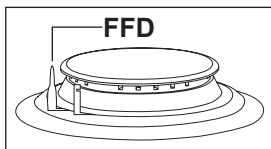


15 pav.

Ant rėmo įstatykite iešmą. Įstumkite iešmo rėmą į orkaitę norimame aukštyje. Apačioje pastatykite skardą lašantiems riebalams surinkti. Į riebalų skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad vėliau ją būtų lengviau išplauti. Nepamirškite nuimti nuo iešmo apsauginio plastiko. Baigę kepti, užsukite plastikinę rankenėlę ir ištraukite maistą iš orkaitės.

## Viryklės Naudojimas

### Dujinių degiklių naudojimas



**Apsauginis liepsnos išjungimo prietaisas (FFD);** iškart suveikia, jei virš viršutinių degiklių užteka skysčio.

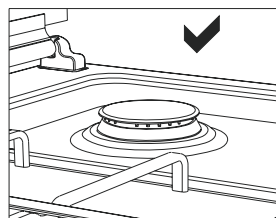
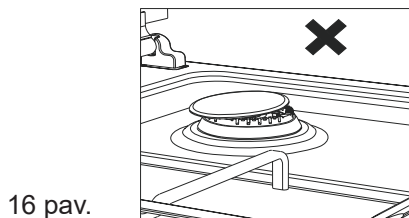
1. Dujų degiklius valdantys vožtuvai turi turėti specialų apsauginį mechanizmą. Norėdami uždegti degiklį visada spauskite jungiklį į priekį ir nustatykite į liepsnos padėtį sukdami prieš laikrodžio rodyklę. Visi uždegikliai turi veikti, jūsų pasuktas degiklis turi užsidegti. Laikykite jungiklį įjungtą, kol degiklis užsidegs. Paspauskite degiklio mygtuką ir pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę.

2. Negalima laikyti įjungto uždegiklio ilgiau nei 15 sekundžių. Jei degiklis neužsidega, palaukite bent minutę prieš bandydami dar kartą. Jei degiklis išsijungia, užsukite dujų tiekimo vožtuvą ir palaukite bent minutę prieš bandydami dar kartą.

3. Modeliuose su dujų apsaugine sistema, kai degiklio liepsna išjungiama, kontrolinis vožtuvas automatiškai išjungia dujų tiekimą. Norėdami įjungti degiklį su dujų tiekimo apsaugine sistema, paspauskite rankenėlę ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę. Po uždegimo palaukite 5-10 sekundžių, kol įsijungs dujų tiekimo apsauginė sistema. Jei degiklis išsijungia, užsukite dujų tiekimo vožtuvą ir palaukite bent minutę prieš bandydami dar kartą.

4. ● Uždarytas  Iki galo atidarytas  Pusiau atidarytas

5. Prieš naudodami kaitlentę įsitikinkite, kad tinkamai uždėti degiklių dangteliai. Kaip tinkamai turi būti uždėti degiklių dangteliai, pavaizduota žemiau.



## Kaitlenčių Naudojimas

	1 Lygis	2 Lygis	3 Lygis	4 Lygis	5 Lygis	6 Lygis
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm sparčioji	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm sparčioji	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm sparčioji	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm sparčioji	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Elektrinės kaitlentės turi standartiškai 6 temperatūros nustatymo lygius. (kaip nurodyta lentelėje aukščiau)

2. Naudodami pirmą kartą, elektrinę kaitvietę nustatykite 6 lygiu ir palikite kaisti 5 minutes. Tokiu būdu nudegs apsauginis sluoksnis nuo kaitlentės paviršiaus, kuris yra jautrus karščiui.

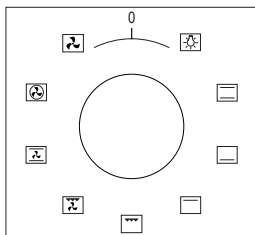
3. Naudokite puodus pagal kaitlentės paviršiaus plotą, kad gautumėte visą sklaidžiamą šilumos energijos potencialą.

### Puodų Dydžiai

	50*55	50*60	60*60
Mažasis degiklis	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Vidutinis degiklis	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Didysis degiklis	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
"WOK" degiklis	24-28 cm	---	24-26 cm



## PROGRAMŲ TIPAI



**Funkcijų mygtukai:** Juo galima nustatyti norimą šildytuvus, kuriuos naudosite orkaitėje kepti maistą. Šiuo mygtuku galimos pasirinkti kepimo programos ir jų funkcijos išvardintos toliau. Ne visi modeliai gali turėti visas kepimo programas, kurios yra išvardintos toliau.

	Sukamasis iešmas		Ventiliatorius
	Apatinis ir viršutinis kaitinimo elementas		Šildytuvas ir turboventiliatorius
	Lemputė		Apatinis-viršutinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius
	Apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius		Grilis ir ventiliatorius
	Grilio kaitinimo elementas		Grilis
	Grilio kaitinimo elementas ir lemputė		Viršutinis kaitinimo elementas
	Elektrinis laikmatis		Apatinis kaitinimo elementas
	Liepsna		Uždegiklis

**DĖMESIO:** Ne visi modeliai gali turėti visas kepimo programas, kurios yra išvardintos toliau.

## KEPIMO LAIKO LENTELĖ

**ĮSPĖJIMAS:** Orkaitė turi būti iš anksto pašildyta 10 minučių, prieš tai į ją įdėkite maistą.

Patiekalas	Kepimo funkcija	Temperatūra (°C)	Grotelių padėtis	Gaminimo trukmė (Min.)
Pyragaitis	Statiškas / Statiškas + Ventilatoriaus	170-180	2	35-45
Pyragėliai	Statiškas / Turbo + Ventilatoriaus	170-180	2	25-30
Pyragėlis	Statiškas / Statiškas + Ventilatoriaus	180-200	2	35-45
Konditerija	Statiškas	180-190	2	25-30
Sausainiai	Statiškas	170-180	3	20-25
Obuolių pyragas	Statiškas / Turbo + Ventilatoriaus	180-190	2	50-70
Biskvitas	Statiškas	200/150 *	2	20-25
Pica	Statiškas + Ventilatoriaus	180-200	3	20-30
Lazanija	Statiškas	180-200	2	25-40
Morengai	Statiškas	100	2	60
Viščiukas	Statiškas + Venti. / Turbo + Venti.	180-190	2	45-50
Kepta vištiena **	Grilis	200-220	4	25-30
Kepta žuvis **	Grilis + Ventilatoriaus	200-220	4	25-30
Nugarinės kepsnys **	Grilis + Ventilatoriaus	Maks	4	15-20
Kepti kukuliai **	Grilis	Maks	4	20-25

\* Be pakaitinimo. Pusę viso kepimo laiko kepkite 200 ° C ir tada susilpninkite temperatūrą iki 150 ° C.

\*\* Praėjus pusei kepimo laiko, maistą apverskite.

## PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

1. Ištraukite viryklės elektros kabelio šakutę iš tinkle lizdo ir užsukite dujų čiaupą.

2. Orkaitei veikiant ar iškart ja pasinaudojus, ji būna stipriai įkaitusi. Tuo metu nelieskite kaitinimo elementų.

3. Niekomet nevalykite vidinių paviršių, skydelio, dangčio, kepimo skardų ir kitų viryklės dalių aštriais instrumentais, tokiais kaip šveitimo šepetys, gremžtukas ar peilis. Nenaudokite abrazyvių, braižančių priemonių ir ploviklių.

4. Nuvalę vidinius orkaitės paviršius muilinu skudurėliu, juos nuplaukite ir kruopščiai nusauskite minkšta šluoste.

5. Stiklinius paviršius valykite specialiai stiklams valyti skirta priemone.

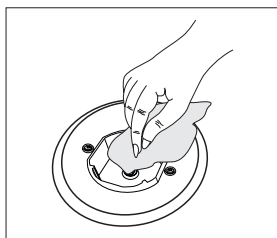
6. Nevalykite viryklės garine valymo įranga.

7. Prieš pakeldami viryklės dangtį, nuo jo nušluostykite išsiliejusį skystį. Taip pat, prieš nuleisdami dangtį, įsitinkinkite, kad viryklės darbinis paviršius yra švarus.

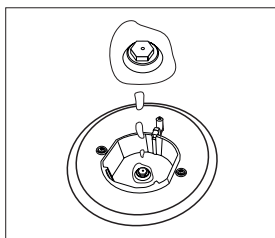
8. Valydami viryklę, niekuomet nenaudokite degių valiklių, pvz.: rūgšties, skiediklio ir benzino.

9. Jokių viryklės detalių negalima plauti indų plovimo mašinoje.

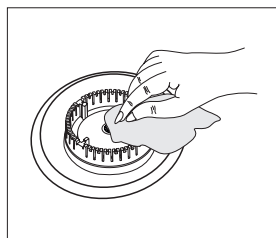
10. Norėdami nuvalyti orkaitės durelių stiklą: atsuktuvu nuimkite fiksuojančias plokšteles, prilaikančias vidinį durelių stiklą ir kruopščiai jį nuvalykite bei nuplaukite. Išdžiovinę, tinkamai vėl įstatykite stiklą į vietą ir uždėkite fiksuojančias plokšteles.



18 pav.

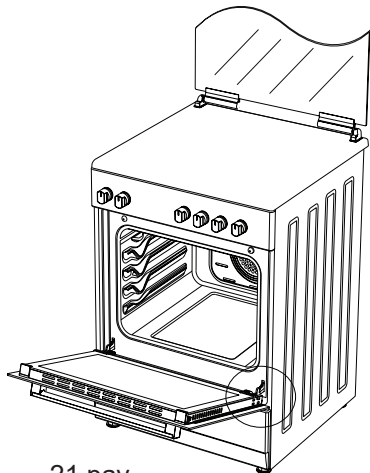


19 pav.

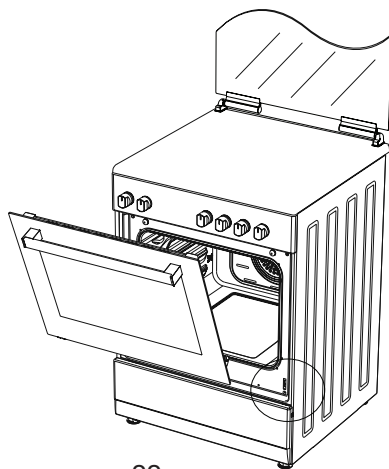


20 pav.

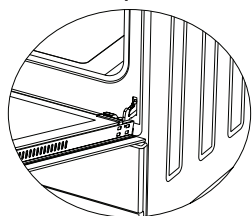
## Orkaitės Durelių Montavimas



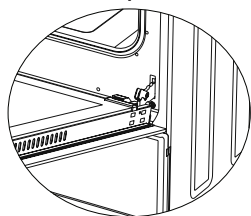
21 pav.



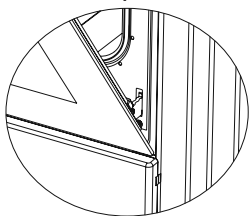
22 pav.



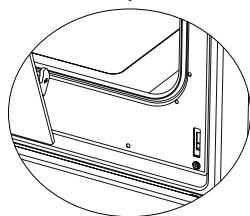
21.1 pav.



21.2 pav.



22.1 pav.



22.2 pav.

Iki galo atidarykite orkaitės dureles, patraukdami jas į save. Po to, išimkite dureles, patraukdamivyrių sklendes į viršų atsuktuvu, kaip parodyta **21.1 pav**

Pastatykite vyrių sklendes plačiausiu kampu, kaip parodyta **21.2 pav.** Pastatykite abu vyrius, jungiančius dureles su orkaite, į tą pačią padėtį.

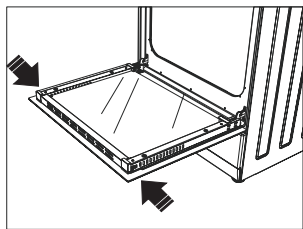
Po to, priverkite dureles, kol jos pasiekssklendes, kaip parodyta **22.1 pav.**

Norėdami išimti orkaitės dureles, patraukite jas į viršų, laikydami abiem rankom ir pridarydami, kaip parodyta **22.2 pav.**

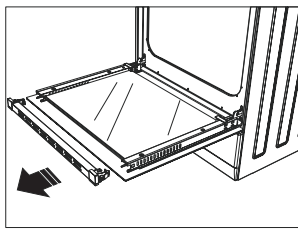
Norėdami vėl įstatyti orkaitės dureles, atlikite aukščiau minimus veiksmus priešinga eilės tvarka.

## Orkaitės Priekinių Stiklinių Durelių Valymas Ir Priežiūra

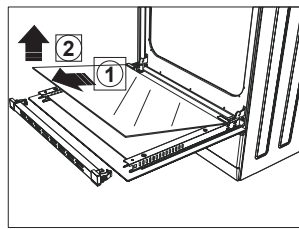
Paspausite plastikinius fiksatorius kairėje ir dešinėje, kaip pavaizduota 23. pav., ir patraukite rėmą link savęs, kaip pavaizduota 24 pav. Po to išimkite vidinį stiklą, kaip pavaizduota 25. pav. Jei reikia, taip pat galima išimti ir vidurinį stiklą. Nuvalę ir atlikę priežiūros procedūrą stiklus ir rėmą sumontuokite, atlikdami veiksmus priešinga eilės tvarka. Įsitikinkite, kad rėmas įsistatė tinkamai.



23 pav.



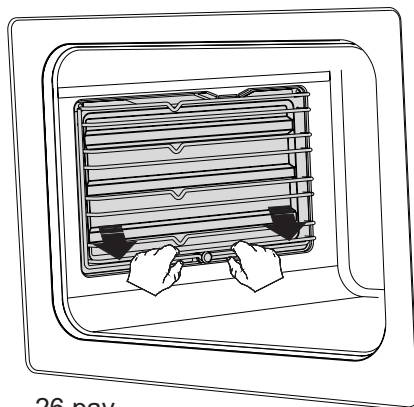
24 pav.



25 pav.

## Katalitinės Sienelės \*

Katalitinės sienelės yra kairėje ir dešinėje pusėje po kreipiamosiomis. Katalitinės sienelės naikina blogą kvapą ir užtikrina optimalų voryklės veikimą. Katalitinės sienelės sugeria aliejaus likučius ir valo orkaitę jai veikiant.



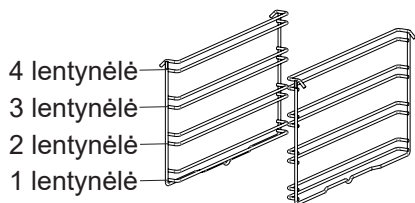
26 pav.

## Katalitinių sienelių išėmimas

Norėdami išimti katalitines sieneles, ištraukite kreiptuvus. Ištraukus kreiptuvus, katalitinės sienelės atsilaisvina automatiškai. Katalizines sieneles reikia keisti kas 2-3 metus.



## Grotelių Padėtys



Svarbu grilio grotelės tinkamai padėti ant bėgelių. Neleiskite grotelėms liesti prie galinės orkaitės sienelės. Lentynėlių padėtis pavaizduota kitame pav. Ant apatinės ir viršutinės lentynėlės galima įstatyti gilų padėklą arba standartinį padėklą.

## Grotelių padėklų įstatymas ir išėmimas

Norėdami išimti grotelių padėklus, spauskite spaustukus, pav. pavaizduotus rodyklėmis, iš pradžių apatinį, po to viršutinį. Norėdami įstatyti grotelių padėklą, atlikite veiksmus priešinga eilės tvarka.

## Orkaitės Lemputės Pakeitimas

**ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami lempuotę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas iš elektros tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio. (Kai grandinė yra atvira, elektra per ją neteka)

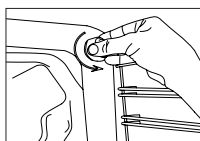
Iš pradžių atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo, įsitikinkite, kad prietaisas yra šaltas.

Nuimkite apsauginį stikliuką, pasukdami jį, kaip pavaizduota pav. kairėje. Jei jį sunku pasukti, apsimaukite gumines pirštines.

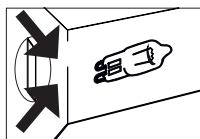
Tada išsukite lempuotę ir įsukite naują tokių pačių specifikacijų lempuotę.

Vėl uždėkite apsauginį stikliuką, įkiškite prietaiso maitinimo laidą į elektros lizdą sienoje. Tuo pakeitimas baigiamas. Orkaitę vėl galite naudoti.

### G9 tipo lempuotė



220-240 V, AC  
15-25 W



27 pav.

### E14 tipo lempuotė



220-240 V, AC  
15 W



28 pav.

## Grotelių Deflektoriaus Lakšto Naudojimas \*

1. Apsauginis skydelis saugo valdymo skydelį ir mygtukus, kai orkaitė veikia kaip grilis. (29 pav.)

2. Uždėkite apsauginį skydelį (deflektorių), kad šiluma nepažeistų valdymo skydelio ir mygtukų, kai orkaitė veikia kaip grilis.

**DĖMESIO:** Kai veikia grilis, orkaitės dalys gali būti karštos. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.

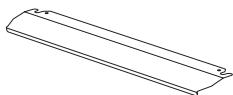
3. Įstatykite apsauginį skydelį po valdymo skydeliu, atidarydami orkaitės priekinį stiklą. (30 pav.)

4. Pritvirtinkite apsauginį skydelį tarp orkaitės ir priekinio dangčio jį uždengdami. (31 pav.)

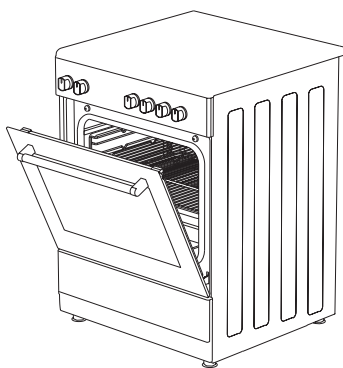
5. Svarbu, kad kepimo metu būtų laikomasi nustatyto atstumo, kai orkaitė veikia kaip grilis.

6. Apsauginis deflektoriaus skydelis sudaro reikalingą erdvę ir kartu apsaugo valdymo skydelį ir mygtukus.

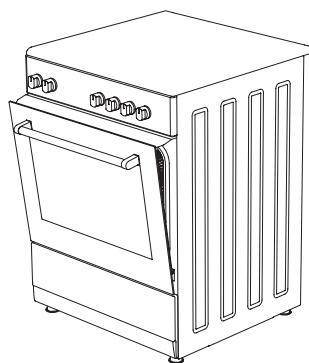
**DĖMESIO:** Jei prietaise yra uždaro grilio funkcija su termostatu, kepimo metu galite laikyti orkaitės dureles uždarytas; tokiu atveju deflektoriaus naudoti nereikės.



29 pav.



30 pav.



31 pav.

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Su prietaisu galinčias kilti problemas prieš skambindami techninės priežiūros tarnybai galite bandyti išspręsti pagal čia pateikiamus sprendimų būdus.

### Patikrinimo vietos

Jei orkaitė veikia neįprastai, pirma žiūrėkite toliau pateiktą lentelę ir išbandykite ten nurodytus pasiūlymus.

Problema	Galima priežastis	Ką daryti
<b>Orkaitė neveikia.</b>	Nėra elektros.	Patikrinkite elektros energijos tiekimą.
	Netiekiamos dujos.	Patikrinkite, ar atidarytas dujų tiekimo linijos pagrindinis dujų vožtuvas.
		Patikrinkite, ar nesusilankstęs ir nepersisukęs dujų vamzdis.
		Įsitinkite, kad dujų vamzdis prijungtas prie orkaitės.
		Patikrinkite, ar naudojamas tinkamas dujų vožtuvas.
<b>Gaminimo metu orkaitė išsijungia.</b>	Iš elektros lizdo iškrito atsijungęs kištukas.	Prijunkite kištuką prie maitinimo tinklo lizdo.
<b>Įsijungia gaminimo metu.</b>	Per ilgai veikia be pertraukos.	Po ilgo gaminimo orkaitė turi atvėsti.
	Daugiau nei vienas kištukas prijungtas prie lizdo.	Naudokite itk po vieną lizdą.
<b>Orkaitės durelės atsidaro netinkamai.</b>	Tarp durelių ir vidinės kameros užstrigo maisto likučiai.	Gerai nuvalykite orkaitę ir bandykite dureles atidaryti dar kartą.
<b>Neveikia uždegiklis.</b>	Užsikišo uždegiklio dalys.	Nuvalykite uždegiklio dalis šalia dujų degiklių.
	Užsikimšo dujų degiklių vamzdeliai.	Nuvalykite dujų degiklių vamzdelius.
<b>Prisilietus prie orkaitės gali nutrenkti elektra.</b>	Nėra tinkamo įžeminimo.	Įsitinkite, kad tinklas tinkamai įžemintas.
	Naudojamas neįžemintas elektros lizdas.	

<b>Problema</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Ką daryti</b>
<b>Laša vanduo.</b>	Tam tikromis sąlygomis, priklausomai nuo gaminamo maisto, gali susidaryti vandens ar garo. Tai nėra prietaiso veikimo triktis.	Leiskite orkaitei atvėsti ir nuvalykite lašantį skystį skudurėliu.
<b>Pro plyšį orkaitės durelėse veržiasi garas.</b>		
<b>Orkaitėje liko vandens.</b>		
<b>Orkaitė nešyla.</b>	Orkaitės durelės atidarytos.	Uždarykite dureles ir paleiskite iš naujo.
	Netinkamai nustatyti orkaitės valdikliai.	Perskaitykite skyrių apie orkaitės naudojimą ir atstatykite orkaitę.
	Suveikė saugiklis arba grandinės pertraukiklis.	Pakeiskite saugiklį arba atstatykite grandinės pertraukiklį. Jei tai dažnai kartojasi, skambinkite elektrikui.
<b>Veržiasi dūmai orkaitei veikiant.</b>	Kai orkaitę naudojate pirmą kartą.	Iš šildytuvo veržiasi dūmai. Tai nėra gedimas. Po 2-3 ciklų dūmų nebebus.
	Maistas ant šildytuvo	Leiskite orkaitei atvėsti ir nuvalykite nuo šildytuvo maisto likučius.
<b>Kai naudojate orkaitę, jaučiasi degėsių arba plastiko kvapas.</b>	Orkaitėje yra plastikinių ar kitų karščiui neatsparių priedų.	Aukštoje temperatūroje naudokite tik tinkamus stiklinius indus.
<b>Orkaitė kepa netinkamai.</b>	Orkaitės durelės kepančioms daiktams atidaromos.	Dažnai durelių neatidarinkite, jei gaminamo maisto nereikia vartyti. Dėl dažno atidarymo krenta vidinė temperatūra ir tai turi įtakos kepimo rezultatams.
<b>Vidinė švieselė šviečia silpnai arba neveikia.</b>	Kepimo metu šviesą uždegia pašalinis objektas.	Nuvalykite vidinius orkaitės paviršius ir patikrinkite dar kartą.
	Lemputė gali būti perdegusi.	Pakeiskite ją kita tu pačių specifikacijų lempute.

## NAUDOJIMO TAISYKLĖS

1. Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.

2. Neškite ir vežkite tik originalioje pakuotėje.

3. Atkreipkite ypatingą dėmesį, kaip prietaisas įkeliamas, iškeliamas ir nešamas.

4. Įsitikinkite, kad nešant ir vežant pakuotės saugiai uždarytos.

5. Saugokite pakuotę nuo išorinių veiksnių. (drėgmės, vandens ir pan.)

6. Elkitės atsargiai, kad prietaiso nepažeistumėte dėl smūgių, numesdami ir pan., kad nesudaužytumėte ir nedeformuotumėte nešdami ir montuodami.

## ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS

Jos padės jums išmokti naudotis savo produktu ekonomiškai ir saugant gamtą.

1. Naudokite tamsių spalvų emaliuotus indus, jie geriau perduoda šilumą orkaitėje.

2. Jei recepte nurodyta, kad orkaitę prieš gaminant reikia pakaitinti, pakaitinkite orkaitę.

3. Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.

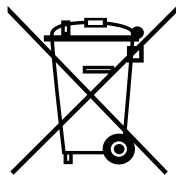
4. Stenkitės vienu metu negaminti orkaitėje kelių patiekalų. Vienu metu galite gaminti maistą ant grotelių padėklo uždėdami du patiekalus.

5. Kelis patiekalus kepkite vieną po kito. Taip orkaitė nepraras karščio.

6. Orkaitę išjunkite likus kelioms minutėms iki gaminimo pabaigos. Neatidarykite orkaitės durelių.

7. Prieš gamindami užšalusius produktus atšildykite.

## ATLIEKŲ IŠMETIMAS TAUSOJANT APLINKĄ



Panaudotas pakuotes išmeskite aplinkai saugiu būdu. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvą Nr. 2012/19/ES dėl naudotų elektros ir elektroninių prietaisų (elektros ir elektroninės įrangos atliekų – WEEE). Ši direktyva nustato naudotų prietaisų grąžinimo, perdirbimo ir pakartotinio panaudojimo sistemą, galiojančią visoje ES.

## INFORMACIJA APIE PAKUOTĘ

Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų, atsižvelgiant į mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Neišmeskite pakavimo medžiagų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis arba kitomis šiukšlėmis. Išmeskite pakavimo medžiagas į tam skirtą vietos atliekų surinkimo punktą.