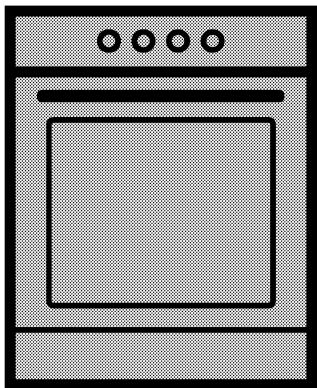


Viryklė

Vartotojo vadovas



FSM65330DAS

LT | RO

285.3034.59/R.AC/06.01.2017/3-3

Pirmausia įdėmėlai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

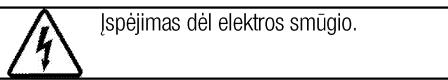
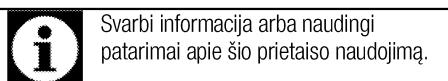
Gerbiamas pirkėjau,

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

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

Simbolių paaškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



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



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

1 Svarbūs nurodymai ir jspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos	4	5 Kaip naudoti šią virykę	20
Bendrieji saugos reikalavimai.....	4	Bendroji informacija apie maisto gaminimą	20
Sauga atliekant dujų prijungimo darbus.....	4	Kaitlenčių naudojimas.....	20
Elektros sauga.....	5		
Gaminio sauga.....	6		
Numatytoji naudojimo paskirtis	8		
Vaikų sauga.....	9		
Seno gaminio išmetimas	9		
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	9		
2 Bendra informacija	10	6 Kaip naudoti orkaitę	22
Apžvalga	10	Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	22
Komplekto turinys.....	11	Kaip naudoti elektrinę orkaitę	22
Techniniai duomenys	12	Veikimo režimai.....	23
Purkštukų lentelė	13	Orkaitės laikrodžio naudojimas	24
		Laikrodžio naudojimas vietoje žadintuvo.....	26
		Maisto gaminimo laiko lentelė	26
		Kaip naudoti griliј	27
		Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	27
3 Irengimas	14	7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra	28
Prieš įrengiant	14	Bendroji informacija.....	28
Įrengimas ir prijungimas	15	Kaitentės valymas.....	28
Dujų konversija.....	16	Valdymo skydo valymas.....	28
Būsimas transportavimas	17	Orkaitės valymas	28
		Orkaitės durelių išémimas	29
		Durelių vidinės stiklo plokštės išémimas	30
		Orkaitės lemputės keitimas	31
4 Paruošimo Darbai	18	8 Trikčių nustatymas	32
Patarimai, kaip taupyti energiją.....	18		
Naudojant pirmą kartą.....	18		
Laiko nustatymas	18		
Pirmasis prietaiso valymas.....	18		
Pradinis šildymas	18		

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

Sauga atliekant dujų prijungimo darbus

- Darbus su bet kokiais dujiniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti asmy. Prieš pradēdami įrengimą, įsitikinkite, ar vietos dujų tiekimo sąlygos (slėgis ir dujų rūšis) atitinka šio buitinio prietaiso nustatymą.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degimo metu susidariusius produktus. Jų reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į galiojančius prietaisų prijuntimo reglamentus. Ypač reikia atkreipti dėmesį į atitinkamus vėdinimo

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

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

atsižvelgiant į statybos reglamentus.

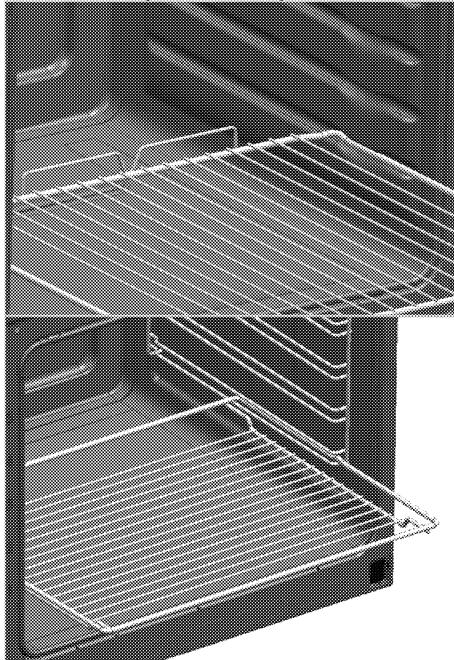
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti dujuj/elektrros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamujų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenutieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilypdyti laido izoliacija ir dėl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

Gaminio sauga

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

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

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



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Orkaitės rankena néra skirta rankšluosčių džiovinimui. Nekabinkite rankšluosčių, pirštinų ar panašių tekstilės gaminių, kai veikia grilio funkcija ir durelės yra praviros.

- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
 - Jtiekite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudėkite ant jo maistą ir jdėkite viską į įkaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiesti prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.
 - Norėdami išvengti elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
 - Nepriziūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
 - Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
 - Jei paviršius įtrūkės, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
 - Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
- Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
- Kišuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
 - Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laidų; naudokite tik originalų kabelį.
 - Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.
 - Privaloma tinkamai prijungti duju tiekimo įrangą, kad nebūtų duju nuotėkio.
- Numatytoji naudojimo paskirtis**
- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
 - Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiemis tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
 - Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.

- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atsildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai ir (arba) dujiniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiai veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir

neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



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

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

RoHS direktyvos atitiktis:

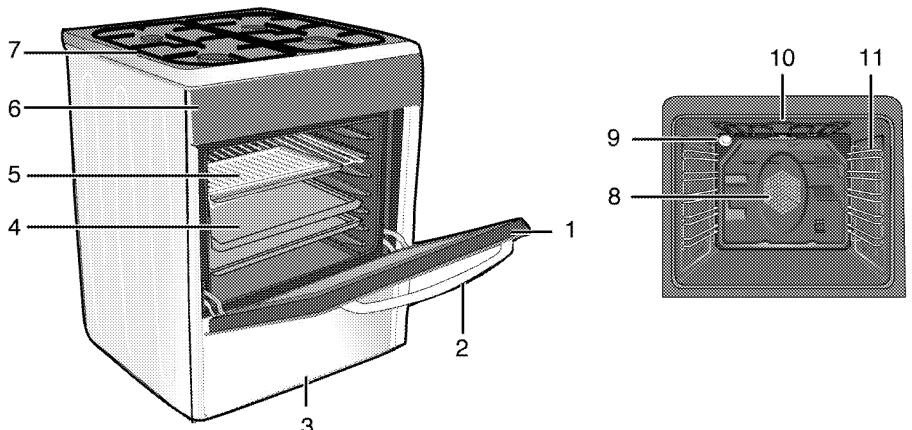
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

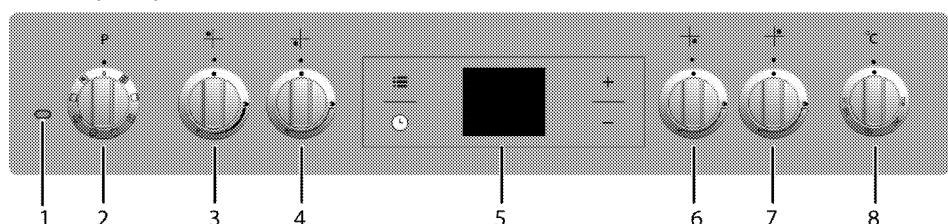
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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



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

Komplekto turinys

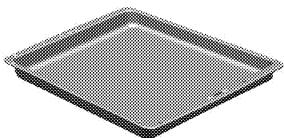


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. Vartotojo vadovas

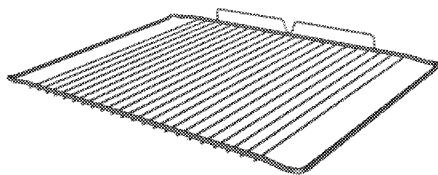
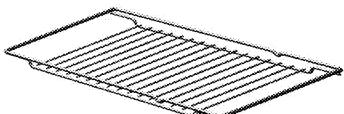
2. Orkaitės kepimo skarda

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



3. Grilio grotelės

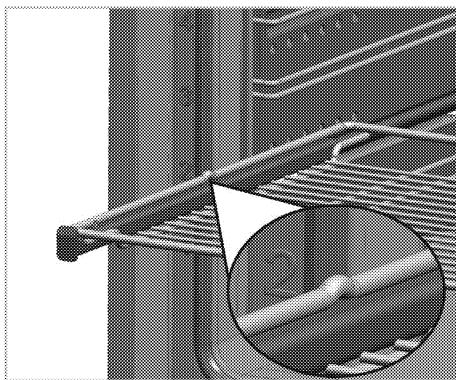
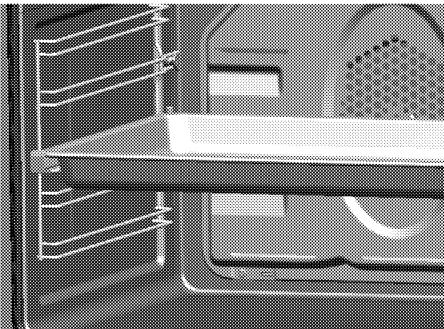
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamų bēgelių.



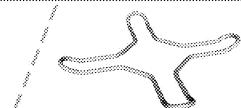
4. Kaip tinkamai įdėti grilio grotelės ir skardą ant ištraukiamų bēgelių
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Ištraukiami bēgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio grotelės.

Naudodami skardą ir grilio grotelės su ištraukiamais bēgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamų bēgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



5. Kavinuko adapteris



Naudojamas kavinukams.

Techniniai duomenys

BENDRA INFORMACIJA

Isorinių matmenys (aukštis / plotis / gylis)	850 mm/600 mm/600 mm
Ištampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	2.4 kW
Saugiklis	min. 16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05V-FG 3 x 1,5 mm ²
Dujinio gaminio kategorija	II 2H3B/P
Dujų rūšis/stėgės	NG G 20/20 mbar
Bendros duju sąnaudos	7.9 kW
Dujų rūšies / splėgio keitimas ^s	NG G 20/10 mbar
– pasirenkama	NG G 20/13 mbar - LPG G 30/28-30 mbar - Propanas 31/37 mbar

VIRYKLĖ

2 degikliai

Galinis kairysis	Iprastas degiklis
Energija	2 kW
Priekinis kairysis	Greitasis degiklis
Energija	2,9 kW
Priekinis dešinysis	Atsarginis degiklis
Energija	1 kW
Galinis dešinysis	Iprastas degiklis
Energija	2 kW

ORKAITĖ/GRILIS

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

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

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

	Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio jspėjimo.
	Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.

	Mašinų kategorijos plokštélése arba jas lydinčiose dokumentacijoje nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygomis, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksplloatavimo ir aplinkos sąlygų.
--	--

Purkštukų lentelė

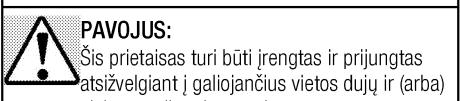
Degiklio padėtis Duju rūšis/duju slėgis	2 kW Galinis kairysis	2,9 kW Priekinis kairysis	1 kW Priekinis dešinysis	2 kW Galinis dešinysis
G 20/10 mbar	125	155	90	125
G 20/13 mbar	116	145	84	116
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

3 Iрengimas

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

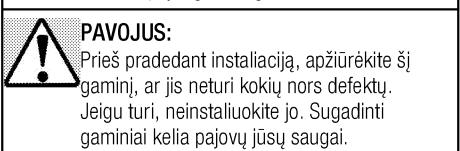


Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros ir duju instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

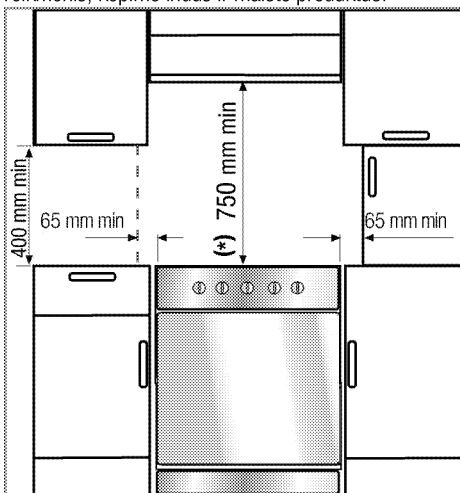
Prieš pradendant instalaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokiu nors defektų.

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

Pries įrengiant

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

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



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

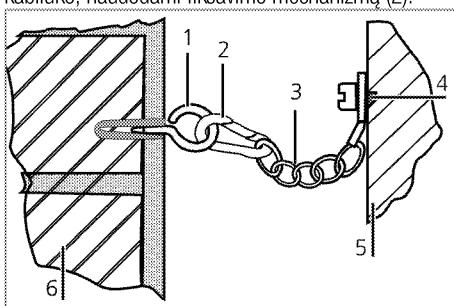
sienos, sienelės ar aukštostos spintelės turi būti bent 65 mm.

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

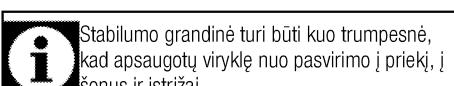
Apsauginė grandinė

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

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



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



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

Stabilumo grandinė virykliems, kuriose nėra angos grandinės laikikliui įkabinti.

Kambario vėdinimas

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

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

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

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

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

Irengimas ir prijungimas

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



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

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



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

Elektros įvadas

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



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

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

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

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



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



PAVOJUS:

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

Junkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

Dujų prijungimas



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

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

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



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

- Gamtinių dujų prijungimas turi būti paruoštas prieš prijungiant prietaisą.

- Prie gaminio gamtiniai dujų prijungimo angos turi būti pritaityta lanksti žarna, o šio vamzdžio galas turi būti užkimštas kaišiu. Duju tarnybos atstovas, atlikdamas prijungimą, ištrauks kaištį ir prijungs šį prietaisą tiesioginio prijungimo įtaisu (mova).
- Patikrinkite, ar įrengtas gamtiniai dujų vožtuvas.
- Jeigu vėliau jums reikės naudoti šį prietaisą su kita duju rūšimi, privalote pasitarti su įgaliotaja technine tarnyba dėl atitinkamos pakeitimų procedūros.



PAVOJUS:

Dujų tiekimo žarnos negalima prispausti, sulenkinti ar suspausti, jis neturi liestis prie įjuktis prietaiso dalii.
Dėl sugadintos duju tiekimo žarnos gali kilti sprogimo pavojus.

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

Galutinis patikrinimas

- Patikrinkite elektros veikimą.
- Atsukite duju čiaupą.
- Patikrinkite visas jungtis, ar jos tvirtai įtaisytos ir prijungtos.
- Uždegikie degiklius ir patikrinkite, kaip dega liepsna.



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

Dujų konversija



PAVOJUS:

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

Norédami pakeisti būtiniaiame prietaise naudojamų duju rūšį, pakeiskite visus purkštukus ir paregiliuoti visus vožtuvus, kad liepsna būtų mažesnė.

Deigiklių purkštukų pakeitimas

- Nuimkite degiklio galvutę ir degiklio korpusą.
- Išsukite purkštukus, sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Įtaisykite naujus purkštukus.

- Patikrinkite visas jungtis, ar jos tvirtai įtaisytos ir prijungtos.

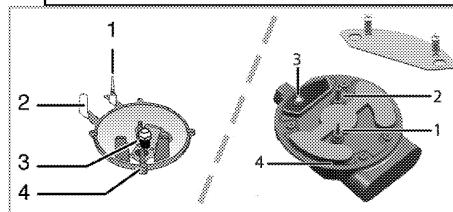


Naujų purkštukų padėtis yra pažymėta ant jų pakuočės arba ją galima rasti lentelėje *Purkštukų lentelė, puslapis 13.*



((Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.))

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



- Dujų išjungimo įtaisas (jeigu įrengtas)
- Uždegimo žvakė
- Purkštukas
- Deigiklis



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

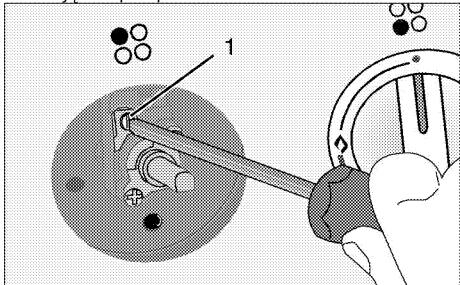
Sumažintas duju tiekimo srauto nustatymas viryklių čiaupams

- Uždekitė degiklį, kurį reikia paregiliuoti, pasukite rankenėlę į mažesnės liepsnos padėtį.
- Nuimkite rankenėlę nuo duju čiaupo.
- Norédami paregiliuoti duju srauto reguliavimo varžą, naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą.

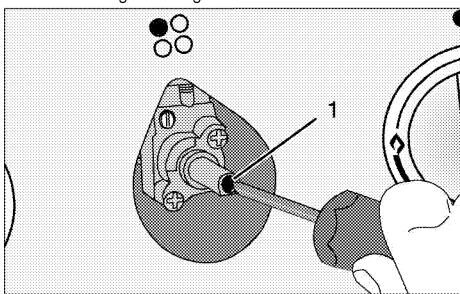
Jeigu naudojate suskystintąjas dujas, (butaną – propaną), sukite varžą pagal laikrodžio rodyklę. Naudojant natūralias dujas, varžą reikia vieną kartą pasukti **prieš laikrodžio rodyklę**.

- » Sumažinus duju vartojimą, paprastai liepsna turi būti 6–7 mm aukštio.
- Jei liepsna didesnė, negu reikia, pasukite varžą pagal laikrodžio rodyklę. Jei ji mažesnė – prieš laikrodžio rodyklę.
 - Patikrinkite, kaip dega dujos minimalioje ir maksimalioje jungiklio padėtyje.

6. Reguliuavimo varžto padėtis gali skirtis, priklausomai nuo buitiniam prietaise naudojamo duju čiaupo tipo.



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

i Pakeitus prietaise naudojamu duju rūsi, reikia pakeisti ir kategorijos plokštelię, kurioje nurodoma prietaise naudojamu duju rūsis.

Būsimas transportavimas

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

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

i Apžiūrėkite prietaisą ir išitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabėjimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

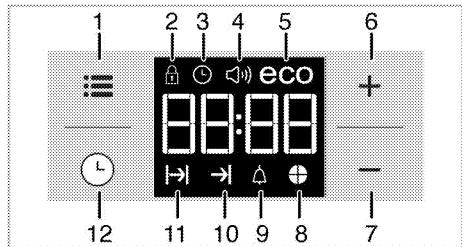
Naudojant pirmą kartą

Laiko nustatymas

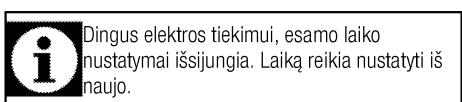


Atliekant nustatymus, ekrane žybčios atitinkami simboliai.

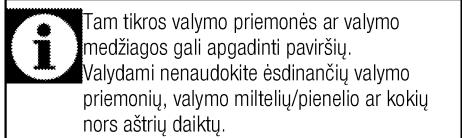
Pirmą kartą įjunge orkaitę, norėdami nustatyti laiką, spauskite mygtukus **+/-**. Patvirtinkite nuostataj, paliesdami simbolį **⌚**, ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.



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



Pirmasis prietaiso valymas



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

Pradinis šildymas

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



DĖMESIO

Karštai paviršiai gali nudeginti!

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

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

Elektrinė orkaitė

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

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

Orkaitė su griliu

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



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

5 Kaip naudoti šią virykłę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



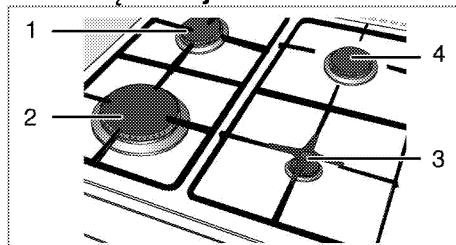
Aliejumi nepripildykitė daugiau nei trečdailio keptuvės. Kaitindamai aliejų kaitvietės nepalkite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuo met nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekitė jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę,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

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

Gaminimas naudojant dujas

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

Kaitlenčių naudojimas



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

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

Dujinių degiklių uždegimas

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

Dujinių degiklių išjungimas

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

Dujų išjungimo saugos sistema (modeliuose su terminiu elementu)



1. Dujų išjungimo sauga

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

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

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



PAVOJUS:

Jei degiklis neuždegamas per 15 sekundžių, atleiskite mygtuką.

Prieš bandydami dar kartą, palaukitė bent 1 minutę. Kyla dujų susikaupimo ir sprogimo rizika!

6 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinių ir kepimą grilyje

DÉMESIO

Karštai paviršiai gali nudeginti!

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

PAVOJUS:

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

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

Patarimai dėl kepimo

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

Patarimai dėl kepinių

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

Patarimai dėl kepimo grilyje

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

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

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



PAVOJUS:

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

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



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

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

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas



1 Funkcijų parinkimo rankenėlė

2 Termostato rankenėlė

1. Funkcijų rankenėlė nustatykite norimą darbo režimą.

2. Temperatūros rankenėlė nustatykite norimą temperatūrą.

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

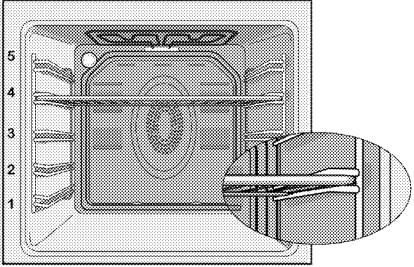
Elektrinės orkaitės išjungimas

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

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

Neatremkite vielinių gretelių į orkaitės galinę sienele.

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



Veikimo režimai

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

Tradicinis kepimas



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

Apat. šildymas



Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniams patiekalų apskrudinimui iš apačios.
Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.



Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



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

Veikia su ventiliatoriumi



Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užsaldytam granuliuotam maistui lėtai attitropdyti kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvésinti.

Vent. šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį jis ilgo galinis šildytuvas. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atveju orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti jidėjus keliais skardas. Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.

"3D" funkcija



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

Stiprus grillis



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

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

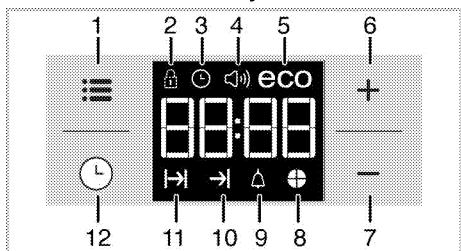
Grilis+vent.



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

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

Orkaitės laikrodžio naudojimas



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

i Maksimalus kepimo laikas, kurj galima nustatyti, yra 5 val. ir 59 min.

Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.

i Atliekant nustatymą, ekrane žybčios atitinkami simboliai. Truputį palaukite, kol nustatymai pradės veikti.

i Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.

i Jeigu nustatytas kepimo laikas, pradėjus kepti bus rodomas likęs laikas.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

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

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

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

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

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

Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniams laikui

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

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

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

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

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

Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos.

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

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

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



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

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

Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas

Išjung mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

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

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

Norédami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

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

Žadintuvu nustatymas

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

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

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis



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

2. Nustatykite jspéjamojo garsos signalo trukmę, spausdami mygtukus /



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

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

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

Žadintuvu išjungimas

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

Jspéjamojo garsos signalo atšaukimas

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

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

Garsos signalų skambėjimo tono keitimas

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

Dienos laiko keitimas

Norédami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:

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

Taupymo režimas

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

Taupymo režimo nustatymas

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

Taupymo režimo išjungimas

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

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

Setting the screen brightness

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

» Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

Laikrodžio naudojimas vietoje žadintuvu

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

reikia apversti orkaitėje kepatą patiekalą. Pasibaigus nustatytam išspėjimo laikui, pasigirs garsas signalas.

Maisto gaminimo laiko lentelė



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

Kepimas ir kepinimas



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

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

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

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

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

Patarimai dėl tortų kepimo

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

Patarimai dėl tešlos gaminijų kepimo

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



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

Patarimai dėl daržovių kepinimo

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

Kaip naudoti grili



DĖMESIO

Naudodamai grili, uždarykite orkaitės dureles. Karštai paviršiai gali nudeginti!

Grilio jungimas

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

» Užsidega temperatūros lemputė

Grilio išjungimas

- Pasukite funkcijų rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.



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

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

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Skardos idėjimo lygis	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Zuvis	4...5	20...25 min.*
Pjaustytas viščiukas	4...5	25...35 min.
Erienos žiegtainiai	4...5	20...25 min.
Rostiflas	4...5	25...30 min.*
Verslienos kotletai	4...5	25...30 min.*
Duonos skrebuciai	4	1...2 min.

* priklausomai nuo storio

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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



PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydam viryklię, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

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



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



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

Kaitlentės valymas

Dujinės kaitlentės

1. Nuimkite ir nuvalykite puodų laikiklius bei degiklių dangtelius.
2. Išvalykite viryklię.
3. Uždékite degiklių dangtelius ir patirkrinkite, ar jie tinkamai įtvirtinti.
4. Montuodami viršutines groteles, puodų laikiklius būtinai dėkite taip, kad degikliai būtų centruose.

Stiklo keramikos paviršiai

Nuvalykite stiklo keramikos paviršiu šaltu vandeniu sudrėkinta šluoste, kad ant jo nelikty jokios valymo priemonės. Nusausinkite minkšta, sausa šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos paviršiaus pridžiūvusių likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

Kalcio dėmės (geltonas) šalinkite naudodami nedidelį kiekį kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinos sultimis. Taip pat galite naudoti tinkamas, parduotuvėse įsigyjamas priemonės.

Jeigu paviršius labai supeptas, užpilkite valymo priemonės ant kempinės ir palaukite, kol ji visiškai susigers. Tuomet nuvalykite kaitlentės paviršių drėgnu skudurėliu.



Cukringą maistą, pavyzdžiui, tirštą saldų krema ir sirupą reikia nedelsiant nuvalyti, nelaukiant, kol paviršius atvés. Kitaip stiklo keramikos paviršius gali būti nepataisomai sugadintas.

Laikui bégant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai nepaveikia prietaiso veikimo.

Spalvos išblukimas ir dėmės, atsiradusios ant stiklo keramikos paviršiaus, yra normalu ir nėra gedimas.

Valdymo skydo valymas

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



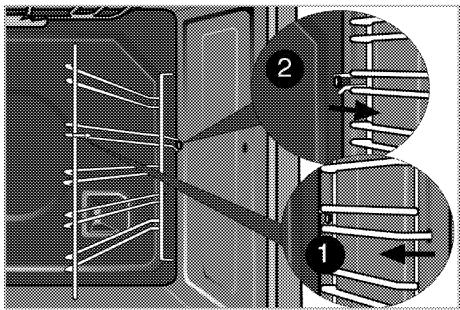
Valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.
Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

Norédami išvalyti šoninę sienelę

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

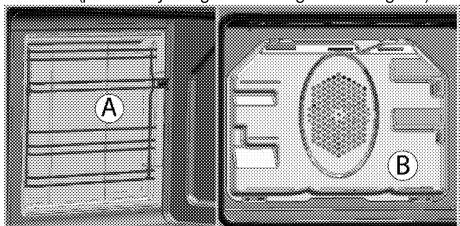
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



Kataliziniai paviršiai

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

Vidinės šoninės (A) ir / arba galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Akytas katalizinių sienelių paviršius išsivalo savaimė, sugerdamas ir skaidydamas išsitaškiusius riebalus (paverčia juos garais ir anglies dvideginį).

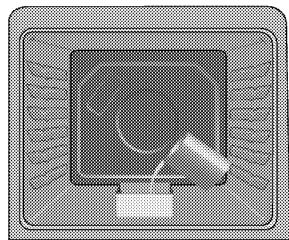


Lengvas valymas garais

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (isisenėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje esantys garai ir nuo juo orkaitėje susidaręs vandens lašeliai kondensatas.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Ant orkaitės dugno padėkite metalinį indą.

Pripilkite į indą 400 ml vandens.



3. Pasirinkite valymas garais režimą ir leiskite jai paveikti 25 minutes, nustatę 200°C temperatūrą.
4. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nušluostykite vidinius orkaitės paviršius.

5. Isisenėjusius nešvarumus valykite minkštū drėgnu skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, o paskui iššluostykite sausū skudurėliu.

Orkaitės durų valymas

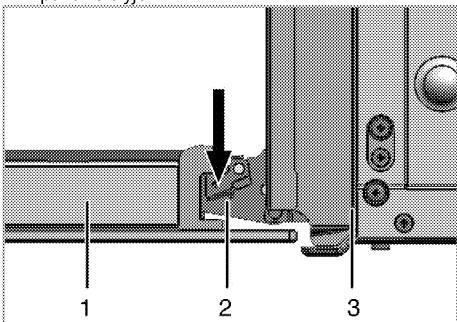
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlij ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlij drėgmėi iššluostyti.



Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitai parite subražyti paviršių ir sugadinti stiklą.

Orkaitės durelių išėmimas

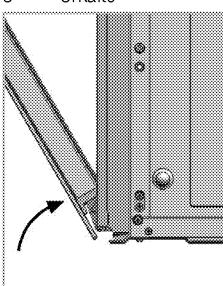
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkti spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspaudami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



1 Priekinės durelės

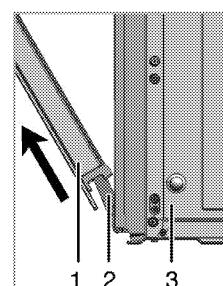
2 Vyris

3 Orkaitė



3. Pusiau praverkite priekines dureles.

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





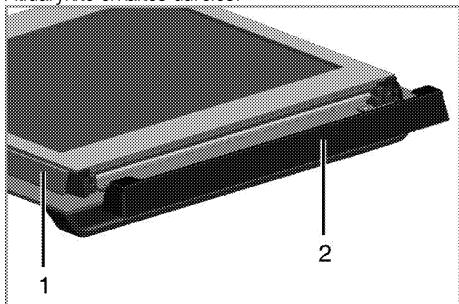
Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atlikus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.

Vidinė orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

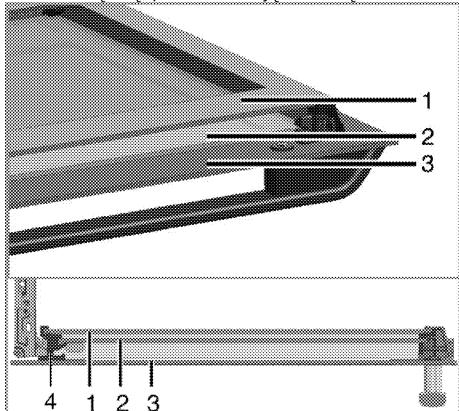
Aitardykite orkaitės dureles.



1 Rémas

2 Plastmasinė dalis

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



1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė

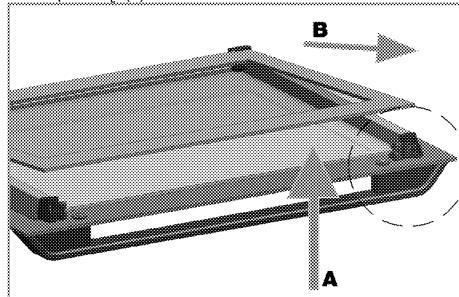
2 Vidinė stiklo plokštė

3 Išorinė stiklo plokštė

4 Plastikinė stiklo plokštės anga, apatinė

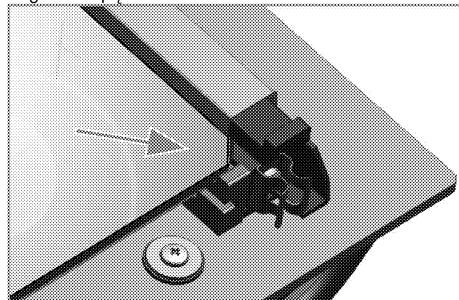
Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami B kryptimi.

Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).



Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2).

Dėkite nusklebtą stiklo plokštės kampą kaip parodyta paveikslėlyje, kad jis atsiremtų į nusklebtą plastikinės angos kampa.



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

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

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

Spauskite plastikinę dalį rémo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas



PAVOJUS:

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

Karšti paviršiai gali nudeginti!



Orkaitės lemputė - tai speciali, 300 °C karščiuui atspari elektros lemputė; išsamiau ž.

Techniniai duomenys, puslapis 12. Orkaitės lempucių galima nusipirkti iš įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



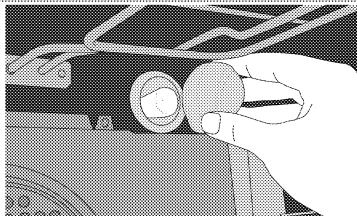
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



Šiame prietaise naudojamos lemos turi atlaikti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnė nei 50 °C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

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



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

8 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

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

Kaisdamos ir vėsdamios metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Neveikia orkaitės apšvietimas.

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

Orkaitė nešyla.

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

Nėra kibirkštis.

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

Netiekiamos dujos.

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

Degikliai dega netolygiai arba visai nedega.

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

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

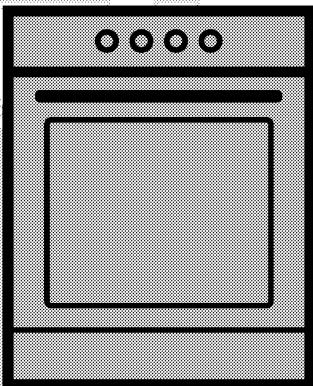
- Prie tai buvo nutrūkės elektros tiekimas. >>> *Nustatykite laiką / išjunkite ir vėl įjunkite gaminį.*



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

Cuptor

Manual de utilizare



RO

beko

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

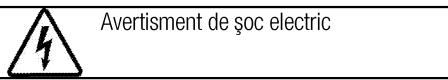
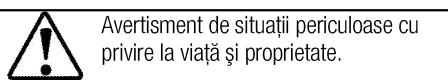
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ati ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcui, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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



1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător	4	5 Utilizarea plitei	20
Siguranța generală.....	4	Informații generale despre prepararea alimentelor	20
Siguranța la lucrul cu gazul.....	4	Utilizarea plitelor.....	20
Siguranța instalațiilor electrice	5		
Siguranța produsului	6		
Domeniu de utilizare	8		
Siguranța copiilor	9		
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi	9		
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare ...	9		
2 Informații generale	10	6 Utilizarea cuptorului	22
Prezentare generală.....	10	Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill	22
Conținutul pachetului	11	Cum se utilizeaza cuptorul electric.....	22
Specificații tehnice.....	12	Moduri de funcționare	23
Tabelul injectoarelor.....	13	Utilizarea ceasului cuptorului.....	24
3 Instalare	14	Utilizarea funcției de alarmă.....	26
Înainte de instalare.....	14	Tabelul duratelor de preparare	26
Instalarea și conectarea.....	15	Utilizarea grill-ului.....	27
Adaptarea la tipul de gaz folosit	16	Tabelul duratelor de preparare la grill	27
Transportul ulterior.....	17		
4 Pregătiri	18	7 Întreținere și curățare	28
Sfaturi pentru economisirea energiei	18	Informații generale	28
Prima utilizare.....	18	Curățarea plitei	28
Reglarea orei.....	18	Curățarea panoului de control	28
Curățarea inițială a aparatului	18	Curățarea cuptorului.....	28
Încălzirea inițială	18	Demontarea ușii cuptorului	29
		Demontarea geamului interior al ușii.....	30
		Înlocuirea lămpii cuptorului	31
8 Remedierea problemelor	32		

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garantii.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vîrstă peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheata sau instruită cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleag pericolele implicate.
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Dacă produsul este înmânăt către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- A nu se amplasa produsul pe o pardoseală acoperită cu covor. În caz contrar, lipsa fluxului de aer

sub produs va conduce la supraîncălzirea părților electrice. Aceasta va cauza probleme produsului.

- Procedurile de instalare și reparări trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecți vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța la lucrul cu gazul

- Lucrările la echipamentele și rețelele de gaz pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că aparatul este reglat pentru parametrii rețelei locale de gaz (tipul și presiunea gazului).
- Acest aparat nu este conectat la un sistem de evacuare a gazelor arse. Aparatul trebuie instalat și conectat conform reglementărilor

- în vigoare. Se va acorda o atenție deosebită reglementărilor în vigoare privind ventilația; vezi *Înainte de instalare, pagina 14*
- Utilizarea unei mașini de gătit cu gaz produce căldură, umiditate și gaze de combustie în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată în special când folosiți aparatul: mențineți orificiile de ventilare naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă). Utilizarea prelungită și intensivă a aparatului poate necesita ventilare suplimentară, de exemplu prin sporirea turăției ventilatorului hotei.
 - Echipamentele și rețelele de gaz trebuie verificate periodic pentru a asigura funcționarea corectă a acestora. Regulatorul, furtunul și colierul acestuia trebuie verificate periodic și înlocuite la perioadele recomandate de producătorul acestora sau când este necesar.
 - Curățați regulat arzătoarele. Flacără trebuie să fie albastră și uniformă.
 - Aparatele cu gaz necesită o combustie corectă. În cazul unei combustii incomplete, este posibil să se genereze monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și foarte toxic, ce poate produce

moartea chiar și în doze foarte mici.

- Solicitați de la compania distribuitoare de gaze informații cu privire la numerele de urgență și măsurile de siguranță ce trebuie luate la detectarea mirosului de gaz.

Măsuri de luat la detectarea mirosului de gaz

- Nu folosiți flăcări deschise și nu fumați. Nu acționați butoane electrice (de ex. întrerupătoarele becurilor, soneria etc). Nu folosiți telefoane fixe sau mobile. Pericol de explozie și intoxicație!
- Închideți toate robinetele aparatelor cu gaz și gazometrelor.
- Deschideți ușile și ferestrele.
- Verificați strângerea tuturor tuburilor și conexiunilor. Dacă simțiți în continuare miros de gaz, părașiți locuința.
- Avertizați vecinii.
- Chemați pompierii. Folosiți un telefon din afara locuinței.
- Nu reveniți în casă decât după ce vi se confirmă că nu există pericole.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!

- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparărilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de gaz / electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

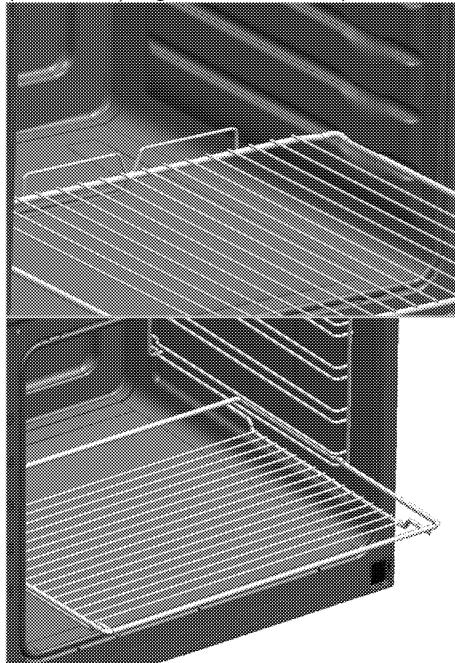
Siguranța produsului

- Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță sau supravegheati continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveti grijă când preparati rețete care includ băuturi alcoolice.

Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.

- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt îfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de soc electric.
- (Variază în funcție de model.)

Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și / sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Mânerul cuptorului nu este un uscător de prosoape. Nu agătați prosoape, mănuși sau produse textile similare când folosiți funcția grill cu ușa deschisă.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți

- sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătire sau pe accesoriile cuptorului (tavă, grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscului de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.
 - Asigurați-vă că aparatul este opriți înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de şoc electric.
 - Prepararea nesupraveghetă pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeti un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacără cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
 - Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
 - Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de şoc electric.
 - În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolati produsul de reteaua electrică. Nu atingeți suprafata produsului. Nu utilizați produsul.
- Pentru a preveni incendiile;
- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scânteie.
 - Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
 - Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.
 - Asigurați-vă că racordul la gaz este montat corect și nu există surgeri.
- #### Domeniu de utilizare
- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
 - Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
 - Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfurilor sub grill, pentru uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.
 - Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghetarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

Siguranța copiilor

- Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice și/sau pe gaz sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îl lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.
- Nu amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol

de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

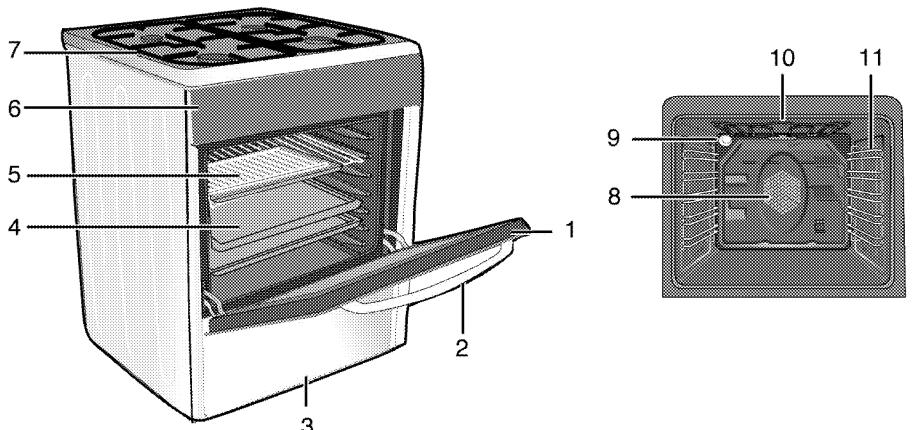
Produsul pe care l-ati achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

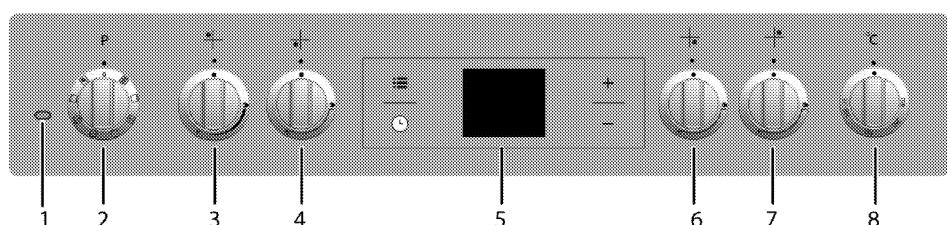
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- | | | | |
|---|------------------|----|--|
| 1 | Ușă frontală | 7 | Placă arzător |
| 2 | Mâner | 8 | Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) |
| 3 | Sertar inferior | 9 | Lampă |
| 4 | Tavă | 10 | Element încălzire grill |
| 5 | Grilaj | 11 | Pozitii raft |
| 6 | Panou de comandă | | |



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 | Lampă termostat |
| 2 | Buton pentru funcții |
| 3 | Arzător normal Stânga spate |
| 4 | Arzător rapid Stânga față |
| 5 | Cronometru digital |
| 6 | Arzător auxiliar Dreapta față |
| 7 | Arzător normal Dreapta spate |
| 8 | Buton termostat |

Conținutul pachetului

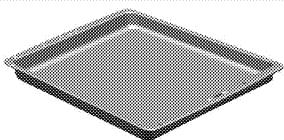


Accesorioile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. Manual de utilizare

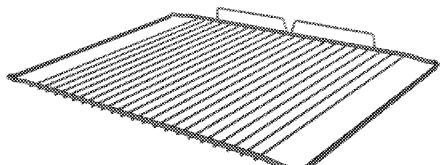
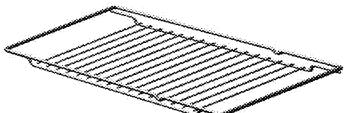
2. Tavă de cuptor

Folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate și fripturi mari.



3. Grilaj metalic

Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătite în caserole.

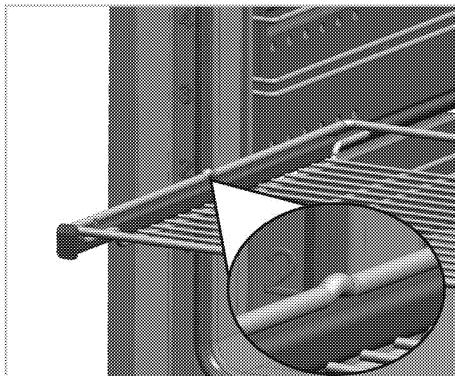
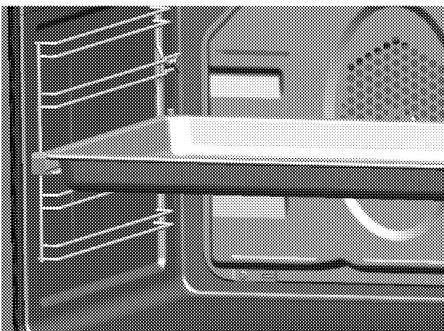


4. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopicice

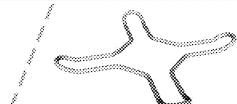
(Această caracteristică este optională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Şinele telescopicice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic.

Când folosiți tava și grilajul metalic împreună cu șinele telescopicice, asigurați-vă că lamelele din zona din spate a șinei telescopicice sunt lipite de marginile grilajului metalic și tăvii.



5. Adaptor pentru ibrice



Folosit pentru ibrice.

Specificații tehnice

GENERAL

Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	850 mm/600 mm/600 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Putere totală	2.4 kW
Siguranță	min. 16 A
Tip cablu / secțiune	min.H05V-FG 3 x 1,5 mm ²
Categorie produs gaz	II 2H3B/P
Tip/presiune gaz	NG G 20/20 mbar
Consum total de gaz	7.9 kW
Conversie tip/presiune gaz [§]	NG G 20/10 mbar
– optional	NG G 20/13 mbar - LPG G 30/28-30 mbar - Propan 31/37 mbar

PLITĂ

Arzătoare

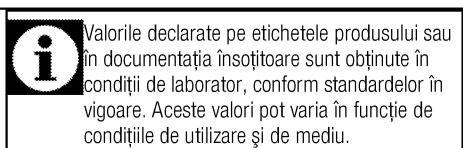
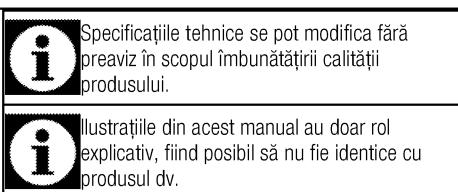
Stânga spate	Arzător normal
Putere	2 kW
Stânga față	Arzător rapid
Putere	2,9 kW
Dreapta față	Arzător auxiliar
Putere	1 kW
Dreapta spate	Arzător normal
Putere	2 kW

CUPTOR/GRILL

Cuptor principal	Cuptor multifuncțional
Lampă interioară	15-25 W
Consum energie grill	2.2 kW

* Elemente de bază: Informațiile de pe eticheta energetică a cuptoarelor electrice este oferită în conformitate cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate la sarcină standard cu funcțiile de încălzire sus-jos sau de încălzire cu ventilator (dacă există).

Clasa de eficiență energetică este determinată conform următoarei priorități, în funcție de existența funcțiilor respective. 1-Gătire cu ventilator eco, 2- Gătire turbo lentă, 3- Gătire turbo, 4- Încălzire cu ventilator jos/sus, 5-Încălzire sus și jos.

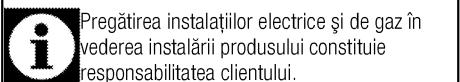


Tabelul injectoarelor

Pozitie zonă plită	2 kW Stânga spate	2,9 kW Stânga față	1 kW Dreapta față	2 kW Dreapta spate
Tip gaz / Presiune gaz				
G 20/10 mbar	125	155	90	125
G 20/13 mbar	116	145	84	116
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.

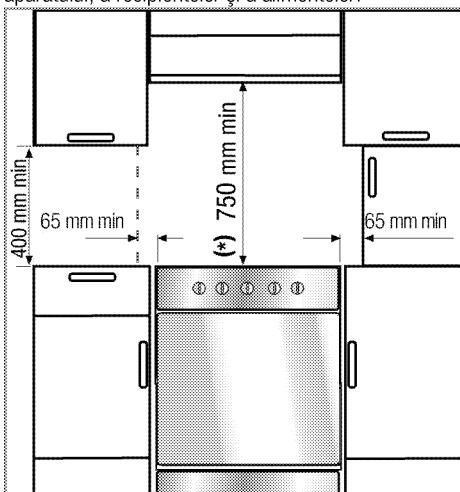


PERICOL:
Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.

PERICOL:
Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat.
Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Pentru a asigura circulația aerului prin orificiile de ventilare de sub aparat, recomandăm instalarea aparatului pe o suprafață dură, astfel încât picioarele să nu se afundă în covor sau în alte suprafete moi. Podeaua bucătăriei trebuie să poată sustine greutatea aparatului, a recipientelor și a alimentelor.

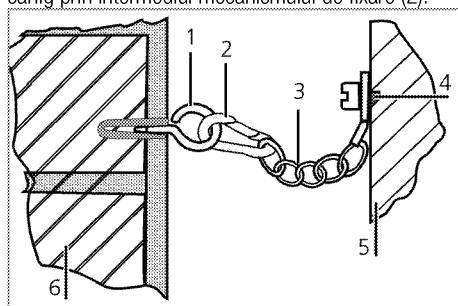


- Puteți amplasa corpuri de mobilă pe ambele părți ale aparatului, cu condiția menținerii unei distanțe de 400mm față de obiectele de deasupra și de 65mm față de obiectele din lateral.

- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm).
- Aparatul se încadrează în clasa 1, putând fi amplasat cu spatele și o latură lipite de peretii bucătăriei, mobilier de bucătărie sau echipamente de orice dimensiune. Mobilierul de bucătărie sau echipamentul de pe **cealaltă** latură nu poate fi mai mare decât aparatul.
- Mobilierul de bucătărie de lângă aparat trebuie să fie rezistent la căldură (min. 100 °C).

Lanț de siguranță

Aparatul trebuie asigurat împotriva răsturnării, folosind cele două lanturi furnizate cu cupitorul. Cuplați cârligul (1) la peretele bucătăriei (6) folosind un diblu adekvat și conectați lanțul de siguranță (3) la cârlig prin intermediul mecanismului de fixare (2).



- 1 Cârlig de stabilizare
- 2 Mecanism de fixare
- 3 Lanț de siguranță
- 4 Fixați lanțul pe partea din spate a mașinii de gătit
- 5 Partea din spate a mașinii de gătit
- 6 Peretele bucătăriei

i Lanțul de stabilizare trebuie să fie cât mai scurt pentru a evita înclinarea cupotorului în față și amplasat oblic pentru a evita înclinarea cupotorului în lateral.

Lanțul de stabilizare pentru mașinile de gătit nu are o fantă de fixare în suport.

Ventilarea camerei

Încăperea trebuie să aibă o fereastră care se poate deschide; unele încăperi pot necesita și ventilarea permanentă.

Aerul din încăpere este folosit pentru alimentarea arderii, iar gazele rezultate în urma arderii sunt emise direct în încăpere.

Ventilarea corectă a camerei este esențială pentru utilizarea în siguranță a aparatului. Dacă nu există ferestre sau uși pentru ventilarea camerei, trebuie să creați un orificiu de ventilare.

Aparatul poate fi instalat într-o bucătărie, bucătărie-sufragerie sau dormitor-sufragerie, însă nu poate fi instalat într-o încăpere în care se află o cadă sau un duș. Aparatul nu poate fi instalat într-un dormitor-sufragerie mai mic de 20m³.

Nu instalați acest aparat într-o încăpere subterană, cu excepția cazului în care are cel puțin un perete cu deschidere deasupra nivelului solului.

Dimensiunea încăperii	Orificiu de ventilare
sub 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
peste 10 m ³ /den	nu este necesar
La subsol / demisol	min. 65 cm ²

Instalarea și conectarea

Produsul trebuie instalat și recordat conform regulilor de instalare în vigoare.



Nu instalați produsul lângă frigidere sau congelatoare. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.

- Produsul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau piedestal.



Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridică sau muta produsul. Ușa, mânerul sau balamalele se pot defecta.

Racordul electric

Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalare de împământare în conformitate cu normele locale.

PERICOL:



Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

PERICOL:



Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de scăci electric, scurtcircuit sau incendiu!

Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare poate fi văzută după deschiderea capacului inferior sau este amplasată pe peretele posterior al aparatului, în funcție de tipul acestuia.

Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



Stecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

PERICOL:



Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză. Pericol de electrocutare!

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Racordarea la gaz

PERICOL:



Produsul poate fi conectat la rețeaua de gaz numai de o persoană calificată și autorizată.

Pericol de explozie sau intoxicație în cazul reparărilor efectuate de persoane necalificate! Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

PERICOL:



Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz. Pericol de explozie!

- Condițiile și valorile de reglare a gazului sunt indicate pe etichete.



Produsul este echipat pentru gaze naturale (GN).

- Instalația de gaze naturale trebuie pregătită înainte de instalarea aparatului.
- Instalația de gaze naturale trebuie să se termine cu o conductă flexibilă astupată. Reprezentatul de service va demonta după în timpul racordării și va conecta produsul folosind un racord drept.
- Asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale este ușor accesibil.
- Pentru a utiliza ulterior produsul cu alt tip de gaz, apelați la un agent de service autorizat pentru efectuarea conversiei.



PERICOL:

Furtunul de gaz nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. Deteriorarea furtunului de gaz poate provoca explozii.

- Împingeți produsul spre peretele bucătăriei.
- **Reglarea picioarelor cupitorului**
Vibrările pot provoca deplasarea recipientelor de gătit. Acest pericol poate fi evitat prin echilibrarea produsului în plan orizontal. Pentru siguranță proprie, asigurați-vă că produsul este echilibrat rotind cele patru picioare și aliniiind produsul cu suprafața mobilierului.

Verificarea finală

1. Verificați funcționarea sistemului electric.
2. Deschideți alimentarea cu gaz.
3. Verificați fixarea și strângerea corectă a instalației de gaz.
4. Aprindeți arzătoarele și verificați aspectul flăcării.



Flăcăra trebuie să fie albastră și să aibă o formă regulată. Dacă flăcăra este gălbuiuie, verificați așezarea corectă a capacului arzătorului sau curătați arzătorul.

Adaptarea la tipul de gaz folosit



PERICOL:

Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz. Pericol de explozie!

Pentru a modifica tipul de gaz folosit, schimbați toate injectoarele și reglați toate robinetele în poziția de debit redus.

Schimbarea injectoarelor arzătoarelor

1. Scoateți capacul și corpul arzătorului.
2. Deșurubați injectoarele rotindu-le în sens anti orar.
3. Montați injectoarele noi.

4. Verificați fixarea și strângerea corectă a tuturor conexiunilor.

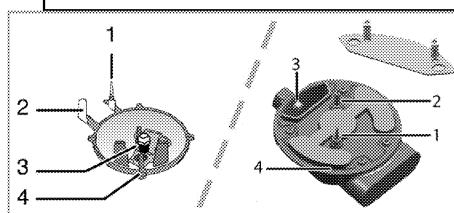


Pozitia injectoarelor noi este marcată pe ambalaj sau în tabelul de la *Tabelul injectoarelor, pagina 13*.



((Variază în funcție de model.))

La unele arzătoare de plite, duza e acoperită cu o piesă metalică. Această piesă metalică trebuie scoasă pentru înlocuirea duzei.



1. Dispozitiv de supraveghere a flăcării (în funcție de model)
2. Aprindere electrică
3. Injector
4. Arzător



Cu excepția unor situații speciale, nu încercați să demontați robinetele arzătoarelor. Schimbarea robinetelor poate fi efectuată numai de personal de service autorizat.

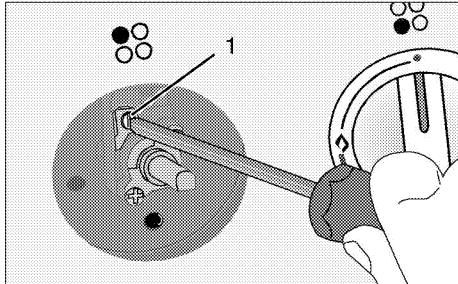
Reglaj debit gaz redus pentru robinetele plitei

1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și roțiți butonul la putere minimă.
2. Demontați butonul de pe robinet.
3. Folosiți o surubelnită de dimensiuni adecvate pentru a acționa surubul de reglare a debitului. În cazul GPL (butan - propan) roțiți surubul în sensul acelor de ceasornic. În cazul gazului natural, roțiți o singură dată surubul **în sens contrar acelor de ceasornic**.

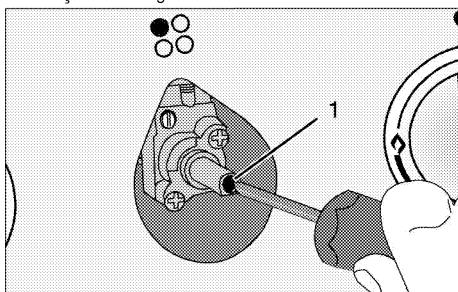
» Înălțimea normală a unei flăcări drepte în poziția flăcără mică trebuie să fie de 6-7 mm.

4. Dacă flăcăra este mai înaltă, roțiți surubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, roțiți în sens invers acelor de ceasornic.
5. Ca verificare finală, roțiți robinetul în poziția flăcără mare și flăcără mică și verificați dacă flăcăra nu se stinge.

În funcție de tipul robinetului de gaz al aparatului dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia.



1 Șurub de reglare a debitului



1 Șurub de reglare a debitului

i Dacă ati schimbat tipul gazului, trebuie să schimbați și plăcuța de identificare care indică tipul gazului folosit de aparat.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea usii cupotorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul usii cupotorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cupotorului de pereții laterali.
- Asigurați capacele arzătoarelor și suporturile pentru recipiente cu bandă adezivă.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.

i Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.

i Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncăurilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătitării.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplașați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.
- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncăurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeti recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.

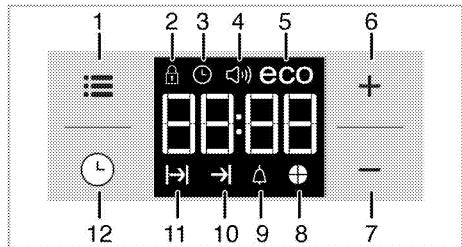
Prima utilizare

Reglarea orei

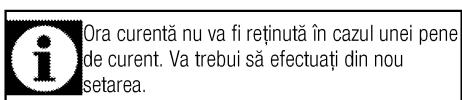


La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe afișaj vor clipi.

Apăsați tastele **+/-** pentru a seta ora după ce cuptorul este energizat pentru prima dată. Confirmăți setarea prin apăsarea simbolului **⌚** și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.



- 1 Tastă reglare
- 2 Simbol blocaj taste
- 3 Simbol ceas
- 4 Simbol volum alarmă
- 5 Simbol mod eco
- 6 Tastă plus
- 7 Tastă minus
- 8 Simbol Timp
- 9 Simbol alarmă
- 10 Simbol oră terminare gătire
- 11 Simbol durată gătire
- 12 Tastă program



Curățarea inițială a aparatului

i Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cărpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cărpă.

Încălzirea inițială

Încălziți produsul timp de circa 30 de minute, apoi opriti-l. Astfel vor fi arse și îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.



AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.

Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

- Oriți cuptorul; vezi *Cum se utilizează cuptorul electric, pagina 22*

Cuptor cu grill

- Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
- Închideți ușa cuptorului.
- Selectați temperatură maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 27*.
- Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
- Oriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 27*



Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri.

Acsta este un fenomen normal. Ventilația bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

Cuptor electric

- Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
- Închideți ușa cuptorului.
- Selectați poziția Static.
- Selectați temperatură maximă a grill-ului; vezi *Cum se utilizează cuptorul electric, pagina 22*.
- Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor



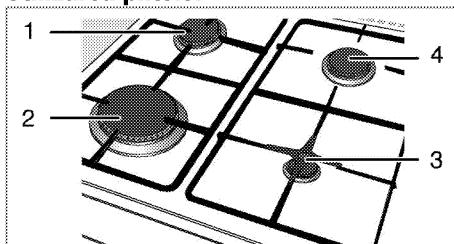
Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul suprăîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați crăițele și tigările astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornițe ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ati terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbințe. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneti cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita.
Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.
Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutati recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageti pe suprafața plitei.

Gătitul cu gaz

- Dimensiunea recipientului și a flăcării trebuie să fie similară. Potriviți flăcăra încât să nu depășească baza recipientului și centrați recipientul pe suport.

Utilizarea plitelor



- 1 Arzător normal 18-20 cm
- 2 Arzător rapid 22-24 cm
- 3 Arzător auxiliar 12-18 cm
- 4 Arzător normal 18-20 cm reprezentă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.

Simbolul cu flacără mare indică puterea maximă de gătire, iar cel cu flacără mică indică puterea minimă. În poziția oprit (sus), arzătoarele nu sunt alimentate cu gaz.

Aprinderea arzătoarelor pe gaz

1. Țineți butonul arzătorului apăsat.
2. Roțiți-l în sens anti orar spre simbolul flacără mare.
» Gazul se aprinde de la scânteia creată.
3. Reglați flacăra după caz.

Oprirea arzătoarelor pe gaz

Rotiți butonul arzătorului în poziția oprit (cea de sus).

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului (pentru modelele cu componentă termică)



Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului are rolul de a preveni exploziile cauzate de scurgerile de gaz.

1. Sistem de siguranță pentru oprirea gazului

- Apăsați butonul și rotiți-l în sens anti-orar pentru aprindere.
- După aprinderea gazului țineți butonul apăsat încă 3-5 secunde pentru a activa sistemul de siguranță.
- Dacă gazul nu se aprinde după apăsarea și eliberarea butonului, repetați procesul ținând butonul apăsat timp de 15 secunde.



PERICOL:

Eliberați butonul dacă arzătorul nu s-a aprins în 15 secunde.

Așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou. Pericol de acumulare a gazului și de explozie!

6 Utilizarea cuptorului

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Produsul se poate încălzire în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.

Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.



PERICOL:

Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi.

Aburii evacuați vă pot opări mâinile, fața și / sau ochii.

Sfaturi pentru copt

- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderent sau forme din silicon termorezistent.
- Utilizați adekvat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de copt în mijlocul raftului.
- Selectați poziția corectă a raftului înainte de a porni cuptorul sau grill-ul. Nu schimbați poziția raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucăți mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărni cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.
- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sururile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acesteia.
- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Feliile de carne, frigările și cărnați sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiiile și cepele.

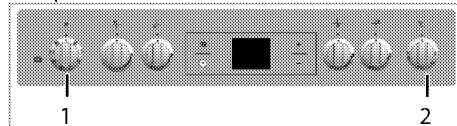
- Distribuiți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de copt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisați grilajul metalic sau tava de copt cu grilaj metalic la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul metalic, culisați tava de copt pe şina de jos pentru a colecta grăsimea. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de copt.



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă. Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Cum se utilizeaza cuptorul electric

Selectarea temperaturii și modului de funcționare



- 1 Buton pentru funcții
 - 2 Buton termostat
1. Reglați butonul pentru temperatură la temperatura dorită.
 2. Alegeti modul de funcționare dorit folosind butonul pentru funcții.

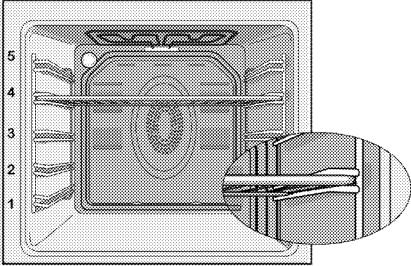
» Cuptorul se încălzește și rămâne la temperatura setată. În timpul procesului de încălzire, lampa pentru temperatură este aprinsă.

Oprirea cuptorului electric

Rotați butonul pentru funcții și butonul pentru temperatură în poziția Oprit (sus).

Posiționarea corectă a grilajului pe şină este importantă. Grilajul trebuie introdus între şine, conform figurii.

Nu lipiți grilajul de peretele din spate al cuptorului. Culisați grilajul spre partea din față a şinei și fixați-l cu ajutorul ușii pentru a obține performanțe optime ale grill-ului.



Moduri de funcționare

Ordinea modurilor de funcționare prezentate aici poate dифeри de cea a produsului dv.

Încălzire superioară și inferioară



Sunt pornite elementele de încălzire superioare și inferioare. Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. De exemplu, recomandat pentru prăjitură, produse de patisserie sau prăjitură și caserole în forme.

Prepararea unei singure tăvi.

Element încălzire inferior



Este pornit doar elementul de încălzire inferior. Adevarat pentru pizza și pentru rumenirea finală a alimentelor în partea inferioară. Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea ușoară cu aburi.



Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



Sunt pornite elementele de încălzire superioare și inferioare plus ventilatorul (din peretele posterior). Aerul fierbinte este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Prepararea unei singure tăvi.

Utilizarea cu ventilatorul



Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (în peretele spate). Recomandat pentru dezghețarea lentă a alimentelor congelate la temperatura camerei și răcirea alimentelor gătite.

Încălzire ventilat.



Aerul cald încălzit de elementul de încălzire spate este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea alimentelor pe mai multe niveluri și în majoritatea cazurilor nu necesită preîncălzirea. Adevarat pentru prepararea mai multor tăvi.

Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea ușoară cu aburi.

Funcția "3D"



Sunt pornite elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator (din peretele posterior). Alimentele sunt gătite uniform și rapid pe toate părțile. Prepararea unei singure tăvi.

Grill complet



Funcționează grill-ul mare din partea superioară a cuptorului. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de carne.

- Amplasați porții mari sau medii pe řina corectă sub grill.
- Reglați temperatură la nivelul maxim.
- Înțoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

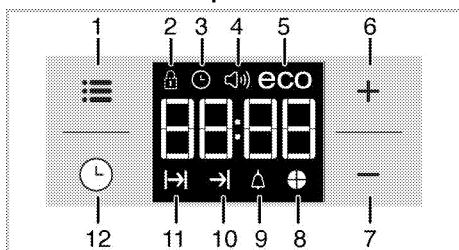
Grill+Ventilator



Efectul de grill este redus față de utilizarea grill-ului complet

- Amplasați porții mici sau medii sub grill.
- Reglați temperatură dorită.
- Înțoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

Utilizarea ceasului cuptorului



- 1 Tastă reglare
- 2 Simbol blocaj taste
- 3 Simbol ceas
- 4 Simbol volum alarmă
- 5 Simbol mod eco
- 6 Tastă plus
- 7 Tastă minus
- 8 Simbol Timp
- 9 Simbol alarmă
- 10 Simbol oră terminare gătire
- 11 Simbol durată gătire
- 12 Tastă program

	Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute. Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.
	În timp ce faceți oricare setări, simbolurile asociate vor clipe pe afișaj. Setările vor fi implementate după o scurtă perioadă de timp.
	Dacă nu este efectuat un reglaj pentru gătire, ora nu poate fi setată.

Gătire prin specificarea duratei de gătire:

Dumneavoastră puteți seta cuptorul pentru ca acesta să se opreasă la sfârșitul timpului specificat prin setarea timpului de gătire de pe afișaj.

1. Selectați funcția pentru gătire
2. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
3. Setați timpul de gătire cu ajutorul tastelor / .
» » După ce timpul de gătire este setat, simbolul va apărea pe afișaj continuu și cronometrul va continua să conteze.

4. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.

» Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătirea începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătire setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecarei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătire rămas și timpul de gătire total.

Setarea timpului de pornire a cuptorului

După ce setați timpul de gătire pe cronometru, dumneavoastră puteți seta o prelungire a timpului de gătire.

1. Selectați funcția pentru gătire
2. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
3. Setați timpul de gătire cu ajutorul tastelor / .
» » După ce timpul de gătire este setat, simbolul va apărea pe afișaj continuu.
4. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
5. Apăsați tastele / pentru a seta finalizarea timpului de gătire.
» După ce timpul de gătire este setat, simbolul plus simbolul și cronometrul vor apărea continuu pe afișaj. După ce gătirea începe, simbolul dispără.
6. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.

Cronometrul cuptorului calculează timpul de pornire prin scăderea timpului de gătire din sfârșitul timpului de gătire pe care l-ați setat.

Selectarea modului de funcționare este activată în momentul când timpul de pornire a gătirii a ajuns și cuptorul este încălzit până la temperatura setată. Temperatura este menținută până la finalizarea perioadei de gătire.

- » Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătirea începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătire setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecarei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătire rămas și timpul de gătire total.
7. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul **"Finalizare"** apare pe afișaj și cronometrul emite un semnal sonor.

8. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma. Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.



Dacă apăsați pe vreo tastă la finalul semnal sonor, cuptorul se va restara. Rotiți butonul de temperatură și de funcție în poziția "0" (închis) pentru a opri cuptorul pentru a preveni re-pornirea cuptorului la finalul semnalului audio.

Activarea blocajului tastelor

Dumneavoastră puteți preveni modificarea setărilor cuptorului prin activarea funcției de blocare a tastelor.

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.
» Simbolul "OFF" va apărea pe afișaj.
2. Apăsați tasta pentru activarea blocajului.
» Îndată ce blocarea tastelor este activată, "ON" apare pe afișaj și simbolul rămâne aprins.



Când funcția de blocare a tastelor este activă, tastele cuptorului nu pot fi folosite. Blocarea tastelor nu va fi anulată în cazul unei pene de curenț.

Pentru a dezactiva blocajul tastelor

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.
» Simbolul "ON" va apărea pe afișaj.
 2. Dezactivați funcția de blocare a tastelor prin apăsarea tastei .
- » După dezactivarea blocajului tastelor va fi afișat mesajul "OFF".

Setarea ceasului cu alarmă

Puteți folosi ceasul produsului pentru a programa o alarmă, separat față de programul de gătire.

Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceti mâncarea în cuptor la un anumit interval. Alarma va fi activată la sfârșitul intervalului aleas.

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.
 Durata maximă a alarmei este de 23 ore și 59 de minute.
2. Setați durata alarmei prin utilizarea tastelor / .



Tastele funcției pentru tonul de alarmă, ceas, luminozitatea afișajului și tastele de temperatură trebuie să fie în poziția 0 (OPRIT).

» Simbolul va rămâne aprins iar intervalul alarmei va fi afișat pe ecran după ce timpul este setat.

3. După expirarea intervalului de alarmă, simbolul va clipe și semnalul sonor se va auzi.

Oprirea alarmei

1. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.
» Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.

Anularea alarmei,

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
2. Apăsați și mențineți tasta până când "00:00" este afișat.



Va fi afișat intervalul de alarmă. Dacă ati activat atât intervalul de alarmă, cât și intervalul de preparare, va fi afișat cel mai scurt interval.

Schimbarea tonului alarmei

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.
2. Setați tonul alarmei dorite cu ajutorul tastelor / .
3. Tonul pe care dumneavoastră l-ați setat va fi activat în scurt timp.

» Tonul de alarmă selectat va fi afișat sub forma "b-01", "b-02" sau "b-03".

Schimbarea orei

Pentru a modifica ora reglață anterior:

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.
2. Setați ora cu ajutorul tastelor / .
3. Timpul pe care l-ați setat va fi activat în scurt timp.

Mod economic

Dumneavoastră puteți economisi energie cu ajutorul modului economic în timp ce gătiți prin setarea timpului de gătire în cuptor.

Acest mod finalizează gătirea cu ajutorul temperaturii interne a cuptorului prin închiderea arzătoarelor înainte de finalizarea timpului de gătire.

Setarea modului economic

1. Apăsați simbolul până când simbolul eco apare pe afișaj.
» Simbolul "OFF" va apărea pe afișaj.
 2. Activati modul economic prin apăsarea tastei .
- » După ce blocarea tastelor este activată, simbolul "ON" apare pe afișaj și simbolul eco rămâne aprins.

Dezactivarea modului economic

1. Apăsați simbolul până când simbolul eco apare pe afișaj.
» Simbolul "ON" va apărea pe afișaj.
 2. Dezactivati modul eco prin apasarea tastei .
- » Simbolul "OFF" va fi afișat îndată ce blocarea tastelor este dezactivată.

Setarea luminositații ecranului

- Apăsați tasta până când d-01 sau d-02 sau d-03 apare pe afișaj pentru a afișa luminositatea.
- Setați luminositatea dorită cu ajutorul tastelor și .

» Timpul pe care l-ai setat va fi activat în scurt timp.

Utilizarea funcției de alarmă

Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit interval. Ceasul cu alarmă va emite un semnal după surgerea perioadei alese.

Tabelul duratelor de preparare



Intervalle din acest tabel sunt orientative. Acestea pot varia în funcție de temperatura, grosimea și tipul alimentelor, precum și de preferințele dvs. culinare.

Coacerea și prepararea fripturilor



Prima șină a cuptorului este cea **inferioară**.

Rețetă	Nivel temperatură		Pozitie șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prajituri la tavă*	1 nivel		4	175	30 ... 35
Prajituri în formă*	1 nivel		2	180	40 ... 50
Prajituri în hârtie de copt*	1 nivel		3	175	25 ... 30
	2 niveluri		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveluri		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Blat tort*	1 nivel		3	200	5 ... 10
	2 niveluri		1 - 5	175	18 ... 25
Fursecuri*	1 nivel		3	175	20 ... 25
	2 niveluri		1 - 5	175	25 ... 30
	3 niveluri		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Produse de patiserie din aluat*	1 nivel		2	200	30 ... 40
	2 niveluri		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveluri		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Produse din patiserie cu multă grăsimi*	1 nivel		2	200	25 ... 35
	2 niveluri		1 - 5	200	30 ... 40
	3 niveluri		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Aluat dospit*	1 nivel		2	200	35 ... 45
	2 niveluri		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagna*	1 nivel		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	1 nivel		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftec de vită (întreg) / Friptură	1 nivel		3	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	100 ... 120
Picior de miel (caserolă)	1 nivel		3	25 min. 250/max, apoi 190	70 ... 90
Fiptură de pui	1 nivel		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	65 ... 70
	1 nivel		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	55 ... 65
Curcan (5,5 kg)	1 nivel		2	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	1 nivel		2	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Peste	1 nivel		3	200	20 ... 30
	1 nivel		3	200	20 ... 30

Dacă preparați alimente pe 2 tăvi simultan, așezati tava înălțată pe șină superioară și tava joasă pe șină inferioară.

* Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea alimentelor.

(**) Dacă este necesară încălzirea prealabilă, porniți cuptorul și introduceți alimentele după stingerea lămpii termostatului.

Sfaturi pentru gătirea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscata, creșteți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți mai puțin lichid sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă prăjitura este arsă deasupra, amplasați-o pe o șină mai joasă, reduceți temperatura și sporiți durata de gătire.
- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporiți durata de preparare.

Sfaturi pentru gătirea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, sporiți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și iaurt.
- Dacă coacerea produselor de patiserie durează prea mult, aveți grijă ca grosimea acestora să nu depășească adâncimea tăvii.
- Dacă partea superioară a produselor de patiserie se rumenește, însă partea de jos este crudă, asigurați-vă că nu folosiți prea mult sos în partea inferioară a produselor de patiserie. Pentru o rumenire uniformă, încercați să distribuiți sosul în mod uniform între straturile de aluat și în partea superioară.



Respectați modul de preparare și temperaturile indicate în tabelul duratelor de preparare pentru produsele de patiserie. Dacă totuși partea inferioară nu se rumenește suficient, aşezați-o cu o șină mai jos.

Sfaturi pentru gătirea legumelor

- Dacă mâncarea de legume rămâne fără sos sau se usucă prea tare, gătiți-o într-un vas cu capac în loc de tavă. Vasele închise previn evaporarea sosului.
- Dacă legumele rămân crude, fierbeți-le înainte de a le introduce în cupor.

Utilizarea grill-ului



AVERTISMENT

Inchideți ușa cuporului în timpul preparării la grill.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Pornirea grill-ului

1. Rotiți butonul pentru funcții la simbolul grill-ului dorit.
2. Reglați apoi temperatura dorită pentru grill.
3. Dacă este cazul, încălziți cuporul aproximativ 5 minute.

» Se aprinde lampa termostatului.

Oprirea grill-ului

1. Rotiți butonul pentru funcții în poziția Oprit (sus).



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Tabelul duratelor de preparare la grill

Grill electric

Alimente	Nivel amplasare	Durată grill (aprox.)
Peste	4...5	20...25 min.*
Pui feliat	4...5	25...35 min.
Cotlete de miel	4...5	20...25 min.
Friptură de vită	4...5	25...30 min. #
Cotlete de vitel	4...5	25...30 min. #
Pâine prăjită	4	1...2 min.

* În funcție de grosime

7 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



PERICOL:

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!



PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curătați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din otel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, praful / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de soc electric.

Curățarea plitei

Plite cu gaz

1. Scoateți și curățați suporturile pentru recipiente și capacele arzătoarelor.
2. Curățați plita.
3. Puneți la loc capacele arzătoarelor asigurându-vă că sunt în poziția corectă.
4. Când montați grilajele superioare, aveți grijă să așezați suporturile pentru recipiente astfel încât arzătoarele să fie centrate.

Suprafețele ceramice

Ștergeți suprafața ceramică cu ajutorul unei cârpe înmormântată în apă rece, ștergând complet substanțele de curățare de pe aceasta. Uscați-o cu ajutorul unei cârpe moi și uscate. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței ceramice la următoarea utilizare.

Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața ceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sărmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calciu (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărțarea depunerilor de calcar, cum e oțetul sau sucul de lămăie. Puteți folosi în acest scop și produse din comerț.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.



Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp este posibil să se producă decolorarea usoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.



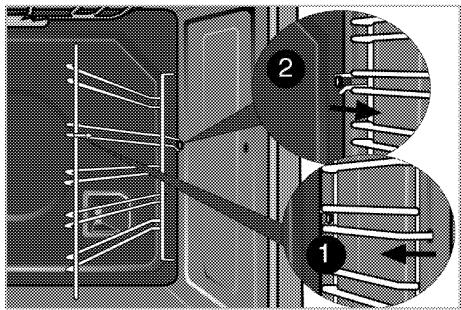
Nu demontați butoanele pentru a curăța panoul de comandă.
Panoul de comandă se poate deteriora!

Curățarea cuptorului

Pentru a curăța peretele lateral

(Aceaștă caracteristică este optională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.

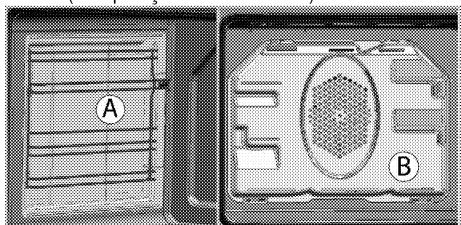


Pereți cu strat catalitic

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Pereți interioiri laterali (A) și/sau pereți din spate (B) ai produsului dvs. pot fi acoperiți cu email catalitic.

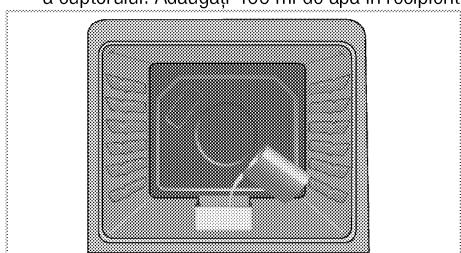
Pereți catalitici au culoarea mată deschisă și suprafața poroasă. Pereți catalitici ai cuptorului nu trebuie curătați. Suprafața poroasă a pereților catalitici se curată singură prin absorbția și conversia grăsimii scurse (în vaporii și dioxid de carbon).



Curătare ușoară cu aburi

Ușurează curătarea deoarece murdăria (proaspătă) se înmoiează datorită aburului format în cuptor și picăturilor de apă condensate pe suprafetele interioare ale cuptorului.

1. Scoateți toate accesoriiile din cuptor.
2. Amplasați un recipient metalic în partea inferioară a cuptorului. Adăugați 400 ml de apă în recipient.



3. Selectați modul de curătare ușoară cu aburi și lăsați cuptorul să funcționeze la 200°C timp de 25 de minute.
4. Deschideți ușa și ștergeți suprafetele interioare cu un burete sau o cârpă umedă.

5. Folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale pentru a curăta murdăria persistentă, apoi ștergeți cuptorul cu o cârpă uscată.

Curătări ușă cuptorului.

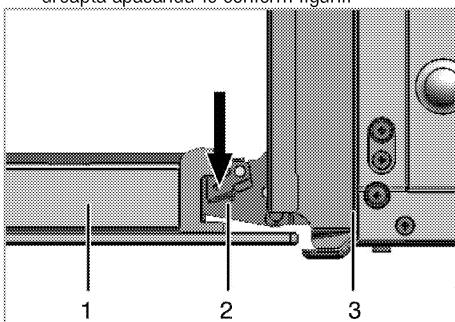
Pentru curătarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți cu o cârpă uscată.



Nu folosiți substanțe de curătare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăta ușa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața și distrugă sticla.

Demontarea ușii cuptorului

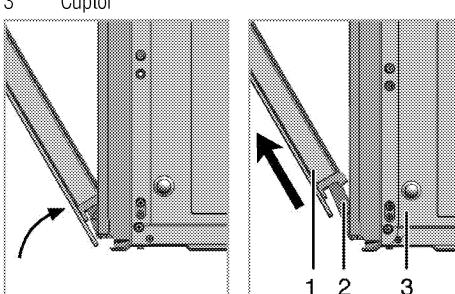
1. Deschideți ușa frontală (1).
2. Deschideți clemele balamalelor (2) stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.



1 Ușă frontală

2 Balama

3 Cuptor



3. Închideți ușa pe jumătate.

4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.



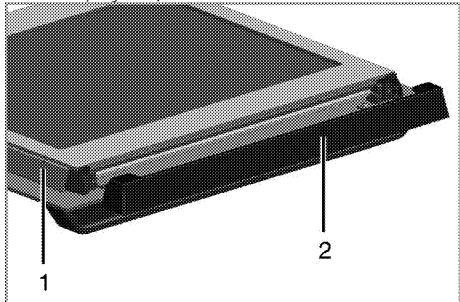
Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușă. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

Demontarea geamului interior al ușii

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Geamul interior al ușii cuptorului poate fi demontat pentru curățare.

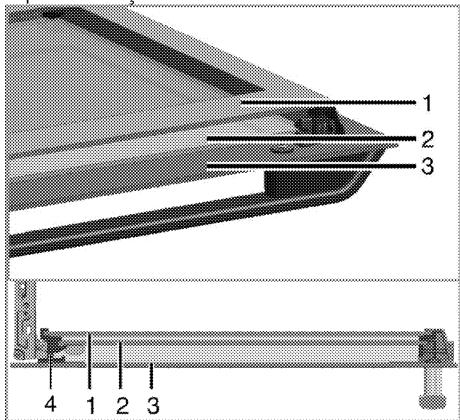
Deschideți ușa cuptorului.



1 Cadru

2 Piesă din plastic

Trageți și scoateți piesa de plastic din partea superioară a ușii frontale.



1 Primul geam interior

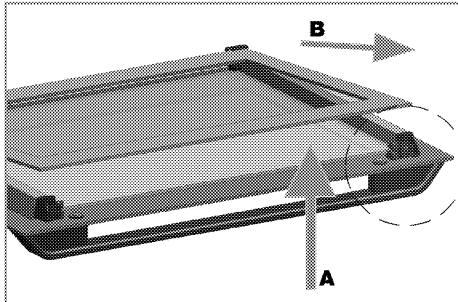
2 Geam interior

3 Geam exterior

4 Plastic fantă geam-jos

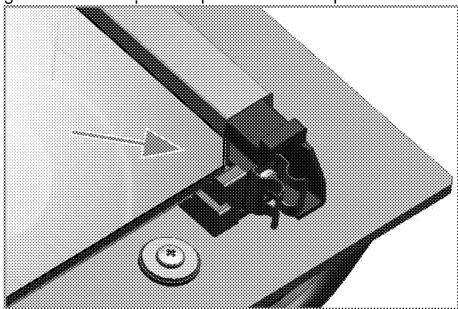
Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor primul geam interior (1) în direcția A și scoateți-l în direcția B.

Repetați aceeași operație pentru a demonta geamul interior (2).



Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2).

Urmând indicațiile din figură, așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic.



Geamul interior (2) trebuie montat în fanta de plastic de lângă primul geam interior (1).

La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior. Este importantă introducerea colțului inferior al geamului în fanta de plastic inferioară.

Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic.

Înlocuirea lămpii cuptorului



PERICOL:

Înainte de a înlocui lampa cuptorului, asigurați-vă că produsul este deconectat de la priză și răcit pentru a evita șocurile electrice.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!



Lampa cuptorului este un bec electric special, care rezistă până la 300 °C. Vezi *Specificații tehnice, pagina 12* pentru detalii. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați.



Pozitia lămpii poate fi diferită față de figură.



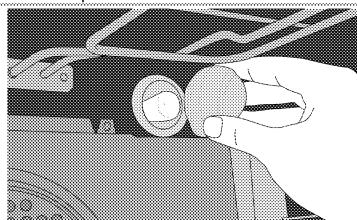
Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.



Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lămpă rotundă:

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Rotiți capacul de sticlă în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l demonta.



3. Demontați lampa cuptorului rotind-o în sensul acelor de ceasornic și înlocuiți-o cu una nouă.
4. Montați capacul din sticlă.

8 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.

- Ieșirea aburului în timpul funcționării este normală. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răciri.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*

Lampa cuptorului nu funcționează.

- Lampa cuptorului este arsă. >>> *Înlocuiți lampa cuptorului.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

Cuptorul nu se încalzește.

- Nu a fost selectată funcția și/sau temperatura. >>> *Selectați funcția și temperatura folosind butonul/tasta pentru funcții și/sau temperatură.*
- În cazul modelelor dotate cu ceas, acesta nu este reglat. >>> *Reglați ora.*
(În produsele cu cuptor de microunde, cronometrul controlează doar cuptorul cu microunde.)
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

Nu se produce scânteala de aprindere.

- Aparatul nu este alimentat cu curent. >>> *Verificați tabloul de siguranțe.*
- Ora nu este setată. >>> *Setați ora.*

Gazul este întrerupt.

- Robinetul principal de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Conducta de gaz este îndoită. >>> *Montați corect conducta de gaz.*

Arzătoarele ard neuniform sau nu ard deloc.

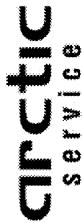
- Arzătoarele sunt murdare. >>> *Curătați componentele arzătorului.*
- Arzătoarele sunt ude. >>> *Uscați componentele arzătorului.*
- Capacul arzătorului nu este amplasat corect. >>> *Amplasați corect capacul arzătorului.*
- Robinetul de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Butelia de gaz este goală (dacă se folosește GPL). >>> *Înlocuiți cilindrul de gaz.*

(Pentru modelele cu ceas) Afişajul ceasului clipește sau simbolul ceasului este aprins.

- A intervenit o pană de curent. >>> *Reglați ora / Opriti aparatul și porniți-l din nou.*



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu vă ajută să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ati cumpărat produsul. Nu încercați să reparati pe cont propriu produsul defect.



Reteaua de service ARCTIC

Sediu Central Service Găești
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri

0245 - 605 111 , număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111 , număr apelabil în rețeaua Vodăfone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00

Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGES	PIȚEȘTI	Str. Frății Golescu, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRIȚA NĂSĂUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRĂILA	BRĂILA	Str. Școala nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 – 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băiesu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTĂ	ADRESA
11.	CARAS SEVERN	REŞITA	Sr. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Sr. C. Brâncuşi nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliai nr. 93, bloc 5, parter
14.	COVASNA	SFÂNTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, bl.10, parter
15.	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	Sr. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALATI	GALATI	Sr. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Sr. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Sr. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	Hunedoara	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMITA	SLOBOZIA	Sr. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IASI	IASI	Sr. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREŞ	BAIA MARE	Sr. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINTI	TURNU SEVERIN	Sr. Independenței, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREŞ	TÂRGU MUREŞ	Sr. Libertății nr. 97
27.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Sr. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Sr. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEŞTI	Sr. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZALAU	Sr. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Sr. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Sr. Mărășesti nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Sr. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIŞ	TIMIŞOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Sr. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VÂLCEA	RÂMNICU VÂLCEA	Sr. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

