

Плита

готварска печка

Viryklė

HGN 1430

Руководство по эксплуатации

Упътване за употреба

Instrukcijų vadovas

Blomberg

Уважаемый покупатель!

Мы очень хотим, чтобы вы достигли наилучших результатов с нашим изделием, которое прошло тщательный контроль качества и изготовлено на самом современном предприятии.

Поэтому мы рекомендуем вам внимательно изучить всю инструкцию полностью до пользования изделием и держать ее под рукой в качестве справочного пособия.

СОДЕРЖАНИЕ



Раздел 1.

Меры предосторожности и важная информация



Раздел 2.

Важная информация по установке
и подготовке плиты к работе



Раздел 3. Технические характеристики



Раздел 4. Как пользоваться верхними конфорками
4.1 Как пользоваться газовыми конфорками



Раздел 5. Как пользоваться духовкой

5.1 Настройка электронного таймера

5.2. Как пользоваться духовкой с электронным таймером



Раздел 6. Как пользоваться грилем



Раздел 7. Важные замечания; можно и нельзя



Раздел 8. Обслуживание и чистка

Раздел 9. Замена газа



Раздел 10. Транспортировка

Раздел 1. Меры предосторожности и важная информация

- ⚡ Электрические предохранители в Вашем доме должны соответствовать мощности потребления плиты.
 - ⚡ Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования плиты без заземления.
 - ⚡ До включения плиты в электросеть убедитесь, соответствуют ли напряжение и частота тока в сети значениям, указанным на табличке с номинальными данными.
 - ⚡ Прежде чем обращаться в авторизованную сервисную службу, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.
 - ⚡ Перед включением плиты удалите все упаковочные материалы. Не забудьте снять картон с противней и решетки гриля, а также удалить полистироловое клейкое покрытие со стекла передней дверцы.
 - ⚡ **Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.**
 - ⚡ **Обеспечьте, чтобы дети находились на удалении от плиты во время работы и до тех пор, пока она не остынет, так как доступные части плиты сильно нагреваются.**
 - ⚡ Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духовки и не позволяйте детям садиться на нее.
 - ⚡ Нельзя использовать пароочиститель для чистки духовки.
 - ⚡ Только для плит с верхней крышкой.
 - ⚡ Прежде чем открывать крышку, следует удалить все, что на нее пролилось. Закрывайте крышку только тогда, когда поверхность конфорок остынет.
- Внимание!**
- ⚡ **При замене лампочки обязательно отключите плиту от электросети во избежание поражения электрическим током.**
 - ⚡ **Во время работы плита нагревается. Будьте осторожны, не касайтесь горячих элементов внутри духовки.**
 - ⚡ Всегда отсоединяйте плиту от электросети,

когда не пользуетесь ею длительное время, или в том маловероятном случае, когда неисправность сразу заметна.

Электрический провод не должен касаться каких-либо частей плиты во время ее работы.
Не просовывайте провод электропитания в дверцу духовки, так как этим можно повредить изоляцию кабеля.

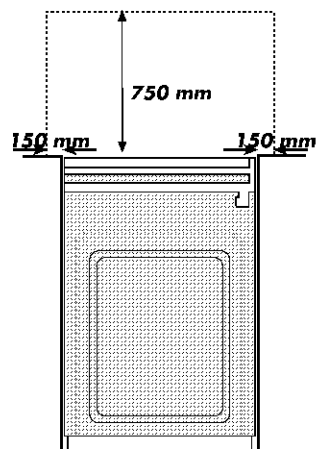
- ⚡ Не пытайтесь передвинуть плиту, держась за дверцу и/или ручки дверцы духовки.
- ⚡ Плита должна использоваться только по прямому назначению, т.е. для приготовления пищи в домашних условиях.
- ⚡ Если плита устанавливается на возвышении, необходимо принять меры по предотвращению соскальзывания плиты с возвышения.
- ⚡ При стационарном подключении должна быть предусмотрена возможность отсоединения плиты от электросети (с расстоянием не менее 3 мм между контактами для каждого провода).
- ⚡ Если плита оборудована таймером, обязательно устанавливайте его при первом включении и после любых перебоев с электропитанием. В противном случае плита работать не будет.
- ⚡ Во время работы гриля дверца духовки должна быть закрыта.
- ⚡ **Всегда пользуйтесь перчатками, когда достаете решетку гриля и посуду из духовки во время ее работы.**
- ⚡ В моделях плит «inox» цвет поверхностей, расположенных вблизи конфорок, со временем может измениться из-за чрезмерно высокой температуры.
- ⚡ Если в процессе приготовления блюд горячий пар соприкасается с более холодными внешними поверхностями плиты, он может конденсироваться в виде капель воды.
- ⚡ Это вполне нормально и не является признаком неисправности. Удалите влагу сухой тканью.

Подготовка и прокаливание

Меры предосторожности для страдающих астмой

Прежде чем пользоваться плитой, следует прокалить защитное покрытие. При этом будет выделяться дым, что вполне нормально.

Во время процесса прокаливания обязательно хорошо проветривайте помещение. Избегайте прямо вдыхать выделяющийся в процессе дым.



- Блюда следует готовить в закрытой посуде, добавив небольшое количество воды в зависимости от вида пищи.
- После закипания блюда следует переключить конфорки в положение кипения на медленном огне.
- Для экономии электроэнергии следует использовать остаточное тепло конфорок.
- Рекомендуется как можно чаще использовать скороварку.
- Без особой необходимости не прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи.
- Запасные части для надлежащей эксплуатации изделия будут поставляться в течение 10 лет.
- Потребление электроэнергии духовкой в режиме ожидания составляет 3 Вт.

Плита должна стоять не ближе 150 мм от боковых прилегающих стен, а сами стены должны быть из жаростойкого материала. Сверху над конфорками должно оставаться не менее 750 мм свободного пространства. Плита должна располагаться на ровной поверхности.

Две передние ножки могут регулироваться по необходимости. Чтобы убедиться в том, что плита стоит ровно, отрегулируйте две передние ножки, поворачивая их по часовой стрелке или против часовой стрелки, пока изделие не будет находиться в плотном контакте с полом.

Раздел 2. Установка и подготовка к работе

Подключение к электросети

☛ До включения плиты в электросеть убедитесь, соответствуют ли напряжение и частота тока в сети значениям, указанным на табличке с номинальными данными. Паспортная табличка расположена с нижней стороны.

Внимание!

Плита должна быть заземлена!

☛ Плиту должен устанавливать квалифицированный электрик, например, из местной энергокомпании. Плита должна подключаться к двухполюсному пакетнику, с расстоянием между полюсами не менее 3 мм, который должен быть расположен вблизи плиты, но не над ней, в соответствии с правилами Международной электротехнической комиссии. Несоблюдение этих требований может вызвать проблемы в процессе эксплуатации и аннулировать гарантию. При подключении плиты через электророзетку розетка должна находиться в легкодоступном месте, но не выше конфорок.

Длина электропровода питания в целях безопасности изоляции не должна превышать 2 м.

Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования плиты без заземления.

☛ Прежде чем обращаться в авторизованную сервисную службу, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.

**В смешанных моделях электропровод поставляется с вилкой вместе с плитой.
(H05 V V-F 3G 1,5 мм2)**

Подключение газа (для газовых плит)

*До подключения плиты к газовой сети убедитесь, соответствуют ли категория газа и характеристики давления значениям, указанным на табличке с номинальными данными. При необходимости, обратитесь в авторизованную службу для регулировки плиты в соответствии с категорией газа.

*Данная плита должна устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Прежде чем устанавливать плиту и пользоваться ею, прочтите инструкцию.

В целях безопасности данные плиты должны устанавливаться и/или обслуживаться компетентными специалистами, как указано в действующих инструкциях по газовой безопасности.

* За подробными данными о подаче газа и его давлении обратитесь к паспортной табличке.

* Плиту не следует устанавливать в помещении без окна или иного контролируемого проема. Если плита установлена в помещении без двери, открывающейся непосредственно наружу, необходима постоянно открытая форточка. Циркуляция воздуха должна составлять 2 м³/час на кВт конфорок.

Подсоединение газового шланга к плите.

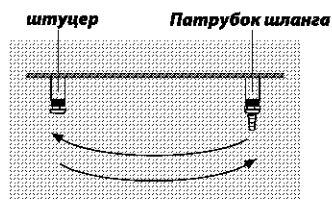
Удобное положение определяется возможностью соединения патрубка шланга и штуцера в соответствии с расположением главного впускного газового клапана.

Если вы осуществляете подсоединение гибким металлическим шлангом, установите уплотнение между главной трубой подачи газа. Внутренний диаметр гибкого шланга, который подсоединяется к штуцеру газобутанового шланга, должен составлять 6 мм для газовых труб домашнего типа.

Внутренний диаметр гибкого шланга,

который соединяется со штуцером природного газа, должен составлять 15 мм. Пластмассовый конец шланга следует погрузить для размягчения в горячую воду на одну минуту, а затем полностью вставить в патрубок шланга. Шланг должен плотно надеваться на патрубок и сжиматься хомутом. Хомут надежно затягивается отверткой. Другой конец шланга таким же образом подсоединяется к газовому клапану.

Шланг следует заменять до наступления даты срока его годности.



Внимание!

При подсоединении плиты к впускному газовому клапану шланг должен быть коротким. Следует также убедиться в отсутствии утечки газа. По соображениям безопасности длина шланга не должна превышать 125 см.

Проверка утечки газа

При проверке убедитесь, что ручки управления конфорок закрыты, а газовый вентиль открыт. Нанесите мыльный раствор на места соединений для проверки утечки газа. При наличии утечки появятся пузыри. В этом случае немедленно проверьте газовое соединение. Не проверяйте утечки газа, используя огонь.



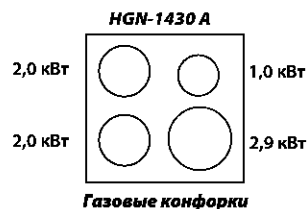
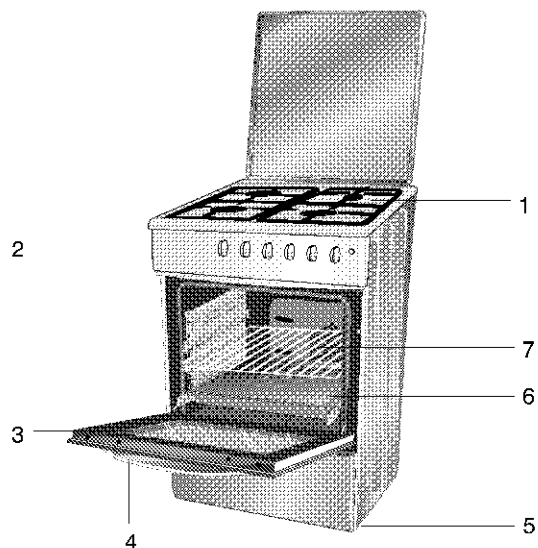
Внимание!

Никогда не используйте пламя зажигалки или спички для проверки утечки газа.



Раздел 3. Технические характеристики

1. Верхние конфорки
2. Панель управления
3. Передняя дверца
4. Ручка дверцы
5. Отделение для хранения Поддон
6. хранения Поддон
7. Решетка гриля



Размещение конфорок может отличаться от изображения на рисунках.

Конфорки излучательного типа, расширенные и двойные при первом включении будут ярко светиться.

Быстрые конфорки обычного типа отмечены красным пятном в центре.

Напряжение, частота тока и максимальная мощность указаны на паспортной табличке.

Прежде чем открыть крышку, удалите все остатки перекипевших продуктов с поверхности. Дайте варочной поверхности остыть, прежде чем закрыть крышку.

	Многофункциональная модель	
	3 D	
Мощность гриля	100/2300	
Мощность духовки	2700 Вт	
Мощность в режиме турбо	2100 Вт	
Турбомотор	ЕСТЬ	
Лампочка	15 Вт/ 25 Вт	
Внешние размеры	В: 850 Ш: 600 Г: 600	

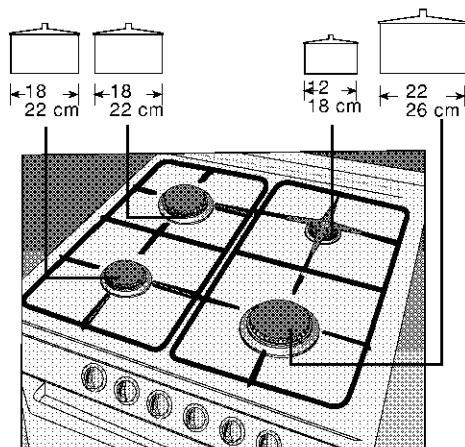


Раздел 4. Как пользоваться конфорками

4.1 Как пользоваться газовыми конфорками

Для достижения максимальной эффективности

Правильное использование конфорки позволяет экономить газ и добиваться более высокой эффективности. Поэтому мы рекомендуем использовать кастрюли, основание которых полностью покрывает пламя. Для кастрюль меньшего диаметра используйте подставку-переходник для кастрюль.



Пользование верхними газовыми конфорками

Поверните соответствующую ручку-регулятор, слегка нажав, в направлении против часовой стрелки.

Знак большого пламени на ручке соответствует положению максимальной мощности, а маленькое пламя – положению минимального огня.

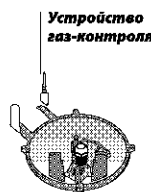
Зажигание от ручки-регулятора

Следует повернуть ручку против часовой стрелки, нажимая на нее. Искра подается непосредственно на конфорки до тех пор, пока вы держите руку на ручке.

Если после отпускания ручки воспламенения не произошло, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите 1 минуту и повторите операцию.

Внимание! Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд

Если ваша плита оснащена устройством газ-контроля (аварийного выключения при отсутствии пламени в газовых конфорках)



В случае отсутствия пламени в конфорках по любой причине газ-контроль немедленно перекрывает подачу газа.

Имеется также предохранительное устройство от использования плиты детьми. Следует повернуть ручку против часовой стрелки, нажав на нее. Вы зажигаете горелку, нажав на ручку, и ожидаете воспламенения. После того, как вы увидели пламя на конфорке, удержите ручку в нажатом положении 3-5 секунд. Повторите цикл операций, если пламя не появилось.

Советы по приготовлению пищи

Выбор кастрюль

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем пользоваться кастрюлями хорошего качества с гладким плоским дном. Алюминиевые кастрюли с дном из стеклокерамики поглощают тепло и потому более эффективны в использовании.

Никогда не пользуйтесь помятой посудой. В идеале дно посуды должно быть примерно того же диаметра, что и область нагрева. Используйте кастрюли достаточного объема для количества приготавливаемой пищи. Это позволит снизить загрязнения вследствие проливания при переполнении.

Рекомендации по безопасности при жарке во фритюре

1. Используйте глубокую кастрюлю достаточно большого размера, чтобы полностью закрыть нагревательные элементы.
2. Никогда не заполняйте кастрюлю кулинарным жиром или растительным маслом более, чем на одну треть.
3. Никогда не оставляйте масло или жир без присмотра во время нагревания или приготовления.
4. Никогда не жарьте слишком много продуктов одновременно, особенно замороженных. Это только значительно снижает температуру масла или жира, в

результате чего продукты получаются клеклыми.

5. Всегда тщательно высушивайте продукты перед жаркой и опускайте их в горячее масло или жир медленно. Замороженные продукты дают особенно обильную пену и разбрызгивают масло, если их опускать слишком быстро.
6. Никогда не раскаляйте кулинарный жир или масло в кастрюле под крышкой.
7. Держите наружную сторону кастрюли чистой, без следов масла или жира.

В случае загорания кастрюли с фритюром или другой кастрюли:

1. Отключите электропитание.
2. Загасите пламя одеялом или влажной тканью. Как правило, ожоги и травмы случаются, когда хватают горящую кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.

**Внимание! Не тушите огонь водой.
Пусть кастрюля постоит как минимум 30 минут и остынет.**

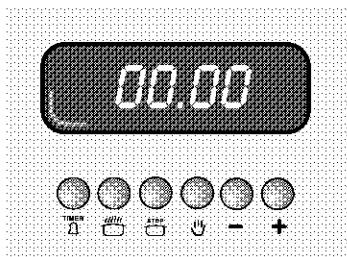


Раздел 5. Как пользоваться духовкой (Если у вас плита с таймером)

5.1. Работа с электронными часами/таймером

Вы должны установить время на часах таймера, в противном случае плита работать не будет.

Электрический ток подается на нагревательные элементы через электронный таймер. Таймер должен быть установлен, чтобы нагревательные элементы могли работать.



-  : Кнопка для установки предупреждающих сигналов
-  : Кнопка для установки времени приготовления
-  : Кнопка для установки времени окончания приготовления
-  : Кнопка ручного регулирования (непрограммируемое приготовление)
-  : Кнопки для установки времени

Электронный таймер плиты работает подобно обычному таймеру. В случае прекращения подачи электроэнергии его следует переустановить. Электронный таймер будет работать медленнее, если частота тока в электросети будет менее 50 Гц. Это будет происходить не из-за неисправности таймера. В таком случае вам придется подстраивать его вручную.

Таймер духовки

1. Вы можете регулировать время приготовления в интервале от 00.00 до 24.00.

2. Вы можете также использовать его в качестве будильника в интервале от 00.00 до 24.00.

3. Вы можете использовать таймер для полностью автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого режимов приготовления пищи. (Нагревательные элементы внутри духовки подключены к электронному таймеру и могут быть запрограммированы).

Программируемый таймер имеет следующие возможности

- * Включение автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого режимов работы духовки.
- * Отображение времени в 24-часовом формате.
- * Подача звукового сигнала для напоминания.

Пожалуйста, имейте в виду

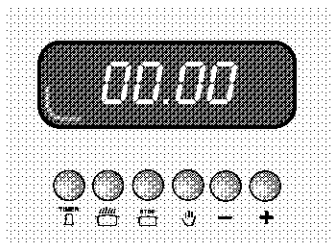
- * Таймер регулирует только работу нагревательных элементов духовки, и текущее время суток должно быть установлено до того, как она начнет работать.
- * Если таймер был установлен в режим автоматической или полуавтоматической программы, текущее время суток не может быть изменено; для этого следует отменить полуавтоматическую или автоматическую программу. См. раздел «Как отменить автоматический режим».

Как установить текущее время суток

Дисплей часов использует 24-часовой формат, т.е.

8:30 пополудни = 20:30.

- * Нажмите и удерживайте одновременно кнопки  .
- * Нажмите кнопку «+» для увеличения или кнопку «-» для уменьшения времени.
- * Установите текущее время кнопками «+» или «-». Если мигает индикатор «Auto», действуйте в соответствии с разделом «Как отменить автоматический режим».
- * Отпустите кнопки, и часы начнут работать.



Ручной режим приготовления (или как отменить программу)

* Нажмите кнопку и кнопку «-» и удерживайте, пока на индикаторе не высветится 0:00.

* Нажмите кнопку .

Индикатор «Auto» и знак погаснут.

* Установите переключатели температуры приготовления и выбора режима в нужное положение.

* Духовка включится. Загорится желтая индикаторная лампочка.

* По окончании приготовления выключите духовку, повернув переключатель нагрева в положение «0» (выключено).

Примечание. Таймер не выключает духовку. Для выключения плиты поверните ручку регулятора температуры и установки режима в положение «0» (выключено).

Полуавтоматический режим

Этот режим позволяет включить духовку вручную и выключить автоматически, что очень полезно, если вы опасаетесь передержать блюдо в духовке.

* Нажмите кнопку . Нажмите кнопку «+» (или «-») для установки времени приготовления в минутах (загорятся индикаторы «Auto» и).

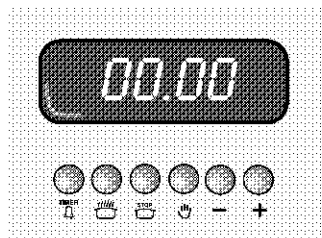
* Установите переключатели температуры приготовления и выбора режима в нужное положение.

* Духовка включится и начнется приготовление пищи.

* Программа выключит духовку, когда истечет заданное время приготовления. Индикатор «Auto» начнет мигать и включится сигнал таймера. Для выключения сигнала нажмите кнопку .

* Установите переключатель нагрева в положение «0» (выключено).

* Нажмите кнопку для выключения индикатора «Auto».



Автоматический режим

В этом режиме программа включит и выключит духовку в нужное время.

Убедитесь, что переключатель нагрева установлен в положении «0» (выключено) и что установлено правильное время суток.

* Нажмите кнопку для выключения всех программ. (Символы «Auto» и погаснут.)

* Нажмите кнопку и кнопку «+» (или «-») для установки времени выключения духовки (загорятся индикаторы «Auto» и).

* Нажмите кнопку и кнопку «-» для установки времени (длительности) приготовления.

* Установите переключатель нагрева духовки на нужную температуру и поместите продукты в духовку.

* В необходимое время духовка включится, приготовит продукты и выключится в заданное время.

* По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и начнет мигать индикатор «Auto». Для выключения сигнала нажмите кнопку .

Нажмите кнопку «I» для выключения индикатора «Auto».

* Установите переключатели нагрева и выбора режимов в положение «1» (выключено).

Примечание. Следуйте инструкциям производителей продуктов питания.

* Нажмите кнопку , если хотите узнать, сколько времени осталось до окончания приготовления.

Сигнал таймера

Таймер можно установить для подачи звукового сигнала в любое время от 0 часов до 23 часов 59 минут, например, чтобы напомнить вам, что надо выключить конфорку.

* Нажмите кнопку и кнопку «+» (или «-») для установки нужного времени включения сигнала.

* Сигнал таймера прозвучит по истечении заданного времени.

* Для выключения сигнала нажмите кнопку .

Как отменить автоматический режим

- * Нажмите кнопку  и кнопку «>» и удерживайте, пока на дисплее часов не высветится 0:00.
- * Нажмите кнопку , и программа будет отменена.
- * После этого можно будет установить текущее время суток.

Активирование функции «Демо/Блокировка»

Режим «Демо» является условно применимым в качестве функции блокировки. При ее активировании все электрические цепи размыкаются. Таймер работает как обычно, но плита или ее отдельные компоненты не задействуются. Это значит, что ваш ребенок может выбрать любую программу, но работать она не будет, и плита или ее компонент не включатся.

Для активирования функции «Демо/Блокировка»

1. Убедитесь, что таймер находится в ручном режиме и отмените все активные программы.
 2. Нажмите одновременно кнопки «» и «» и удерживайте в нажатом положении около 8 секунд. На дисплее появится «On».
 3. Нажмите кнопку «+».
- На дисплее появится «OFF» и символ «».
- Примерно через 5 секунд рядом с символом «» начнет отображаться время. Блокировка кнопок включена.

Для отключения функции «Демо/Блокировка»

1. Убедитесь, что таймер находится в ручном режиме и отмените все активные программы.
 2. Нажмите одновременно кнопки «» и «» и удерживайте в нажатом положении около 8 секунд. На дисплее появится «OFF».
 3. Нажмите кнопку «+».
- На дисплее появится «ON» и символ «».
- Примерно через 5 секунд на дисплее начнет отображаться время.
- Блокировка кнопок отключена.

5.2 Как пользоваться духовкой в моделях с цифровыми таймерами

Регулятор нагрева духовки

Этот регулятор используется вместе с переключателем «**Выбор режима**». Выберите необходимый режим с помощью переключателя «Выбор режима». После этого поверните «**Регулятор нагрева духовки**» по часовой стрелке. При этом включаются лампочка, нагревательные элементы или вентилятор соответственно выбранному режиму. Температура в духовке регулируется термостатом. Когда температура в духовке достигнет установленного уровня, термостат выключит нагревательный элемент и индикаторную лампочку. Когда температура понизится ниже установленного уровня, термостат включится и загорится индикаторная лампочка. Таким образом установленный температурный режим поддерживается в течение всего времени приготовления.

Переключатель выбора режима

Этот переключатель позволяет вам выбирать режимы и проверять работу плиты. Режимы и их стадии описаны ниже. Для того, чтобы включить нужный режим, необходимо выбрать требуемую температуру с помощью переключателей «выбор режима» и «регулятор нагрева духовки» и установить таймер (если он имеется). **Если в вашей плите есть таймер**, обратитесь к его описанию, чтобы узнать, как им пользоваться.



Будьте осторожны, открывая дверцу духовки, чтобы не обжечься паром. Если в процессе приготовления блюд горячий пар соприкасается с более холодными внешними поверхностями плиты, он может конденсироваться в виде капель воды. Это вполне нормально и не является признаком неисправности. Удалите влагу сухой тканью.

- ☛ Виды блюд, которые вы хотите приготовить, положения термостата, противней и рекомендуемое время приготовления продуктов приведены в таблице рецептов.
- ☛ Установите регулятор нагрева и переключатель выбора режима в нужное положение.
- ☛ Разогрейте духовку в течение 10 минут при закрытой дверце.
- ☛ После разогрева духовки поместите в нее продукты для приготовления.
- ☛ По окончании приготовления установите переключатель в положение «0».
- ☛ Вы можете использовать турбо режим для более быстрого достижения нужной температуры духовки. Как пользоваться турбо режимом, описано ниже.

Режим турбо (если имеется)

1. Установите «**регулятор нагрева духовки**» на нужную температуру.
2. Установите «**переключатель выбора режима**» в положение турбо режим.
3. Духовка включится сразу же и загорится лампочка термостата.
4. Когда духовка нагреется до нужной температуры, лампочка термостата погаснет.
5. После того, как погаснет лампочка термостата, переведите «переключатель выбора режима» в нужное положение.

Не забывайте, что турбо режим используется только для разогрева духовки. Не используйте его для приготовления блюд.

Функция объемного нагрева

Кольцевой нагревательный элемент и вентилятор работают вместе с верхними и нижними нагревательными элементами. Использование этой функции позволяет вам готовить блюда одновременно на 3 противнях с одинаково хорошим качеством.



При открывании дверцы духовки будьте осторожны в обращении с раскаленными частями и ни в коем случае не прикасайтесь к ним.

Положения переключателя выбора режимов

HGN 1430 A



Вентилятор (размораживание)



Верхний и нижний нагревательные элементы



Вентилятор
вместе с верхним и нижним нагревательными элементами



Вентилятор
вместе с кольцевым нагревательным элементом



Нижний нагревательный элемент



Слабый нагрев гриля вместе с вентилятором



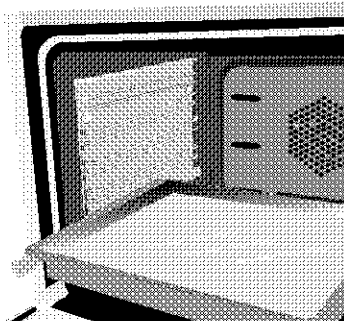
Сильный нагрев гриля



Функция объемного нагрева
(одновременно верхний, нижний нагревательный элементы,
вентилятор и кольцевой нагревательный элемент)

В моделях с телескопическим противнем (выдвижная рамка)

Выдвижная рамка расположена на полке 1.
Выдвижную рамку следует использовать с противнем
большого размера. Эта система позволяет удобнее
располагать противни. Обратите внимание, чтобы
штыри выдвижной рамки и отверстия с передних
сторон противня были правильно совмещены.



Положения противней во многофункциональных духовках и в моделях с вентилятором

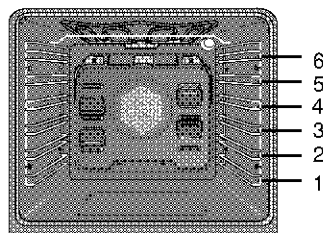


Таблица рекомендаций по приготовлению блюд

Блюда (порции)	ПОСУДА	ПОЛОЖЕНИЯ ПРОТИВНЕЙ				ПОЛОЖЕНИЕ ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)			
		 Вентилятор с нагревательными элементами	 Объемная функция	 Верхний и нижний нагревательные элементы	 Вентилятор вместе с верхним и нижним нагревательными элементами		 Вентилятор с нагревательными элементами	 Объемная функция	 Верхний и нижний нагревательные элементы	 Вентилятор вместе с верхним и нижним нагревательными элементами
Хлеб (8)	Форма для хлеба 24-26 см	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Кекс в форме (5)	Форма для кекса 18-22 см	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Печенье (12)	Противень	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Песочное печенье (12)	Противень	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Французская булочка	Противень	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Выпечка (8)	Большой противень	4	4	2-3	3	 /  :180-190  /  :190-200	35-45	35-45	40-50	30-40
Дрожжевое тесто (18)	Большой противень	4	4	2-3	3	 /  :190-200  /  :200-220	25-35	25-35	35-45	25-35
Бисквит (10)	Противень	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Кекс (20)	Большой противень	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Пирожное «Наполеон» (8)	Большой противень	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Лазанья (8)	Посуда для лазаньи	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Пицца (8)	Большой противень	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Ростбиф (8)	Жаровня	4	4	2-3	3	250 (15 мин.)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Лопатка баранья (8)	Жаровня	4	4	2-3	3	250 (15 мин.)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Жареный цыпленок	Жаровня	4	4	2-3	3	250 (15 мин.)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Жареная индейка (5,5 кг)	Большой противень	4	4	2-3	3	220 (15 мин.)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Рыба	Жаровня	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

* При жарке мяса термостат следует установить на максимальную температуру и через 15 минут снизить ее до 150°C.

- В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний.
- Вы можете добиться различных вкусовых качеств, руководствуясь своим собственным кулинарным опытом и практикой.
- Если хотите, можете добавить время, необходимое для предварительного разогрева духовки, к значениям, указанным в таблице.

Положение противня (для моделей с вентилятором, кольцевым нагревателем и объемным нагревом)

3 противня

2 противня

1 противень



Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом



Верхний и нижний нагревательные элементы



Вентилятор вместе с верхним и нижним нагревательными элементами



Объемный нагрев



Вентилятор вместе с кольцевым нагревателем, верхним и нижним нагревательными элементами

(при наличии)



Раздел 6. Как пользоваться грилем

☛ Разогрейте гриль в положении  («режим гриль») около 5 минут. В течение этого времени регулятор нагрева должен быть установлен в **максимальное** положение и дверца духовки закрыта.

☛ Индикаторная лампочка будет гореть, показывая, что гриль включен.

☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом, чтобы мясо не пригорало на прутьях решетки.

☛ Установите противень на одну из нижних полок, чтобы собирать стекающее масло, а для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.

☛ **Не позволяйте детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта.**

☛ Внешние части духовки могут сильно нагреваться при работе гриля. Не разрешайте детям приближаться к плите.



- Убедитесь, что продукты правильно размещены под нагревательным элементом гриля.
- Блюда, у которых надо только подрумянить корочку, следует ставить под разогретые нагревательные элементы либо на дно грилевого отделения, в зависимости от глубины посуды. Проволочную решетку гриля в этом случае можно убрать.
- Не выстилайте поддон гриля алюминиевой фольгой, так как перегрев может стать причиной пожара.
- Посуда, помещенная на дно грилевого отделения, при работе основной духовки будет нагреваться.
- **Когда жарите с грилем, всегда держите дверцу духовки открытой.**

Гриль 		
	Положение противня	Время приготовления (мин.)
Баранина	4 - 5	12-15
Котлеты из баранины	4 - 5	12-15
Говядина		
Котлеты из телятины	4 - 5	15-25 (1)
Котлеты из баранины	4 - 5	15-25 (1)

(1) В зависимости от толщины

Если ваша плита оснащена функцией вертела

Мотор вертела может вращаться по часовой или против часовой стрелки.

* После включения духовки в положении гриля наденьте цыпленка на вертел и вставьте вертел в пазы.

* При жарке на вертеле держите дверцу духовки закрытой.



Раздел 7. Важные замечания: можно и нельзя

Нельзя

- ❌ Нельзя оставлять детей без присмотра, когда плита включена, так как все поверхности сильно нагреваются.
- ❌ Нельзя разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, а также разрешать кому-либо сидеть или стоять на плите.
- ❌ Нельзя ставить большие кастрюли или емкости для рыбы на двух конфорках, так как это повредит нагреватель.
- ❌ Нельзя размещать над плитой предметы, которые дети могут попытаться достать.
- ❌ Нельзя использовать воду для тушения загорания масла или жира.
- ❌ Нельзя использовать плиту в качестве обогревателя или осушителя помещения.
- ❌ Нельзя нагревать закрытые контейнеры с пищей, так как создавшееся давление может привести к взрыву контейнера.
- ❌ Нельзя размещать воспламеняющиеся или пластмассовые предметы на конфорке или рядом с ней, а также ни в коем случае нельзя размещать влажную одежду и т.п. на конфорке.
- ❌ Нельзя использовать биологический стиральный порошок, абразивный порошок или химические чистящие средства для чистки внутренних стенок духовки.
- ❌ Нельзя оставлять пустую раскаленную конфорку включенной на длительное время. Разлитые жидкости следует убирать как можно скорее, соблюдая при этом осторожность, так как поверхность конфорки может быть горячей.
- ❌ Разлитые продукты на поверхности следует очистить до нового включения конфорки для предотвращения спекания.
- ❌ Нельзя хранить воспламеняющиеся материалы, аэрозоли и т.п. в расположенных рядом шкафах.
- ❌ Нельзя закрывать вентиляционные отверстия.
- ❌ Нельзя использовать ручки для развешивания ветоши, посудных полотенец и т.п.
- ❌ Нельзя использовать посуду с круглым дном (традиционные котелки). Пользуйтесь только посудой с плоским дном.
- ❌ Нельзя ставить блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки.
- ❌ Нельзя выстилать полки духовки алюминиевой фольгой, поскольку это нарушает циркуляцию

воздуха внутри.

- ❌ Нельзя закрывать противень гриля алюминиевой фольгой.
- ❌ Нельзя жарить на гриле при открытой дверце.
- ❌ Нельзя использовать гриль для подогрева блюд.

Можно и нужно

- ❏ Доверяйте установку плиты только квалифицированному инженеру или технику.
- ❏ Убедитесь в том, что вы понимаете, как управлять плитой, прежде чем приступите к эксплуатации.
- ❏ Держите легко воспламеняющиеся материалы подальше от плиты, так как во время работы ее поверхности сильно нагреваются.
- ❏ Никогда не позволяйте детям находиться около плиты, поскольку ее поверхности сильно нагреваются.
- ❏ Всегда отключайте плиту от электросети перед чисткой.
- ❏ Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «выключено».
- ❏ Держите все вентиляционные отверстия открытыми.
- ❏ Помните, что духовка и посуда сильно нагреваются.
- ❏ Обратите внимание на то, что значения времени и температуры, приведенные в инструкции, носят только рекомендательный характер.
- ❏ Следите за тем, чтобы мясо и птица были полностью разморожены перед приготовлением.
- ❏ Будьте осторожны, снимая посуду с гриля, она может быть очень горячей.
- ❏ Будьте осторожны, открывая дверцу. Выпустите пар и горячий воздух, прежде чем доставать пищу из духовки.
- ❏ Пользуйтесь специальными качественными перчатками, вынимая горячую посуду из духовки/гриля.
- ❏ Выбирайте правильное положение полки перед включением духовки или гриля.
- ❏ Регулярно чистите плиту, в идеале после каждого использования.
- ❏ Дождитесь, пока плита остынет, прежде чем приступить к чистке.
- ❏ Доверяйте обслуживание плиты только квалифицированному мастеру.



Раздел 8. Обслуживание и чистка

☛ Отсоедините плиту от сети перед чисткой.

☛ Прежде чем включать плиту снова, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «Выключено».

☛ Мы советуем сразу же удалять с поверхностей вещества, содержащие кислоты, такие как растительное масло, лимон и т.п.

☛ Протирайте поверхность снаружи и внутри влажной тканью. Не пользуйтесь для чистки острыми инструментами, абразивными чистящими средствами или стиральными порошками. Стойкие загрязнения удаляйте соответствующими жидкими чистящими средствами.

Металлические конфорки

Их следует чистить, когда они в холодном состоянии. Используйте крем, не оставляющий царапин и соответствующий фактуре поверхности. Вытирайте их чистой сухой тканью, убедитесь, что чистящее средство полностью удалено. В завершение включите конфорки на несколько минут, затем смажьте их небольшим количеством растительного масла, обеспечив защитное покрытие.

Панель управления

Протрите панель управления сначала влажной, а затем сухой тканью. Для чистки пластиковых ручек запрещается использовать чистящие средства для плит, аэрозоли, металлические губки и абразивный порошок, так как это может вызвать повреждения. Не пытайтесь снять ручки управления с панели, поскольку это опасно и может вызвать повреждения.

Зоны нагрева из стеклокерамики

Вытирайте их отжатой тряпкой с мыльной водой. Стойкие загрязнения можно удалять кремом, пастой или жидким чистящим средством. Убедитесь, что используемое чистящее средство одобрено Советом по разработке стеклокерамики.

☛ Никогда не очищайте нагревательную поверхность, используя такие материалы, как жесткие щетки, стальные пластинки или ножи, так как они могут легко поцарапать поверхности из стеклокерамики и нержавеющей стали.

☛ Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с нанесенными на них предупреждающими этикетками. Не используйте чистящие средства, содержащие кислоту или хлор.

☛ Чистку можно выполнять чистой тканью, смоченной в мыльной воде либо с имеющимися в продаже специальными средствами для чистки поверхностей. Используйте также жидкую пасту или чистящие средства в виде крема.

Чистка духовки внутри

Прежде чем включать духовку снова, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «Выключено». Уберите из духовки все противни и решетку гриля. Чистите внутренность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть.

Не пользуйтесь сухими чистящими порошками.

Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с предупреждениями, написанными на этикетках.

Внимание!

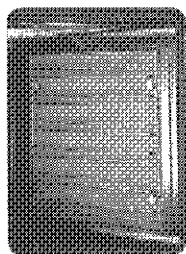
Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками, стальными предметами и ножами.

Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с предупреждениями, написанными на этикетках.

☛ Модели с каталитическим покрытием (при наличии).

Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью. Поскольку это покрытие способно самоочищаться, вам не нужно чистить внутренние поверхности всякий раз после использования духовки.

Если в вашей духовке имеется стальная рамка для полок; для того, чтобы вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите ее. После того, как вы вымыли ее, установите рамку на место.



Чистка нагревательных элементов.

Внимание!

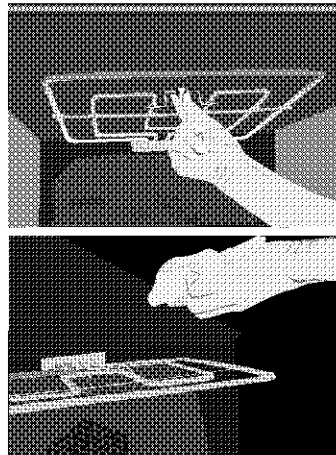
Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что нагревательный элемент остыл.

1. Для того, чтобы опустить нагревательный элемент, отвинтите винт на верхней стороне духовки.

Внимание!

Никогда не включайте нагревательный элемент и не помещайте на него какие-либо предметы, пока он находится в опущенном положении.

2. Закончив чистку, поднимите нагревательный элемент вверх и закрепите винтом на верхней стороне духовки.



Для моделей с прямоугольными лампочками.

Внутри духовки с обеих сторон имеются 2 прямоугольные лампочки. Обе лампочки включаются и выключаются одновременно.

Замена лампочки духовки

Отсоедините плиту от электросети.

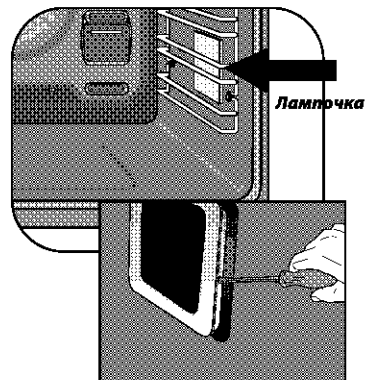
Отвинтите винты на боковой полке.

Снимите линзу лампочки духовки с помощью плоской отвертки.

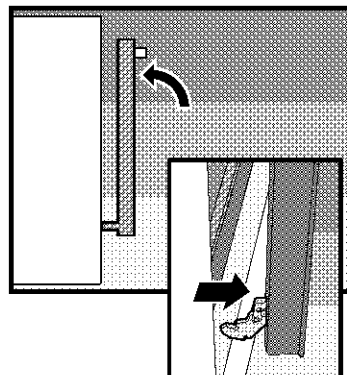
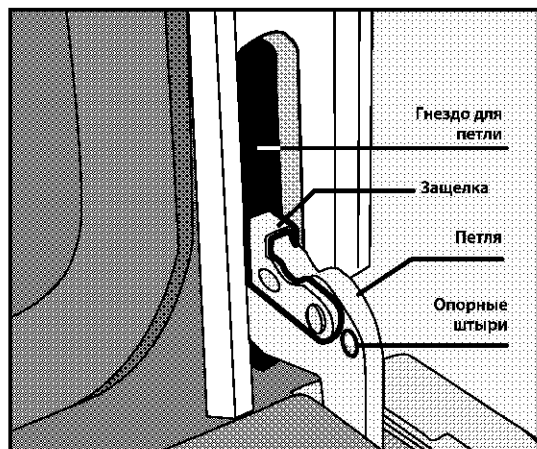
Замените перегоревшую лампочку новой.

Установите на место линзу и боковую полку.

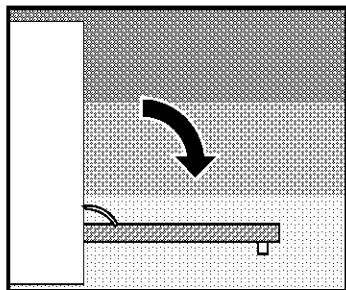
Тип лампочки: 220-230 В, 15/25 Вт, E14, T300°C



Как снять дверцу духовки



4. Придерживая дверцу за ручку, слегка прижмите ее и потяните вверх так, чтобы она приоткрылась на несколько сантиметров. Теперь вы сможете вытащить петли из гнезд.



1. Откройте переднюю дверцу на 90°.



2. Оттяните защелки, расположенные на петлях по обеим сторонам дверцы до положения, при котором они упрутся в штыри.

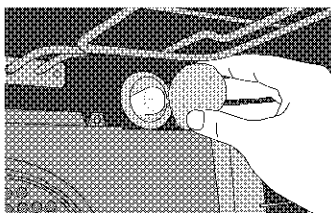
3. Закройте дверцу до соприкосновения с защелками.

Установка дверцы

Выполните описанные выше действия в обратном порядке.

Внимание! Убедитесь, что петли установлены в гнезда правильно и не забудьте закрыть защелки.

Замена лампы духовки (в моделях с лампой):



1. Отключите плиту от электросети.

2. Затем снимите защитное стекло лампы внутри духовки, повернув его против часовой стрелки.

3. Выверните лампочку, поворачивая ее против часовой стрелки.

4. После установки новой лампочки, полученной в авторизованном сервис-центре, установите на место защитное стекло.

Раздел 9. Замена газа

Ваша плита может работать как на природном газе, так и на сжиженном газе. Вы можете заменить источник газа и инжекторы конфорки, духовки и гриля. Процедура замены форсунок описана ниже.

Для перехода с одного газа на другой обратитесь в авторизованную сервисную службу.

Замена форсунки конфорки

Снимите крышку и колпачок конфорки, прежде чем приступить к процедуре. Затем:

1. С помощью подходящего инструмента снимите форсунку внутри конфорки. После этого установите новую форсунку, покрыв резьбу форсунки веществом для предотвращения утечки газа.



Регулировка пониженного потока газа

Снятие панели управления

1. Откройте дверцу духовки.

2. Отвинтите два винта на панели управления и возьмитесь за нижний лист панели управления.

3. Высвободите панель управления от двух вырезов сверху, слегка потяните ее вниз и вперед и оставьте в свободном положении с подсоединенными кабелями.

Зажгите конфорку, которую следует отрегулировать, поверните ручку в положение минимального расхода, потяните и снимите ручку.

4. С помощью отвертки выполните регулировку пониженного расхода форсунки, которая находится на газопроводе (видна только головка винтовой формы.).

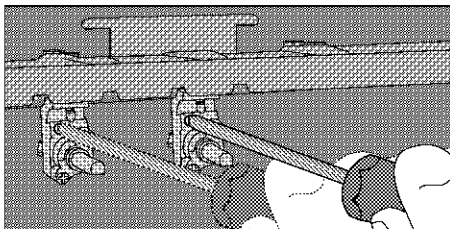
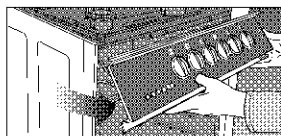
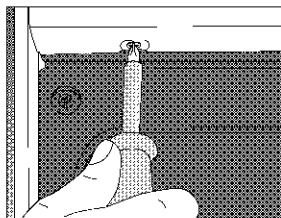
Для газа бутана/пропана достаточно полностью затянуть винт.

Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки.

Нормальная высота прямого огня в положении минимального расхода должна составлять 6 – 7 мм.

Если пламя выше заданного положения, поверните винт по часовой стрелке. Если оно ниже – в противоположную сторону.

Для заключительной проверки горения конфорки включите ее в положениях максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.





Раздел 10. Транспортировка

Транспортировка плиты

Сохраняйте оригинальную упаковочную коробку своей плиты. Перевозите плиту в оригинальной упаковке. Следуйте указаниям, напечатанным на упаковке.

Чтобы избежать повреждения дверцы решеткой гриля и противнями, поместите кусок картона толщиной 1-1,5 см с внутренней стороны дверцы вровень с противнями. Закрепите дверцу духовки к боковым стенкам клеевой лентой.

Если упаковочная коробка у вас не сохранилась

Примите меры предосторожности, чтобы избежать повреждения внешних и стеклокерамических поверхностей плиты.

Оберните плиту пузырчатым полиэтиленом или толстым картоном и надежно заклейте лентой, чтобы предотвратить повреждения при транспортировке.

Плиту следует перевозить в вертикальном положении. Не кладите посторонние предметы сверху на плиту.

Уважаеми клиенти,

Нашето най-голямо желание е вие да постигнете най-добри резултати с нашия продукт, който е преминал през много структурни проверки на качеството и е произведен по модерни технологии.

Затова бихме искали да ви препоръчаме да прочетете внимателно цялото ръководство, преди да започнете работа с уреда и да го държите под ръка за справка.

СЪДЪРЖАНИЕ



Част 1:

Мерки за безопасност и важна информация



Част 2:

Важна информация за инсталирането и подготовка на вашата фурна



Част 3: Технически характеристики



Част 4: Работа с котлоните

4.1 Работа с газовите горелки



Част 5: Работа с фурната

5.1 Настройка на електронния таймер

5.2. Работа с фурната чрез електронния таймер



Част 6: Работа с грила



Част 7: Важни забележки



Част 8: Поддръжка и почистване



Част 9: Превключване на газ



Част 10: Бъдещо транспортиране

Част 1: Мерки за безопасност и важна информация

- ☛ Стойността на напрежението във Вашия дом трябва да отговаря на необходимото напрежение за работа на печката.
- ☛ Компанията не носи отговорност за повреди причинени от инсталиране на печката без заземяване.
- ☛ Преди да свържете уреда с главното захранване, проверете дали волтажа и честотата, показани етикета отговарят на вашето захранване.
- ☛ Преди да се обърнете към оторизиран сервиз, проверете електрическата мрежа в дома Ви.

☛ Преди да използвате уреда, отстранете всички опаковъчни материали.. Не забравяйте да отстраните картоната от тавата и грила и лепенката на вратата на фурната.

☛ Опаковъчните материали може да са опасни за децата.

☛ Дръжте децата далеч от печката, докато работи и изстине след работа, тъй като достъпните ѝ части се нагорещават.

☛ Не слагайте тежки предмети върху отворената предна врата и не позволявайте на децата да седат върху нея.

☛ Не използвайте пароструйка за почистване на фурната.

Само за стабилни котлони с капак.

☛ Преди да отворите капака, ??трябва да отстраните евентуално замърсяване и да оставите подставката да изстине преди да затворите капака.

Внимание!

☛ Уверете се, че уредът е изключен преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.

☛ По време на работа уредът се нагорещява. Трябва да се избягва контакта с нагревателите в печката.

☛ Изключвайте винаги уреда от захранването, когато не го използвате, когато го почиствате или при нетипична повреда на продукта.

Захранващият кабел не трябва да е в контакт с уреда.

На прегъвайте захранващия кабел във вратата на фурната, за да не повредите изолацията на кабела.

☛ Не се опитвайте да местите уреда като го дърпате за врата и/или за дръжката.

☛ Тази готварска печка трябва да бъде използвана само по предназначение, т.е. за приготвяне на храна в домашни условия. Ако печката е поставена на платформа, вземете мерки да не се подхлъзне ??от платформата.

В ел. мрежата трябва да има вградени средства за изключване (минимум 3мм отворен контакт за всеки полюс).?

☛ Ако Вашият уред има таймер, винаги настройвайте таймера преди първата операция и след евентуални прекъсвания на ел. захранването. В противен случай, фурната няма да работи.

☛ Когато използвате функцията грил, вратата на фурната трябва да е затворена.

☛ Винаги използвайте предпазни ръкавици, когато отстранявате шиша и чиниите на грила от вътрешността на фурната, когато работи.

☛ Повърхността на моделите от инокс може да промени цвета си с течение на времето, поради високите температури.

Ако парата от процеса на готвене влезе в контакт със студени повърхности от външната част на уреда, тя ще кондензира и ще образува водни капки.

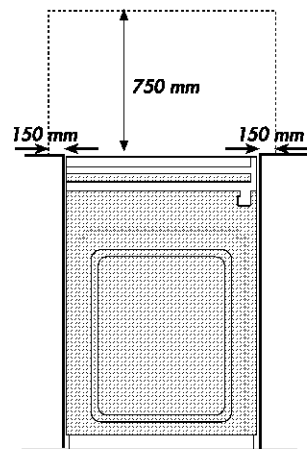
Това е напълно нормално. Моля, избършете със суха кърпа.

Подготовка и обгаряне

Важно за страдащи от астма

Защитните покрития трябва да бъдат обгорени преди да използвате уреда за първи път. Нормално е отделянето на газове. Уверете се, че стаята е с много добра вентилация по време на обгаряне. Избягвайте директна инхалация с парите по време на този процес.

- Ястията трябва да бъдат приготвени в затворени тигани с малко количество добавена вода, в зависимост от типа на ястието.
- Горелките трябва да бъдат включени на позиция къкрене след като ястието заври.
- Остатъчната топлина на горелките трябва да бъде използвана, за да се пести енергия.
- Препоръчително е използването на тенджерата под налягане и е добре да се използва винаги, когато е възможно.
- Ако не е абсолютно наложително, не загревайте фурната предварително.
- Ще бъдат доставяни резервни части за изрядната работа на уреда в продължение на 10 години.
- Потреблението на ел. енергия в режим на готовност на фурната е 3 вата.



Близко стоящите до уреда стени не трябва да са на по-малко от 150 мм и трябва да бъдат от устойчив на топлина материал. Оставете поне 750 мм свободно пространство над котлоните.

Уредът трябва да бъде поставен на равна повърхност.

Предните два крака могат да бъдат коригирани по желание. За да сте сигурни, че уредът е в хоризонтална позиция, коригирайте двете предни крачета като ги въртите по посока на и обратно на часовниковата стрелка докато уреда застане стабилно на пода.

Част 2: Инсталиране и подготовка

Електрическо свързване

☛ Преди да свържете уреда с главното захранване, проверете дали волтажа и честотата, показани на табелката, отговарят на вашето захранване. Можете да намерите табелката от долната страна на уреда.

Внимание!

Този уред трябва да бъде заземен!

☛ Този уред трябва да бъде инсталиран само от квалифициран електротехник, например местната електрическа компания, към подходяща двуполюсна контролна единица с минимално свободно пространство от 3 мм във всички полюси, които са прилежащи на (но да не са над) готварската печка, съгласно изискванията IEE. Неспазването на това изискване може да доведе до проблеми при работата или до невалидност на гаранцията. Ако уредът е свързан чрез контакт, след инсталирането този контакт трябва да е лесно достъпен (но да не е над подставката).

Дължината на кабела трябва да бъде макс. 2 м за безопасна изолация

☛ Компанията не носи отговорност за повреди причинени от инсталиране на печката без правилно заземяване.

☛ Преди да се обърнете към оторизиран сервиз, проверете електрическата мрежа в дома Ви.

**При смесените модели заедно с печката се доставя и кабел със щепсел.
(H05 V V-F 3G 1.5 mm²)**

Свързване на газта (за моделите на газ)

* Преди да свържете уреда с газовата бутилка, проверете дали категорията газ и характеристиките на налягането, показани на табелката, отговарят на вашето захранване с газ. Ако е необходимо се обадете на оторизиран сервис за корекция на категорията газ.

* Този уред ще бъде инсталиран съгласно валидните норми и ще бъде използван само в помещение с добра вентилация. Прочетете инструкциите преди инсталиране или използване на тези уреди. В интерес на безопасността тези уреди трябва да бъдат инсталирани и/или обслужвани само от компетентно лице, както е указано в последните издания за нормите за безопасност за работа с газ.

* Моля вижте табелката с данни за подробности относно подаването на газ и налягането.

* Уредът не трябва да бъде инсталиран в стая без прозорец или в без друга контролируема вентилация. Ако е инсталирана в стая с врата, която не се отваря директно навън, се изисква постоянна вентилация. Въздушната циркулация трябва да бъде 2 m³/час за киловат горелка.

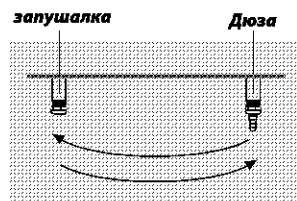
Свързване на газовия маркуч с печката

Избира се подходяща позиция чрез взаимозамяна на дюзата и тапата в зависимост от разположението на главния впускателен отвор.

Ако връзката е чрез гъвкав метален маркуч, поставете уплътнението между главния газопровод. Вътрешния диаметър на гъкавия маркуч, към който е свързана дюзата на маркуча за газта, трябва да бъде 6 мм за домашния тип газови тръби.

Вътрешния диаметър на гъкавия маркуч, към който е свързана дюзата на обикновения маркуч, трябва да бъде 15 мм. Края на пластмасовия маркуч се потапя в гореща вода за една минута за да омекне и

се вкарва напълно в дюзата на маркуча. Маркучът трябва плътно да пасне в дюзата като се пристегне с клемата. Клемата се затяга посредством завинтване. Другият край на маркуча се свързва с вентила на газта чрез същата операция. Маркучът трябва да бъде подменен преди изтичане срока му на годност.



Внимание!

Свържете печката с вентила на за газта, маркучът не трябва да е дълъг и да сте сигурни, че няма изтичане. Използваният маркуч не трябва да е по-дълъг от 125 см.

Контрол на изтичането на газ

По време на контрола, се уверете, че контролните бутони са затворени и клапата на газта е отворена. Намажете със сапун връзките за да контролирате изтичането. В случай че има изтичане, ще се появи сапунен мехур. В такъв случай, проверете веднага връзките. Не спирайте изтичането посредством огън.



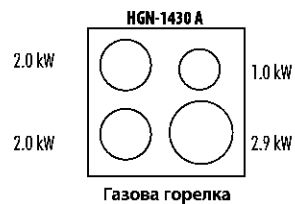
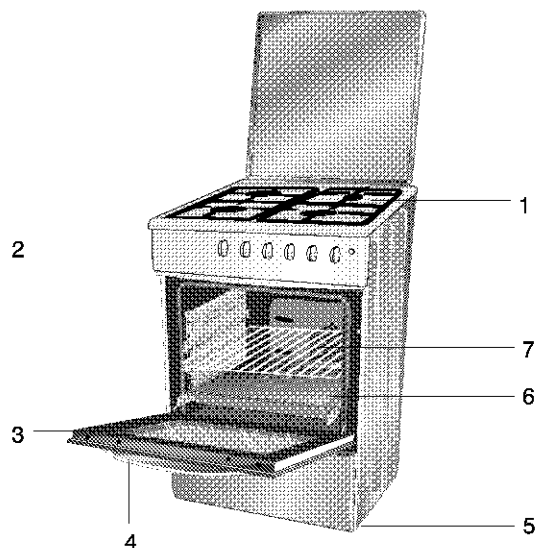
Внимание!

Никога не използвайте запалка или кибрит, за да спрете изтичането.



Част 3: Технически характеристики

1. Котлони
2. Контролен панел
3. Предна врата
4. Дръжка
5. Отделение за съхранение
6. Табла
7. Полица за грил



	Мулти функция 3 D	Мулти функция
Мощност на грила	100/2300	
Мощност на фурната	2700 W	
Мощност на турбото	2100 W	
Турбо мотор	ДА	
Лампа	15 W/ 25 W	
Външни размери	H: 850 W: 600 D: 600	

Възможно е да съществува положение на линията, което да не е показано на фигурите.

Светещи, разширени и двойни плочи светят ярко, когато се включват за първи път.

Бързонагриващи солидни плочи, са означени с червена точка в центъра на плочата.

Волтажът, честотата и максималната мощност са показани на табелата. Отстранете остатъци от изкипял материал преди да отворите капака. Оставете котлоните да изстинат преди да затворите капака.

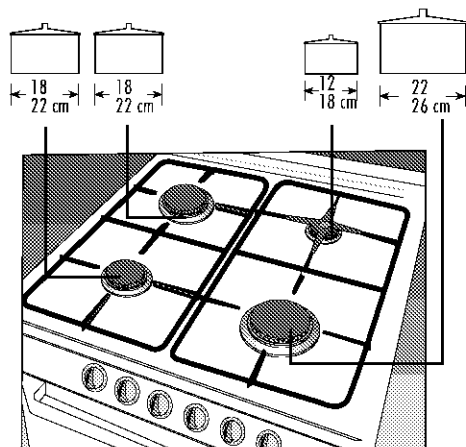


Част 4: Работа с котлоните

4.1 Работа с газовите горелки

За максимална ефективност

Правилното използване на котлоните предполага спестяване на газ и по-ефективна работа. Затова ви препоръчваме да използвате съдове, чието дъно напълно да покрива пламъците. За да сложите тенджерата с много по-малък диаметър върху горелката, използвайте адаптора за тигани.



Използване на горните газови котлони

Завъртете съответното копче с леко натискане в обратна на часовниковата стрелка посока.

Големият пламък върху копчето отговаря на позиция максимален капацитет а малкият пламък отговаря на позиция минимален капацитет.

Запалване от копчето

Трябва натискайки да завъртите копчето обратно на часовниковата стрелка.

Пламъчето се появява веднага над горелката, докато не отстраните ръката си от копчето.

След като освободите копчето, ако пламъка не се задържи, повторете същото действие като продължавате да натискате копчето за 15 секунди. Ако пак не се запали, изчакайте

1 минута и повторете отново.

Внимание : Не натискайте непрекъснато копчето за повече от 15 секунди.

Ако Вашата готварска печка има приспособление за изгасяне на пламъка върху газовите котлони;



В случай на изгасяне на пламъка поради някаква причина, приспособлението за изгасяне на пламъка незабавно спира притока на газ.

Това също е и предпазно приспособление при нежелана употреба от деца. Трябва, натискайки, да завъртите копчето обратно на часовниковата стрелка. Трябва да запалите като натиснете копчето и изчакайте запалването. Трябва да задържите копчето натиснато в продължение на 3-5 секунди след като видите пламъка около горелката. Повторете операциите в тази последователност, ако пламъкът не се задържи.

Напътствия при готвене

Избор на тенджери

За най-добри резултати, препоръчваме използването на качествени тенджери с равно, гладко дъно. Алюминиевите тигани с цветно стъклоподобно емайлирано дъно абсорбират топлината и следователно са по-ефикасни за употреба.

Никога не използвайте съдове с вдлъбнато или набраздено дъно. Най-добрият вариант е дъното на тенджерата да бъде с размера на нагриващата повърхност. Използвайте съдове, които са достатъчно големи за да поберат приготвяното количество храна. Това намалява замърсяването, вследствие разливане.

Мерки за безопасност при пържене

1. Използвайте дълбок тиган, достатъчно голям, за да покрие напълно съответните нагриващи повърхности.
2. Никога не пълнете повече от една трета мазнина в тигана.
3. По време на готвене или загреване никога не оставяйте мазнината без надзор.
4. Не пържете прекалено много продукти наведнъж, особено замразени. Това само понижава температурата на мазнината, което води до напоена с мазнина храна.
5. Винаги подсушавайте продуктите преди пържене и ги пускайте ниско в горещата мазнина. Замразените храни ще образуват пяна и ще пръскат, ако се сложат прекалено

бързо.

6. Никога не загревайте мазнина с капак върху тигана.

7. Пазете външната част на тигана чиста, без остатъци от мазнина.

При нежелано леко запалване на тигана,

или някакво запалване на тигана:

1. Изключете подаването на ток.
2. Потушете пламъците с противопожарна кърпа или мокра кърпа. Хващането на тигана и изнасянето му от помещението неизменно ще доведе до изгаряния и наранявания.

Внимание : Не използвайте вода за потушаване на огъня. Оставете тигана да изстине за минимум 30 минути.



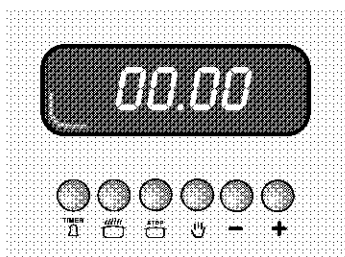
Част 5: Работа с фурната (Ако Вашата готварска печка има таймер)

5.1. Работа с часовника/програматора

Преди да използвате фурната трябва да настроите електронния таймер В противен случай, фурната няма да работи.

Електрическият ток за нагревателите минава през електронния таймер.

Таймерът трябва да бъде настроен, за да заработят нагревателите.



-  : Програмиращ бутон за предупреждения
-  : Бутон за настройка на времето за готвене
-  : Бутон за настройка на спиране на готвенето
-  : Бутон за ръчна настройка (непрограмирано готвене)
-  : Бутони за настройка на времето

Вашият таймер за фурната работи като всеки нормален таймер. Електронният таймер на фурната Ви ще бъде нулиран при спиране на тока. Електронният таймер ще работи забавено, ако честотата на захранването е по-малка от 50 Hz. (Тази неизправност няма да се дължи на таймера. В такива случаи трябва да пренастроите таймера).

Таймерът на Вашата печка

1. Можете да настроите продължителността на готвене между 00.00 - 24.00 часа.
2. Можете използвате звъняща аларма между 00.00 - 24.00 часа.
3. Можете да настроите напълно автоматично, полуавтоматично и непрограмирано (ръчно) готвене. (Нагревателите във фурната са свързани с електронния таймер и могат да бъдат програмирани.)

Следващите функции са налични в програмируеия таймер;

- * Автоматичен, получавтоматичен или ръчен режими,
- * Текущото време се изписва 24 часов формат,
- * Аларма на таймера, която може да бъде използвана за напомняне.

Моля, обърнете внимание

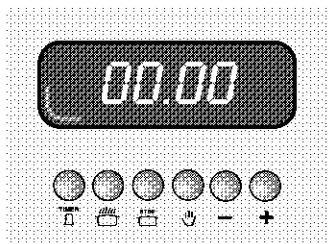
- * Таймерът контролира само нагревателите на фурната и актуалното време трябва да бъде настроено преди да се пусне фурната.
- * Ако таймерът е настроен на автоматична или полуавтоматична програма, актуалното време не може да бъде пренастроено, полу или автоматичната програма трябва да бъде отменена. Вижте **"Отменяне на автоматичната програма"**.

Как да настроим текущо време

Дисплеят на часовника използва 24- часова конфигурация;

така че 8:30 pm = 20:30.

- * Натиснете и задръжте   бутони едновременно.
- * Натиснете бутон "+", за да увеличите или "-", за да намалите времето.
- * използвайте "+" или "-" бутони, за да зададете текущото време. Ако светне **"Auto"**, вижте **"Отменяне на автоматичната програма"**.
- * Освободете ключовете, часовникът няма да тръгне.



Ръчно готвене

(Или да отмените програма)

* Натиснете бутон , натиснете "-" бутон, докато се изобрази 0:00.

* Натиснете  бутон.

"Auto-" и знакът  ще изчезнат.

* Задайте желаната температура за готвене чрез копчето и завъртете копчето на функциите до желаната позиция.

* Фурната ще се включи. Ще светне индикаторът на Кехлибарена фурна.

* Като приключите готвенето, изключете като нулирате чрез термостата на фурната към знака "•" (изключен).

Забележка: Таймерът няма да изключи печката. За да изключите печката, завъртете термостата на фурната и копчето за избор към знака "•" (изключен).

Полуавтоматично програмиране

Този режим позволява ръчно пускане, но автоматично спиране на фурната, което е много полезно за да се препече храната.

* Натиснете  бутон. Натиснете "+" (или "-") бутон, за да зададете периода на готвене (ще се появи "Auto" и ) в минути.

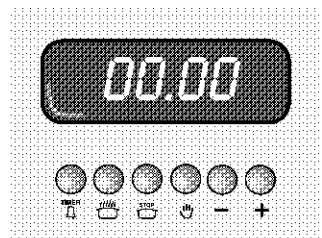
* Задайте желаната температура на термостата чрез копчето и завъртете копчето на функциите до желаната позиция.

* Фурната ще се включи и ще започне готвенето.

* Програматорът ще изключи фурната в края на предварително зададеното време за готвене. "Auto" ще светне и ще чуete звуков сигнал. Изключете алармата като натиснете бутон .

* Завъртете ключа на термостата на фурната към знака "•" (изключено).

* Натиснете  бутон, за да отмените "Auto".



Автоматично програмиране

Програматорът ще включи и изключи фурната в зададеното време.

Уверете се, че термостатът на фурната е в позиция "•" (изключено) и е зададено правилното време.

* Натиснете  бутон, за да отмените някоя запазена програма. (Auto-и  символ няма да се изобрази)

* Натиснете  бутон и натиснете "+" (или "-") бутон, за да зададете желаното време за спиране. ( и Auto- ще се изобрази)

* Натиснете  бутон и натиснете "+" (или "-") бутон, за да зададете желания период на готвене.

* Задайте желаната температура за готвене чрез копчето и сложете яденето във фурната.

* Фурната ще се изключи при достигане на желаната температура.

* В края на процеса на готвене алармата се включва и светва "Auto". Изключете алармата като натиснете бутон .

* Натиснете  бутон, за да отмените "Auto".

* Завъртете копчето на термостата на фурната и копчето за избор на функция към знака "I" (изключено).

Забележка: Спазвайте инструкциите на производителя на храната.

* Натиснете  бутон, за да прегледате оставащото време за готвене по време на готвене.

Аларма на таймера

Алармата на таймера може да бъде настроена да свири между 0 и 23 часа и 59 минути, т.е. като минутно напомняне за изключване на зоната на нагряване.

* Натиснете  бутон, натиснете "+" (или "-") бутони, за да зададете желаното време за алармата.

* Таймерът на алармата се включва, когато зададеното време изтече.

* Изключете алармата като натиснете бутон .

Отменяне на автоматичната програма.

* Натиснете бутон , натиснете “-” бутон, докато на часовника се изобрази 0:00.

* Натиснете  бутон, програмата не е била отменена.

* Текущото време тогава може да бъде нулирано.

Активиране на

Демонстрационен режим/

Заклучване на ключовете

Демонстрационният режим е условно приложим като заключване на ключовете. Ако е активиран, релетата остават отворени през цялото време. По този начин с таймера може да се оперира както обикновено, но свързаният уред или модул от уреди остават незасегнати. Това означава, че детето Ви може да избере програма за готвене, но програмата няма да бъде активирана и следователно свързания уред или модул няма да се включи.

За да активиране

Демонстрационен режим/

Заклучване на ключовете

1. Уверете се, че часовникът е в ръчен режим и отменете активните програми.

2. Задръжте едновременно бутон “ Д” и бутон “” надолу за около 8 секунди.

На дисплея ще се появи „Включено“.

3. Натиснете бутон “+”.

На дисплея се появява “ИЗКЛЮЧЕНО” и символа “”.

След около 5 секунди времето се появява отново до символа “”. Заклучването не е активирано.

За да деактивирате Демонстрационен режим/Заклучване на ключовете

1. Уверете се, че часовникът е в ръчен режим и отменете активните програми.

2. Задръжте едновременно бутон “ Д” и бутон “” надолу за около 8 секунди. На дисплея ще се появи „Изключено“.

3. Натиснете бутон “+”.

На дисплея се появява “ВКЛЮЧЕНО” и символа “” изчезва.

След около 5 секунди времето се появява отново на дисплея.

Заклучването сега е деактивирано.

Работа с фурната за моделите с дигитален таймер

Ключ за регулиране на температурата на фурната

Този ключ се използва заедно с ключа за "избор на функция". Изберете желаното ниво посредством ключа за „избор на функция“. После завъртете ключа за „контрол на температурата на фурната“ по посока на часовниковата стрелка. Лампата и съответните нагреватели за избраното ниво или вентилатора се появяват. Термостатът измерва температурата във фурната. Термостатът изключва нагревателите и лампата на термостата, когато е достигната желаната температура. Когато температурата падне под зададената, термостатът отново се включва и лампата на термостата светва. По този начин, зададената стойност на температурата се поддържа през цялото време.

Ключ за избор на функция

Този ключ ви дава възможност да избирате функции и да извършвате проверки. Функциите и техните фази са обяснени по-долу. За да работите с фазите, е необходимо да завъртите заедно ключа за „избор на функция“ и „контрол на температурата на фурната на желаната температура и да настроите таймера, ако има такъв. **Ако Вашата готварска печка има таймер, вижте**

упътването за използването на таймера.



Стойте на разстояние от уреда, когато отваряте вратата на фурната, за да избегнете контакт с горещ въздух или пара.

Ако по време на готвене парата влезе в контакт със студени повърхности от външната част на уреда, тя ще кондензира и ще образува водни капки. Това е напълно нормално. Моля, избършете със суха кърпа.

В таблицата за готвене са дадени различните видове храна, които искате да готвите, позициите на термостата, позициите на предпазителя и препоръчителното време на приготвяне.

- Завъртете ключовете на контрол на температурата и за избор на желаната позиция.
- Загрявайте предварително фурната за 10 минути със затворена врата.
- След предварителното загряване, поставяте яденето, което искате да приготвите, във фурната.
- След като приключите с готвенето, върнете ключа в позиция "0".
- Може да използвате функцията за бързо загряване, за да достигнете желаната температура при предварително загряване на фурната. Вижте използване на функцията за бързо загряване.

Функция за бързо загряване (ако е налична)

- Настройте "ключа за контрол на температурата" на желаната температура на фурната.
 - Завъртете „ключа за избор на функция“ на фаза бързо загряване.
 - Фурната се включва веднага и лампата на термостата светва.
 - Когато фурната достигне желаната температура лампата на термостата изгасва.
 - След като лампата на термостата изгасне завъртете "ключа за избор на функция" на желания режим на готвене с фурната.
- Не забравяйте че режима Бързо затопляне е само за предварително затопляне. Не използвайте този режим за готвене.**

3 D функция

Приспособлението за циркулиране на въздуха и вентилатора се пускат с горните и долните нагреватели. Чрез използване на тази функция можете да готвите 3 ястия едновременно, като постигнете същото добро качество.



Докато отваряте вратата на фурната внимавайте с нагорещените части и не ги докосвайте.

Степени на ключа за избор на функция

HGN1430 A



Вентилатор(размразяване)



Горна и долна част



Вентилатор затопляне
С горна и долна част



Вентилатор затопляне
с пръстеновиден нагревател



Долна част



Долен грил + вентилатор



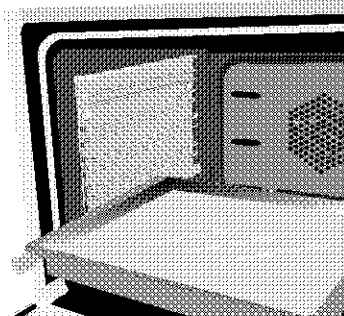
Силен грил



D функция
(горен+долен+ вентилатор затопляне с
пръстеновиден нагревател

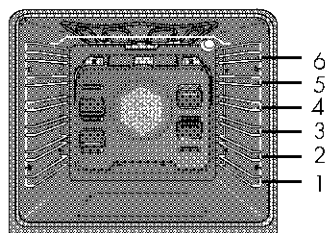
При моделите с телескопична полица (плъзгаща се решетка)

Телескопичната полица се намира на 1 полица. Телескопичната полица трябва да се използва с по-голяма тава. Системата позволява лесно използване при поставяне на тавите. Уверете се, че телескопичната полица е свързана правилно от предната страна на тавата.



Позиции на полицата при традиционните фурни

Позиция на полиците за многофункционални фурни и фурни с вентилация



Готварска таблица

Храни	ТИГАН	ПОЗИЦИИ НА ПОЛИЦИТЕ				ПОЗИЦИЯ НА ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЕ НА ПРИГОТВЯНЕ (мин.)			
		 Вентилатор с пръстеновиден нагревател	 3D	 Горна и долна част	 Вентилатор с горна и долна част		 Вентилатор с пръстеновиден нагревател	 3D	 Горна и долна част	 Вентилатор с горна и долна част
Маслено тесто (8 порции)	24-26 см форма за хляб	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Кейк във форма (5 порции)	18-26 см форма за кейк	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Сладки (12 порции)	Плоска тава	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Тесто за сладкиши (12 порции)	Плоска тава	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Козуначени кифли (12 порции)	Плоска тава	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Сладкиш (8 порции)	Голяма тава	4	4	2-3	3	 : 180-190	35-45	35-45	40-50	30-40
						 : 190-200				
Тесто с мая (18 порции)	Голяма тава	4	4	2-3	3	 : 190-200	25-35	25-35	35-45	25-35
						 : 200-220				
Бисквити (10 порции)	Плоска тава	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
кейк (20 порции)	Голяма тава	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Тесто Millefeuille (8 порции)	Голяма тава	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Лазаня (8 порции)	Плато за лазаня	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Пица (8 порции)	Голяма тава	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Ростбиф (8 порции)	Тава за печене	4	4	2-3	3	250 (15мин)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Агнешка плешка (8 порции)	Тава за печене	4	4	2-3	3	250 (15мин)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Печено пиле	Тава за печене	4	4	2-3	3	250 (15мин)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Печена пуйка (5.5 kg)	Голяма тава	4	4	2-3	3	220 (15мин)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Риба	Тава за печене	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

***За печени меса, термостатът започва на най-високото ниво и намалява до 150°C след 15 минути.**

- Стойностите изброени в таблицата са резултати, получени от лабораторни тестове.
- Можете да откриете различни вкусове на храната, в зависимост от вашите практики на готвене.
- Ако желаете можете да добавите, времето, което е необходимо за предварително затопляне на фурната, към стойностите, изброени в таблицата.

 Вентилатор с пръстеновиден нагревател

 Горен и долен нагревател

 Вентилатор с горен и долен нагревател

 3D

 Вентилатор с пръстеновиден нагревател + горен и долен нагревател

Позиция на полицата(За вентилатор с пръстеновиден нагревател+ 3D модел)

За 3 тава

За 2 тава

За 1 тава

(АКО Е НАЛИЧЕН)



Част 6: Работа с грила

☛ Затоплете предварително грила от  (настройка грил) за около 5 минути. За този период ключът за контрол на температурата трябва бъде на максимална стойност и вратата трябва да е затворена.

☛ Светлинният индикатор ще светне, за да покаже, че грилът е включен.

☛ Сложете мазнина на полицата на грила, за да не залепне месото върху скарата.

☛ Сложете тава на една от долните тави, за да събират мазнината, и за по-лесно почистване сложете малко вода в нея.

☛ **Не позволявайте на децата да седят или да стъпват върху вратата на фурната, когато е отворена.**

☛ Достъпната част може да се нагорещи, когато грилът е пуснат. Не позволявайте на децата да се доближават.



- Уверете се, че храната е поставена правилно под грила.
- Храна, която трябва само да се зачерви трябва да се постави или под горещия грил в тавата на грила, или на дъното на отделението на грила, в зависимост от дълбочината на съда. Скарата на тавата на грила може да се отстрани.
- Не завивайте тавата на грила с алуминиево фолио, тъй като увеличаването на топлината повишава риска от пожар.
- Съдовете, които са поставени на дъното на отделението на грила, когато е пусната основната фурна.
- **Винаги когато грила работи , дръжте вратата на фурната затворена.**

Грил 		
	Позиции на полиците	Готвене продължителност (мин.)
Агнешко	4 - 5	12-15
Агнешки котлет	4 - 5	12-15
Говеждо		
Телешки котлет	4 - 5	15-25 (1)
Овнешко месо	4 - 5	15-25 (1)

(1) В зависимост от дебелината

Ако готварската Ви печка има функция скара

Моторът на скарата може да бъде завъртян по посока на часовниковата стрелка и обратно.

* След работа с фурната на позиция грил, поставете пилето на шиша и пъхнете шиша на скарата в гнездото.

* Докато ползвате функцията скара, вратата на фурната е затворена.



Част 7: Важни забележки

Какво не трябва да правите

- ☛ Не оставяйте децата без наблюдение докато печката работи, тъй като повърхностите се нагорещават.
- ☛ Не позволявайте на децата да седят или да стъпват на вратата на фурната, докато е отворена, нито на някой друг да стъпва или да сяда върху уреда.
- ☛ Не слагайте големи съдове върху две нагорещени плочи, тъй като това нарушава покритието на плочите.
- ☛ Не съхранявайте нищо над уреда, тъй като децата може да посегнат да го вземат.
- ☛ Не използвайте вода за потушаване на запалена мазнина.
- ☛ Не използвайте готварската печка като отоплителен уред или за подсушаване.
- ☛ Не загрънявайте неотворени консерви храна, тъй като полученото налягане може да доведе до избухване.
- ☛ Не поставяйте запалими или пластмасови предмети върху или близост до плочите, и никога не слагайте мокри кърпи върху тях.
- ☛ Не използвайте биологични препарати за почистване, твърди абразиви или химически препарати за почистване на вътрешните повърхности на фурната
- ☛ На оставяйте празните котлони включени продължително време. В случай на разливане върху повърхностите, субстанцията трябва да бъде отстранена възможно най-скоро, като внимавате да не са горещи.
- ☛ Всяка останала разлята след готвене субстанция трябва да бъде почистена, преди отново да включите котлона, за да избегнете запичане.
- ☛ Не дръжте запалими материали, аерозоли и др., в прилежащите шкафове.
- ☛ Не закривайте отворите за вентилация.
- ☛ Не слагайте закачалки за кърпи или салфетки.
- ☛ не използвайте съдове с обли дъна. Използвайте съдове с плоски дъна.
- ☛ Не поставяйте чинии, тигани, тави директно върху дъното на фурната.
- ☛ Не покривайте полиците на фурната с алуминиево фолио, тъй като може да попречи на въздушната циркулация във фурната.

- ☛ Не покривайте тавата на грила с алуминиево фолио.
- ☛ Не опитвайте да печете на грила при отворена врата.
- ☛ Не използвайте грила за затопляне на чинии.

Какво може да правите

- ☛ Уредът трябва да бъде инсталиран от квалифициран техник.
- ☛ Уверете се, че сте наясно с управлението на уреда, преди да започнете работа с него.
- ☛ Уверете се, че няма запалими материали в близост до уреда, тъй като външните повърхности се нагорещават по време на работа.
- ☛ Дръжте децата далеч от готварската печка, тъй като повърхностите се нагорещават по време на работа.
- ☛ Винаги преди почистване на уреда изключвайте от контакта ел. захранването
- ☛ Проверете дали всички ключове са изключени след кат приключите готвенето.
- ☛ Уверете се, че вентилационните отвори са открити.
- ☛ Помнете, че фурната и прилежащите и елементи са много горещи по време на работа.
- ☛ Имайте предвид, че времената и температурите, дадени в тази книжка, са ориентировъчни.
- ☛ Уверете се, че месото или пилето са напълно размразени преди готвене.
- ☛ Внимавайте, когато отстранявате прибори от грила, тъй като може да са горещи.
- ☛ Внимавайте, когато отваряте вратата. Оставете парата и горещият въздух да излязат преди да извадите яденето.
- ☛ Използвайте качествени готварски ръкавици за изваждане на гореща храна от фурната/грила.
- ☛ Изберете правилна позиция на полицата преди да включите фурната или грила .
- ☛ Почиствайте редовно готварската печка след всяка употреба.
- ☛ Оставете уреда да изстине преди почистване.
- ☛ Винаги се обръщайте към квалифициран сервис за поправка на уреда.



Част 8: Поддръжка и почистване

☛ Изключете главния ключ преди почистване.

☛ Преди да го включите отново се уверете, че всички контролни ключове са на позиция ИЗКЛЮЧЕНО.

☛ Препоръчваме незабавно почистване на киселинни субстанции, като олио, лимон и др.

☛ Използвайте влажна кърпа за почистване на вътрешните и външни части. Никога не използвайте остри предмети, абразивни почистващи препарати или перилни препарати, за да почистите уреда. За силни замърсявания използвайте подходяща миеща течност.

Котлони с плочи

Котлоните с плочи трябва да бъдат почиствани, когато са изстинали. Използвайте паста, която не драска, по посока на ребрата на плочата. Избършете с влажна кърпа; уверете се, че няма останал препарат. Накрая включете котлона да се затопли за няколко минути, и тогава намажете с малко мазнина за готвене, за да създадете защитен слой.

Контролен панел

Избършете контролния панел с влажна кърпа и го полирайте със суха кърпа. Не използвайте препарати за почистване на фурна или аерозоли, домакинска тел или абразиви за почистване на пластмасовите ключове, тъй като ще ги повредите. Не се опитвайте да отстранявате контролните ключове от панела, тъй като може да се повредят или да породят опасност.

Стъклен емайл на плота

Почистете с изцедена от сапунлива вода кърпа. Упоритите петна могат да бъдат отстранени с гел, паста или течен препарат за почистване. Проверете дали почистващият препарат е одобрен от Съвета за разработване на стъклен емайл.

☛ Никога не почиствайте повърхностите на готварската печка с материали като твърди четки, метални шпакли или ножове, тъй като те лесно могат да надраскат емайла и неръждаемата стомана.

☛ Можете да използвате продуктите налични на пазара, като внимателно прочетете предупрежденията. Не използвайте почистващи препарати, които съдържат киселина или хлор.

☛ Почистването може да бъде станe с мека кърпа, навлажнена в сапунлива вода, или с наличните на пазара специални препарати за почистване на повърхности и мека кърпа. Използвайте предимно течна паста или гел.

Вътрешност на фурната

Преди да я включите отново се уверете, че всички контролни ключове са на позиция **ИЗКЛЮЧЕНО**. Отстранете всички тави и грила от фурната. Почистете вътрешността с влажна, насапунисана кърпа. След това отново я почистете с влажна кърпа и оставете да изсъхне.

Не използвайте прахообразни препарати.

Можете да използвате продуктите, налични на пазара, като внимателно прочетете предупрежденията на етикета.

Внимание!

Никога не почиствайте вътрешността на фурната и тавите с твърди четки, шпакли или ножове.

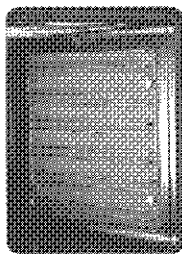
Можете да използвате продуктите, налични на пазара, като внимателно прочетете предупрежденията на етикета.

☛ Модели с емайлирано покритие (ако е налично);

Вътрешността на този модел е покрита с незадържаш замърсяване емайл. Тъй като този емайл не задържа замърсявания, не се налага допълнително да го почиствате след готвене.

Вашата фурна има стоманена рамка.

За да почистите рамката, развийте четирите болта. След почистване отново сглобете рамката на фурната.



Предупреждение за понижаване на нагревателя!

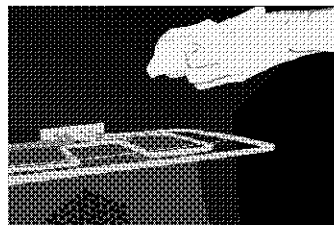
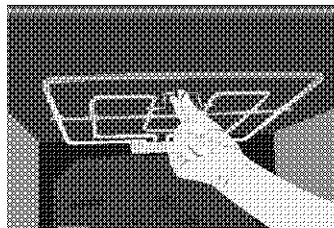
Уверете се, че нагревателите са достатъчно студени, преди да започнете почистването.

1. Отключете нагревателя като разхлабите болтовете от горната част на фурната..

Внимание!

Никога не включвайте сваления нагревател и не поставяйте тежести върху него.

2. След почистване повдигнете нагревателя и го завийте отново за горната част на фурната..

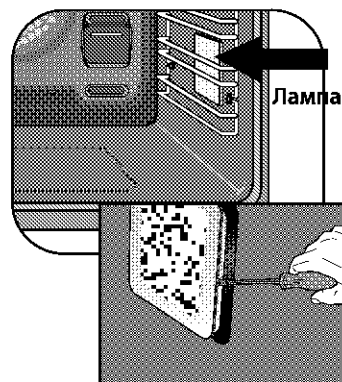


За моделите с квадратна лампа:

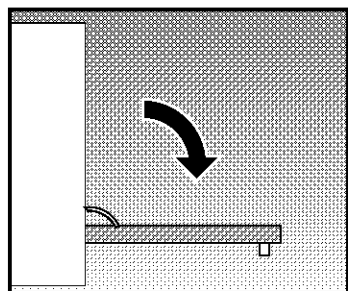
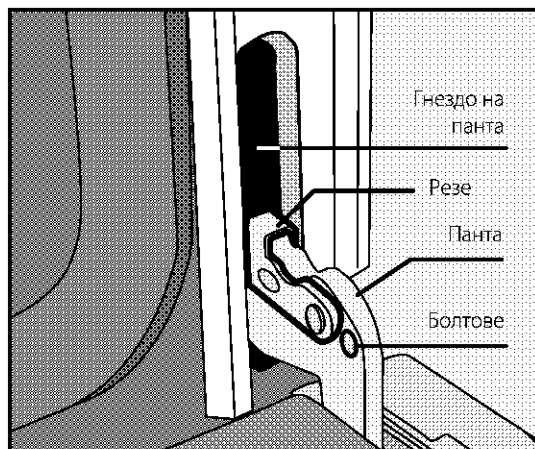
Отляво и отдясно във фурната има 2 квадратни лампи. И двете лампи се включват и изключват едновременно.

Подмяна на лампата на фурната

Изключете уреда от захранването
Извадете болтовете отстрани на полицата
Отстранете предпазното стъкло на лампата посредством отвертка.
Заменете дефектната лампа с нова.
Отново поставете защитното стъкло и полицата. Моделът на лампата е 220-230V, 15/25W E14, T300°C



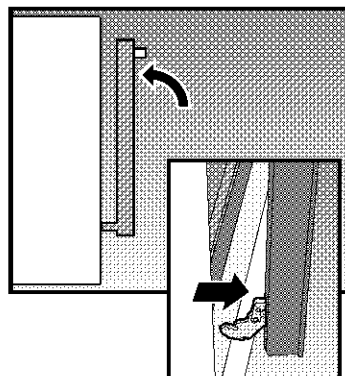
Подмяняне на вратата на фурната



1. Отворете предна врата на 90°



2. Разтворете резетата, поставени върху пантата на предната врата, докато докоснат болтовете.
3. Затворете предната врата, докато докосне резето..



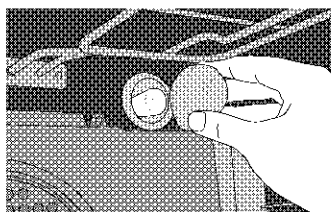
4. Придържайте леко вратата за дръжката, притворете леко придърпайте нагоре и затворете, докато остане разстояние само няколко сантиметра. Тогава можете да откачите пантите от гнездото.

За да закачите вратата;

Изпълнете горните операции в обратен ред.

Внимание: Уверете се, че пантите са влезли правилно в гнездата, не се стремете да затворите резето.

Подмяняне на лампата на фурната (При модели с лампа):



1. Изключете захранването.
2. Тогава отстранете предпазното стъкло от лампата във фурната, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
3. После отстранете крушката като я въртите обратно на часовниковата стрелка.
4. След поставяне на подходяща крушка, закупена от оторизиран сервиз, поставете отново предпазното стъкло на лампата.

Част 9: Превключване на газ

Вашата готварска печка може да работи както на природен газ, така и на LPG. Можете да превключвате като сменяте източника на газ и инжекторите на котлоните, фурната и грила.

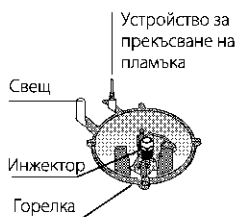
Процедурата по смяна на инжекторите е обяснена по-долу.

Обадете се на оторизиран сервиз за смяна на газ.

Подмяна на инжектора на котлоните

Свалете главата на горелката и капачката, преди да започнете процедурата. Тогава:

1. Отстранете инжектора вътре в горелката с подходящ тънък инструмент. След това поставете новия инжектор като покриете резбата с материал против изтичане..



Понижен поток от клапата

Отстраняване на контролния панел

1. Отворете предната врата
2. Развъртете двата болта на контролния панел и извадете контролния панел на долната тава.
3. Освободете контролния панел от двете зъбчета отгоре, леко го плъзнете надолу и го освободете, като внимавате кабелите да са свързани.

Запалете горелката, която трябва да бъде коригирана, завъртете ключа на по-ниска позиция, дръпнете и извадете ключа.

4. С отвертка коригирайте тапата за намаляване на потока от инжектора, който е върху запушалката на газта (вижда се само главата, която е във формата на болт).

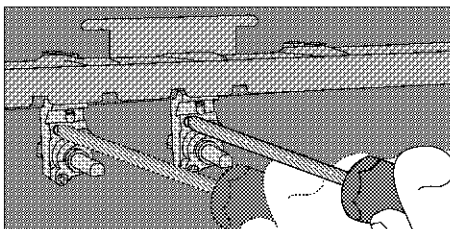
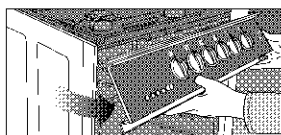
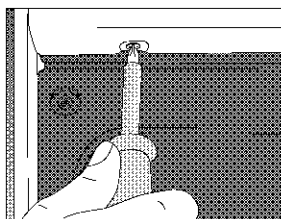
При пропан-бутан е достатъчно да завиете плътно болта.

За природния газ, трябва да завъртите ключа обратно на часовниковата стрелка.

Нормалната дължина на прав пламък в позиция намалена трябва е 6 – 7mm.

Ако пламъкът е по-висок от желаното, завъртете ключа в посока, обратна на часовниковата стрелка. Ако е по-малък – в обратната посока.

За последен контрол на горелката на готварската печка, за въртете ключа за висока и ниска позиция и проверете дали пламъка се появява или не.





Част 10: Бъдещо транспортиране

Транспортирането на фурната

Запазете оригиналния кашон от готварската печка. Транспортирайте печката в оригиналния ѝ кашон. Следвайте указанията върху картоната.

За да избегнете повреда на вратата на фурната от грила или тавата, сложете картон или хартия с дебелина 1-1,5 см от вътрешната страна на вратата. Залепете вратата на фурната към страничните стени.

Ако не разполагате с оригиналния кашон;

Вземете необходимите мерки, за да предотвратите повреда на външните стени и стъклени повърхности на фурната.

Опаковайте печката в опаковка с мехурчета или дебел картон, и я завържете здраво, за да избегнете повреди при транспортиране.

Печката трябва да бъде транспортирана в изправено положение. Не поставяйте други предмети върху печката.

LT

Instrukcijų vadovas

Pirmiausia mes trokštame, kad Jūs naudodami mūsų produktą, kurio kokybė buvo kruopščiai patikrinta ir kuris yra pagamintas naudojant šiuolaikinę įrangą, pasiektumėte geriausių rezultatų

Todėl prieš naudojant produktą norėtume rekomenduoti atidžiai perskaityti visą vadovą ir laikyti jį po ranka kaip apžvalgos vadovą.

TURINYS



1 dalis:

Saugos atsargumo priemonės ir svarbi informacija



2 dalis:

Svarbi informacija apie montavimą orkaitės paruošimas



3 dalis: Techninės specifikacijos



4 dalis: Viršutinių šildytuvų valdymas

4.1 Dujinės viryklės degiklio valdymas



5 dalis: Orkaitės valdymas

5.1 Elektroninio laikmačio nustatymas

5.2. Orkaitės dalies su elektroniniu laikmačiu valdymas



6 dalis: Grilio valdymas



7 dalis: Svarbios taisyklės



8 dalis: Techninė priežiūra ir valymas

9 dalis: Dujų konversija



10 dalis: Transportavimas ateityje

1 dalis: Saugos atsargumo priemonės ir svarbi informacija

☛ Dabartinė saugiklio reikšmė Jūsų namuose turi atitikti į viryklę tekančią elektros srovę.

☛ Mūsų įmonė nėra atsakinga už jokių gedimų, jei viryklė buvo naudojama be įžeminimo kabelio.

☛ Prieš prietaisą prijungiant prie pagrindinio elektros maitinimo bloko patikrinkite, ar našumo etiketėje pateikta įtampa ir dažnis atitinka Jūsų maitinimo tinklo įtampą ir dažnį.

☛ Prieš kreipdamiesi į įgaliotą aptarnavimo centrą, prijungimui namuose paruoškite elektros laidus.

☛ Prieš naudodami produktą nuimkite visas įpakavimo medžiagas.

Nepamirškite nuimti kartono, esančio prie dėklo ir metalinių grotelių bei polistirolo lazdelės, esančios prie priekinių durelių stiklo.

☛ Įpakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams.

☛ Naudodami prietaisą ir kol jis atvės įsitikinkite, kad vaikai yra atokiai nuo jo, nes prieinamos prietaiso dalys taps labai karštos.

☛ Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis.

☛ Garų valytuvo nereikėtų naudoti viryklei valyti.

Tik kietai kaitviete su dangčiu.

☛ Prieš atidarydami dangtį nuvalykite visus nešvarumus, o prieš uždarant dangtį dujų degiklio paviršius turi atvėsti.

Dėmesio!

☛ Norėdami išvengti elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.

☛ Naudojamas prietaisas įkaista.

Kad nepaliestumėte kaitinimo elementų orkaitės viduje, elkitės atsargiai.

☛ Nenaudodami prietaiso, prieš valydami arba jeigu jis akivaizdžiai sugedęs, kas nėra tikėtina, visada jį atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Prietaisui veikiant, maitinimo tinklo laidas neturi liestis su jokia detale.

Maitinimo laido nepriverkite orkaitės durelėmis, nes taip galite sugadinti kabelio izoliaciją.

☛ Nebandykite prietaiso perkelti traukdami už durelių ir / arba rankenėlių.

☛ Šią viryklę reikėtų naudoti tik pagal paskirtį, t. y., naminiam maistui gaminti.

☛ Jei orkaitė yra padėta ant pagrindo, reikia imtis atsargumo priemonių, kad prietaisas nenuslystų nuo pagrindo.

☛ Atjungimo priemonės turi būti sujungtos su stacionaria elektros instaliacija (kiekvienam poliui mažiausiai 3 mm kontaktų anga).?

☛ Jei Jūsų produkte yra įmontuotas laikmatis, visada prieš pirmą kartą naudodami arba nutrūkus elektros energijos tiekimui jį sureguliuokite. To nepadarius orkaitė neveiks.

☛ Naudojant grilio funkciją, orkaitės durelės turi būti uždarytos.

☛ Iš įjungtos orkaitės išimdami grilio lentynėlę ir indus visada naudokite orkaitės pirštines.

☛ Inox modelių paviršiai, esantys arti prie degiklių, dėl itin didelio karščio su laiku gali pakeisti spalvą.

Jei garai, susidarę gaminant valgį susiliečia su vėsiais paviršiais prietaiso išorėje, jie kondensuos ir suformuos vandens lašelius.

Tai gana įprasta ir tai nėra gedimas.

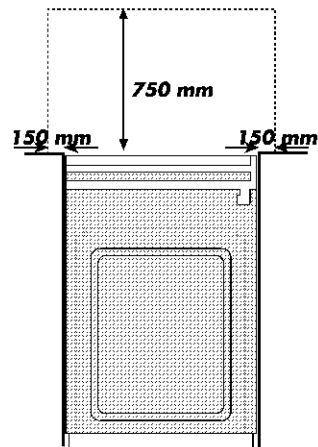
Nušluostykite sausu skudurėliu.

Paruošimas ir nudeginimas

Svarbu sergantiems astma

Prieš pirmą kartą naudojant prietaisą apsauginę dangą reikia nudeginti. Išsiskirs dūmai, tačiau tai gana normalu.

Nudeginimo proceso metu kambarys turi būti labai gerai išvėdintas. Stenkitės neįkvėpti šio proceso metu susidariusių dūmų.



- Maistą reikia kepti uždaroje keptuvėse su nedideliu kiekiu vandens, priklausomai nuo kepimo pobūdžio.
- Maistui išvirus degiklius reikia perjungti į lėto virimo padėtį.
- Siekiant sutaupyti energijos reikėtų naudoti likutinį degiklių karštį.
- Greitpuodis yra labai tinkamas ir jį reikėtų naudoti kaip įmanoma dažniau.
- Jei tai nėra visiškai būtina, iš pradžių neįkaitinkite orkaitės.
- Atsarginės dalys, reikalingos, kad produktas tinkamai veiktų, bus tiekiamos 10 metų.
- Atsarginis orkaitės energijos sunaudojimas yra 3 vatai

Viryklė turi stovėti ne arčiau kaip 150 mm atstumu nuo karščiui atsparių sienų. Virš kaitviečių turi būti bent 750 mm anga.

Prietaisą reikia statyti ant lygaus paviršiaus.

Jei reikia, galima reguliuoti jo dvi priekines kojeles. Jei norite patikrinti, ar prietaisas stovi lygiai, dvi priekines kojeles pagal arba prieš laikrodžio rodyklę sukite tol, kol jis tvirtai ir saugiai stovės ant grindų.

2 dalis: Montavimas ir paruošimas

Elektros prijungimas

☛ Prieš prietaisą prijungdami prie pagrindinio elektros maitinimo bloko patikrinkite, ar duomenų plokštelėje pateikta įtampa ir dažnis atitinka Jūsų maitinimo tinklo įtampą ir dažnį. Įvertinimo plokštelės ertmę rasite apačioje viršų.

Dėmesio!

Prietaisą reikia įžeminti!

☛ Šį produktą turėtų montuoti tik kvalifikuotas elektrikas, pvz., vietinė elektros tiekimo kompanija, prie atitinkamo dviejų polių valdymo įrenginio su mažiausiai 3 mm anga kontaktams visuose poliuose, kurie turi būti greta (bet ne virš) viryklės, pagal IEE nurodymus. Nesilaikant šių instrukcijų gali atsirasti operacinių problemų, o produkto garantija bus anuliuota. Jeigu prietaisas prijungtas kištuku, prijungus jis turi būti lengvai prieinamas (tačiau jis neturi būti virš dujų degiklio viršaus). **Izoliacijos saugumui kabelis turi būti daugiausiai 2 m ilgio.**

Mūsų įmonė nėra atsakinga už jokių gedimus, jei orkaitė buvo naudojama be tinkamo įžeminimo.

☛ Prieš kreipdamiesi į įgaliotą aptarnavimo centrą, prijungimui namuose paruoškite elektros laidus.

Mix modeliuose, su orkaite pristatomas ir kabelis su kištuku (H05 V V-F 3G 1.5 mm²)

Dujų prijungimas (dujiniams modeliams)

*Prieš prietaisą prijungdami prie dujų tiekimo šaltinio patikrinkite, ar duomenų plokštelėje pateikta dujų kategorija ir slėgio specifikacijos atitinka Jūsų tiekiamų dujų parametrus. Jei reikia sureguliuoti dujų kategoriją, kreipkitės į **įgaliotą aptarnavimo centrą**.

*Šį prietaisą reikia montuoti pagal galiojančius nuostatus ir naudoti tik gerai vėdinamose patalpose. Prieš montuodami arba naudodami prietaisus, perskaitykite instrukcijas.

Saugos sumetimais prietaisus montuoti ir / arba atlikti techninę priežiūrą turi kompetentingas asmuo, kaip nurodoma naujausiuose dujų saugos reglamentuose.

* Duomenis apie dujų tiekimą ir slėgius rasite duomenų plokštelėje

*Prietaiso nereikėtų montuoti kambaryje be langų arba kitokių kontroliuojamų angų. Sumontavus kambaryje su durimis, neatsidarančiomis tiesiai į išorę, jos nuolat turi būti atidarytos.

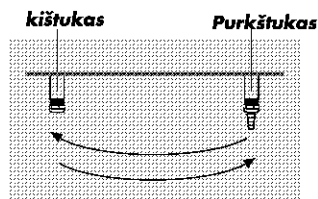
Oro cirkuliacija turėtų būti 2 m³/h/kW degiklių.

Dujų žarnos prijungimas prie orkaitės

Patogi padėtis pasirenkama kaitaliojant purkštuką ir kištuką pagal pagrindinio dujų įleidimo vožtuvo vietą.

Prijungę prie lanksčios metalinės žarnos, užfiksukite tarpiklį tarp pagrindinio dujų vamzdžio. Vidinis lanksčios žarnos, prie kurios prijungtas butano purkštukas, skersmuo namų tipo dujų vamzdžiams turi būti 6 mm. Vidinis lanksčios žarnos, prie kurios yra prijungtas natūralus purkštukas, skersmuo turi būti 15 mm. Plastikinis žarnos galas yra minutei įmerkiamas į

karštą vandenį, kad suminkštėtų, ir iki galo įkišamas į purkštuką. Žarna turi būti tvirtai primontuota prie purkštuko suspaudžiant spaustuvu. Gnybtas tvirtai primontuojamas atsuktuvu. Kitas žarnos galas prijungiamas prie dujų vožtuvo atliekant tokią pačią operaciją. Žarną reikėtų pakeisti prieš pasibaigiant galiojimo laikui.



Įspėjimas!

Orkaitę prijunkite prie dujų įleidimo vožtuvo, žarna turi būti trumpa ir turite įsitikinti, kad nėra pratekėjimų. Saugumo sumetimais naudojama žarna neturėtų būti ilgesnė nei 125 cm.

Dujų pratekėjimo valdymas

Valdymo metu įsitikinkite, kad valdymo mygtukai yra įspausti, o dujų įleidimo vožtuvas ativarytas. Norėdami valdyti pratekėjimą sujungimuose, naudokite muilo burbulus. Esant pratekėjimui, pasirodys burbuliukas. Tokiu atveju nedelsiant patikrinkite dujų prijungimą. Dujų pratekėjimo nevaldykite naudodami ugnį.



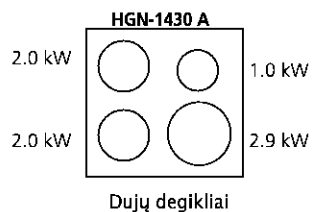
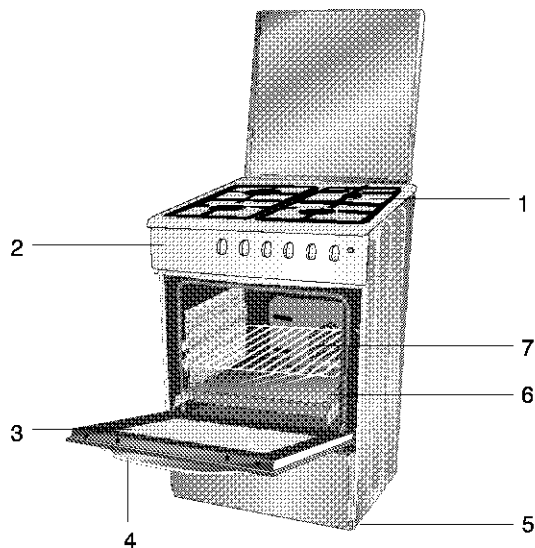
Įspėjimas!

Niekada dujų pratekėjimui valdyti nenaudokite žiebtuvėlio arba degtukų.



3 dalis: Techninės specifikacijos

1. Viršutiniai šildytuvai
2. Valdymo skydelis
3. Priekinės durelės
4. Rankenėlė
5. Laikymo skyriaus dėklas
6. Grilio lentynėlė
7. Grilio lentynėlė



Kaitvietės gali būti išdėstytos kitaip, nei parodyta paveikslėliuose. Pirmą kartą įjungus **apšviestas, pailgintas ar dvigubas kaitvietes**, jos dega blizgančia šviesa.

Greitai kaistančios kietos kaitvietės pažymimos raudonu tašku kaitvietės centre.

Įtampa, dažnis ir maksimali galia yra nurodyta našumo etiketėje.

Prieš atidengdami dangtį, nuo paviršiaus nuvalykite bet kokią išbėgusią medžiagą. Prieš uždengdami dangtį virimo paviršiui leiskite atvėsti.

	Daugiafunkcinis 3 D	Daugiafunkcinis
Grilio galia vatais	1100/2300	
Orkaitės galia vatais	2700 W	
Turbo galia vatais	2100 W	
Turbo variklis	TAIP	
Lempa	15 W/ 25 W	
Išoriniai matmenys	H: 850 W: 600 D: 600	



4 dalis: Viršutinių degiklių valdymas

4.1 Dujinės viryklės degiklio valdymas

Kaip pasiekti maksimalų efektyvumą

Teisingai naudojant degiklį sutaupysite dujų ir gausite didesnę našumą. Todėl rekomenduojame naudoti prikaistus, kurių pagrindai visiškai uždengia liepsnas. Keturi mažesnio skersmens prikaistuviai turi būti dedami ant pagalbinių degiklių, naudokite keptuvės palaikymo adapterį.

Viršutinių dujų degiklių naudojimas

Lengvai spausdami prieš laikrodžio rodyklę pasukite atitinkamą rankenėlę.

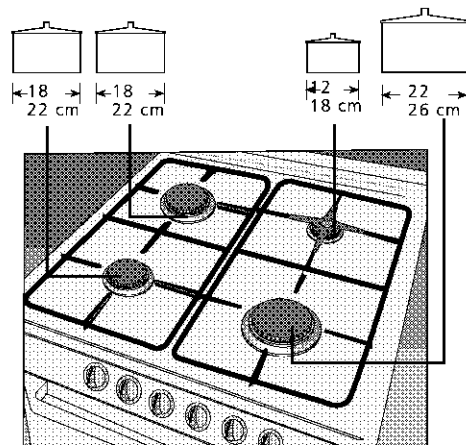
Didelė liepsna ant rankenėlės reiškia maksimalios galios padėtį, o maža liepsnelė reiškia minimalios galios padėtį.

Uždegimas naudojant mygtuką

Spausdami mygtuką pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę. Iš karto degikliuose pasirodys kibirkštis ir nedings, kol nuo mygtuko nenuimsite rankos.

Jeigu atleidus mygtuką kibirkštis užgesa, tą patį procesą pakartokite laikydami nuspaudę mygtuką 15 sekundžių. Jei kibirkštis vis neatsiranda, palaukite 1 minutę ir pakartokite dar kartą.

Dėmesio: Mygtuko nelaikykite nuspaudę ilgiau kaip 15 sekundžių.



Jei viryklėje sugedo dujų degikliai;



Jei viršutiniuose degikliuose neužsidega kibirkštis, liepsnos gedimo įrenginys nedelsiant nutraukia dujų tėkmę.

Tai taip pat ir saugos įrenginys, jeigu vaikai prietaisą neteisingai naudotų. Spausdami mygtuką pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę. Uždegti turėtumėte paspausdami mygtuką ir palaukdami, kol užsidegs. Aplink degiklį pamatę liepsną mygtuką turėtumėte palaikyti nuspaudę 3–5 sekundes. Jei liepsna užgesa, veiksmus pakartokite dar kartą.

Valgio gaminimo nurodymai Prikaistuvio pasirinkimas

Kad gautumėte geriausius rezultatus, rekomenduojame naudoti geros kokybės prikaistuvius su lygiu pagrindu. Aliumininės keptuvės su spalvotais stiklo emaliuotais pagrindais sugeria šilumą ir todėl veikia efektyviau. Niekada nenaudokite įdubusių ar gūbriuotų indų. Idealiu atveju prikaistuvio pagrindas turi būti maždaug tokio paties dydžio kaip kaitinama sritis. Naudokite pakankamos talpos keptuves pagal gaminamo maisto kiekį. Taip sumažėja sutepimas, atsirandantis dėl gausaus išsiliejimo.

Saugos rekomendacijos dėl kepimo riebaluose

1. Naudokite gilią keptuvę, kuri būtų pakankamai didelė ir visiškai uždengtą atitinkamus kaitinimo elementus.
2. Į keptuvę niekada nepilkite daugiau kaip vienos trečiosios riebalų ar alyvos.
3. Kaitindami arba gamindami valgį niekada nepalikite aliejaus ar riebalų be priežiūros.
4. Tuo pačiu metu nekepkite per

daug maisto, ypač jei jis buvo užšaldytas. Taip tik per daug sumažinsite aliejaus ar riebalų temperatūrą ir maistas bus labai riebus.

5. Visada prieš kepdami maistą kruopščiai nusausinkite ir lėtai įdėkite į karštą aliejų ar riebalus. Jei šaltas maistas bus įdėtas greitai, jis ypač sukels putojimą ir taškymąsi.

6. Niekada nekaitinkite riebalų ir nekepkite keptuvę uždengę dangčiu.

7. Keptuvės išorė turi būti švari ir be aliejaus ar riebalų.

Jeigu įvyktų nelaimingas atsitikimas ir užsidegtų keptuvė:

1. Išjunkite elektros tiekimą.
2. Liepsnas užgesinkite priešgaisrinio apkloto arba drėgnu skudurėliu. Paimdami degančią keptuvę ir skubėdami lauk beveik visada nusideginsite arba susižalosite.

**Dėmesio: Gaisrui gesinti
nenaudokite vandens. Leiskite
keptuvei atvėsti bent 30
minučių.**



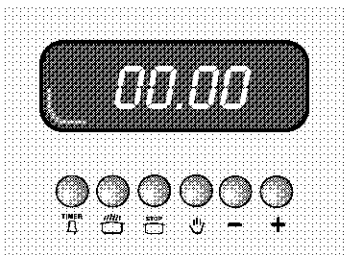
5 dalis: Orkaitės valdymas

(Jei viryklėje yra laikmatis)

5.1. Laikrodžio / programavimo valdymas

Prieš naudodami orkaitę turėtumėte sureguliuoti elektroninį laikmatį. To nepadarius orkaitė neveiks.

Elektros srovė kaitinimo elementams teka per elektroninį laikmatį. Kad kaitinimo elementai pradėtų veikti, reikia nustatyti laikmatį.



-  : Įspėjimų programavimo mygtukas
-  : Virimo periodo reguliavimo mygtukas
-  : Virimo nutraukimo laiko reguliavimo mygtukas
-  : Neautomatinio reguliavimo mygtukas (neužprogramuotas virimas)

— + Laiko reguliavimo mygtukai

Orkaitės elektroninis laikmatis veikia panašiai kaip ir paprastas laikmatis. Nutrūkus elektros tiekimui orkaitės elektroninis laikmatis bus nustatytas iš naujo. Jei maitinimo tinklo dažnis mažesnis nei 50 Hz, elektroninis laikmatis veiks lėtai. (Šis veikimo sutrikimas kyla ne dėl paties laikmačio. Tokiais atvejais turite iš naujo sureguliuoti laikmatį).

Orkaitės laikmatis;

1. Virimo trukmę galite nustatyti nuo 00.00 iki 24.00 val.
2. Jį taip pat galite naudoti kaip skambutį nuo 00.00 iki 24.00 val.
3. Galite pasirinkti visiškai automatinę, pusiau automatinę ir neužprogramuotą (neautomatinę) virimo programą. (Kaitinimo elementai orkaitės viduje yra prijungti prie elektroninio laikmačio ir juos galima užprogramuoti.)

Šios funkcijos yra programuojamame laikmatyje;

- * Automatinis, pusiau automatinis arba neautomatinis režimas,
- * Dabartinio laiko laikrodis 24 val. formatu,
- * Laikmačio signalas, kurį galima naudoti kaip minučių skaitiklį.

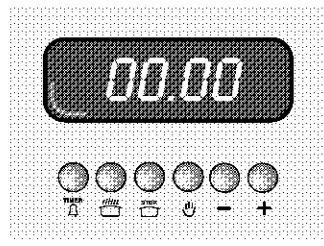
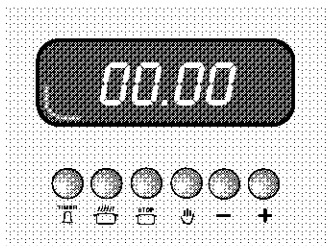
Įsidėmėkite

- * Laikmatis valdo tik orkaitės kaitinimo elementą, o kad orkaitė veiktų, reikia nustatyti esamą laiką.
- * Jei laikmatyje nustatyta automatinė arba pusiau automatinė programa, laiko neįmanoma sureguliuoti iš naujo ir norint tai padaryti programą reikia atšaukti. Žr. „Kaip atšaukti automatinę programą“.

Kaip nustatyti dabartinį laiką

Laikrodyje naudojama 24 val. konfigūracija; taigi 8:30 pm = 20:30.

- * Paspauskite mygtukus ir palaikykite nuspaudę.
- * Norėdami padidinti laiką, paspauskite mygtuką „+“, o norėdami sumažinti, mygtuką „-“.
- * Norėdami nustatyti dabartinį laiką, jį reguliuokite naudodami mygtuką „+“ arba „-“. Jei mirksi užrašas „Auto“, žr. „Kaip atšaukti automatinę programą“.
- * Atleiskite mygtukus. Laikrodis pradės veikti.



Neautomatinis virimas (Arba programos atšaukimas)

- * Paspauskite mygtuką , paspauskite mygtuką „-“
kol pasirodys užrašas 0:00.
- * Paspauskite mygtuką .
- Pasirodys užrašas „Auto“ ir ženklas .
- * Orkaitės rankenėlę pasukite iki virimo temperatūros,
o funkcijos pasirinkimo rankenėlę – į norimą padėtį.
- * Orkaitė įsijungs. Užsidegs gintarinis orkaitės
indikatorius.
- * Virimo proceso pabaigoje orkaitę išjunkite orkaitės
termostato rankenėlę pasukdami į padėtį „•“
(išjungta).
- Pastaba:** Laikmatis orkaitės neišjungs. Norėdami
išjungti orkaitę, orkaitės termostato ir pasirinkimo
rankenėlę pasukite į padėtį „•“ (išjungta).

Pusiau automatinis programavimas

- Naudojant šį režimą, paleidimas bus neautomatinis,
o išjungimas automatinis, ir tai labai naudinga,
siekiant išvengti, kad maisto nepervirtumėte.
- * Paspauskite mygtuką . Norėdami nustatyti virimo
periodą minutėmis, paspauskite mygtuką „+“ (arba
„-“) (bus rodomas užrašas „Auto“ ir ).
 - * Orkaitės termostato rankenėlę pasukite iki
reikiamos temperatūros, o funkcijos pasirinkimo
rankenėlę – į norimą padėtį.
 - * Orkaitė įsijungs ir prasidės virimas.
 - * Pasibaigus nustatytam virimo laikui,
programuotojas išjungs orkaitę. Mirksės užrašas
„Auto“ ir pypsės laikmačio signalas. Norėdami
išjungti signalą, paspauskite mygtuką .
 - * Termostato rankenėlę pasukite ties žyme „•“
(išjungta).
 - * Norėdami atšaukti komandą „Auto“, paspauskite
mygtuką .

Automatinis programavimas

- Programuotojas įjungs ir išjungs jungiklį, kada to
reikės.
- Įsitikinkite, kad orkaitės termostatas yra padėtyje „•“
(išjungta) ir kad nustatytas teisingas laikas.
- * Norėdami atšaukti bet kokią įrašytą programą,
paspauskite mygtuką . (Užrašas „Auto“ ir simbolis 
nebus rodomas)
 - * Norėdami nustatyti reikiamą sustabdymo laiką
paspauskite mygtuką  ir mygtuką „+“ (arba „-“). (bus
rodomas simbolis  ir užrašas „Auto“)
 - * Norėdami nustatyti reikiamą virimo periodą,
paspauskite mygtuką  ir mygtuką „-“.
 - * Orkaitės rankenėlę nustatykite ties reikiama virimo
temperatūra ir į orkaitę įdėkite maistą.
 - * Orkaitė įjungs reikiamą laiką, paruoš maistą ir išsijungs
iš anksto nustatytu laiku.
 - * Virimo proceso pabaigoje supypsės signalas ir mirksės
užrašas „Auto“. Norėdami išjungti signalą, paspauskite
mygtuką .

- Norėdami atšaukti komandą „Auto“, paspauskite
mygtuką .
- * Termostato ir funkcijos pasirinkimo rankenėlę
pasukite ties žyme „•“ (išjungta).

- Pastaba:** Vadovaukitės gamintojo pateiktomis
instrukcijomis dėl maisto gaminimo.
- * Gaminimo metu norėdami peržiūrėti likusį kepimo
laiką, paspauskite mygtuką .

Laikmačio skambutis

- Laikmačio skambutį galima reguliuoti, kad jis pypsėtų
nuo 0 ir 23 val., 59 minučių, t.y. kaip priminimas
išjungti dujų degiklio viršaus kaitinimo zoną.
- * Norėdami nustatyti norimą skambučio laiką,
paspauskite mygtuką  ir mygtuką „+“ arba „-“.
 - * Laiko signalas pradės pypsėti pasibaigus nustatytam
laikui.
 - * Norėdami išjungti signalą, paspauskite mygtuką
.

Kaip atšaukti automatinę programą

- * Paspauskite mygtuką , paspauskite mygtuką „-“, kol laikrodis rodys 0:00.
- * Paspaudus mygtuką  programa bus atšaukta.
- * Dabartinį laiką galima nustatyti iš naujo.

Demonstravimo režimo / užrakto aktyvinimas

Demonstravimo režimas sąlygiškai pritaikomas kaip užraktas. Jį aktyvinus, relės visą laiką lieka atviros. Todėl laikmatį galima naudoti kaip įprasta, tačiau prijungtas prietaisas arba prietaiso modulis lieka nepaveiktas. Tai reiškia, kad Jūsų vaikas gali pasirinkti virimo programą, tačiau programa nebus aktyvinta ir todėl prijungtas prietaisas ar prietaiso modulis nebus įjungtas.

Norėdami aktyvinti demonstravimo režimą / užraktą:

1. Patikrinkite, ar laikrodyje nustatytas neautomatinis režimas ir atšaukite visas aktyvias programas.
 2. Laikykite nuspaudę mygtuką „“ ir kartu mygtuką „“ maždaug 8 sekundes. Ekrane pasirodys užrašas „On“ (įjungta).
 3. Paspauskite mygtuką „+“. Ekrane pasirodo užrašas „OFF“ (išjungta) ir simbolis „“.
- Maždaug po 5 sekundžių prie simbolio „“ vėl pasirodo laikas. Užraktas neaktyvinamas.

Norėdami išjungti demonstravimo režimą / užraktą:

1. Patikrinkite, ar laikrodyje nustatytas neautomatinis režimas ir atšaukite visas aktyvias programas.
 2. Laikykite nuspaudę mygtuką „“ ir kartu mygtuką „“ maždaug 8 sekundes. Ekrane pasirodys užrašas „OFF“ (išjungta).
 3. Paspauskite mygtuką „+“. Ekrane pasirodo užrašas „ON“ (įjungta) ir dingsta simbolis „“.
- Maždaug po 5 sekundžių ekrane vėl pasirodo laikas. Dabar užraktas išjungiamas.

5.2 Orkaitės dalies su skaitmeniniu laikmačiu modelių valdymas

Orkaitės kaitinimo valdymo rankenėlė

Ši rankenėlė naudojama kartu su **funkcijos pasirinkimo** rankenėle. Norimą pakopą pasirinkite naudodami **funkcijos pasirinkimo** rankenėlę. Tada orkaitės kaitinimo valdymo rankenėlę pasukite prieš laikrodžio rodyklę. Užsidegs atitinkamos pasirinktos pakopos kaitinimo elementų arba ventiliatoriaus lemputė. Termostatas registruoja temperatūrą orkaitėje. Termostatas išjungia kaitinimo elementą ir termostato lemputę, kai orkaitėje pasiekiamas nustatytos temperatūros lygis. Temperatūrai nukritus žemiau nustatytos temperatūros, termostatas vėl įsijungia ir užsidega termostato lemputė. Tokiu būdu nustatytos temperatūros lygis yra išlaikomas visu maisto gaminimo periodu.

Funkcijos pasirinkimo rankenėlė

Ši rankenėlė leidžia pasirinkti funkcijas ir atlikti patikrinimus. Funkcijos ir jų etapai yra paaiškinti žemiau. Norėdami naudoti etapus, turite suvesti funkcijos pasirinkimo rankenėlę ir orkaitės kaitinimo valdymo rankenėlę iki norimos temperatūros bei sureguliuoti laikmatį, jeigu jis yra. **Jei viryklėje yra laikmatis**, žr. laikmačio naudojimo aprašymą.



Atidarinėdami orkaitės dureles, stovėkite atokiau nuo prietaiso, kad pašalintumėte susikaupusius garus ir karštį.

Jei gaminant maistą susidarę garai susiliečia su vėsiais paviršiais prietaiso išorėje, jie kondensuos ir suformuos vandens lašelius.

Tai gana įprasta ir tai nėra gedimas. Nušluostykite sausu skudurėliu.

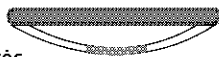
- ☛ Maisto gaminimo lentelėje nurodytos gaminamo maisto rūšys, termostatų padėtys, lentyių padėtys ir rekomenduojamas kepimo laikas.
- ☛ Orkaitės kaitinimo valdymo ir funkcijų pasirinkimo rankenėles nustatykite ties norima padėtimi.
- ☛ Orkaitę įkaitinkite 10 minučių, orkaitės dureles laikydami uždarytas.
- ☛ Įkaitinę orkaitę, įdėkite norimą gaminti maistą.
- ☛ Baigę kepti rankenėlę pasukite į padėtį „0“.
- ☛ Stiprintuvo funkciją galite naudoti įkaitinimui, kad greitai pasiektumėte norimą orkaitės temperatūrą. Žr. kaip naudoti stiprintuvo funkciją.

Stiprintuvo funkcija (jeigu ji yra)

1. **Kaitinimo valdymo rankenėlę** nustatykite ties norima orkaitės temperatūra.
 2. **Funkcijos pasirinkimo** mygtuką pasukite ties stiprintuvo pakopa.
 3. Orkaitė iš karto pradeda veikti ir įsijungia termostato lemputė.
 4. Orkaitei pasiekus pasirinktą temperatūrą, termostato lemputė išsijungs.
 5. Termostato lemputei išsijungus, funkcijos pasirinkimo rankenėlę pasukite ties norimu orkaitės kepimo režimu.
- Nepamirškite, kad stiprintuvo režimas skirtas tik įkaitinimui. Šio režimo gaminimo tikslais nenaudokite.

3 D funkcija

Cirkuliarinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius veikia naudojant viršutinius ir apatinius kaitinimo elementus. Naudodami šią funkciją vienu metu galite gaminti geriausios kokybės maistą 3 padėkluose.



Atidarinėdami orkaitės dureles atsargiai elkitės su karštomis dalimis ir jų nelieskite.

Funkcijos pasirinkimo rankenėlės pakopos

HGN 1430 A



Ventiliatorius (atitirpymas)



Viršus ir apačia



Ventiliatoriaus kaitinimas
su viršumi ir apačia



Ventiliatoriaus kaitinimas
su žiediniu šildytuvu



Apačia



Apatinis grilis + ventiliatorius



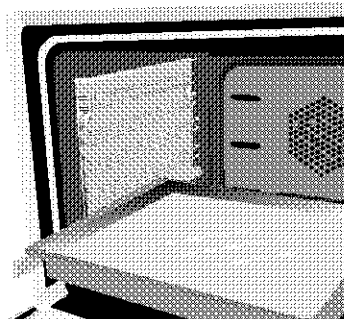
Stiprus grilis



3 D funkcija
(viršus + apačia + ventiliatoriaus
kaitinimas su žiediniu šildytuvu)

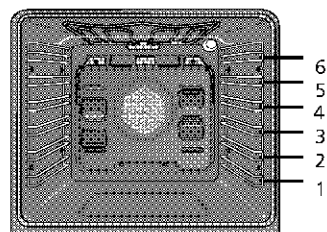
Modeliuose su teleskopine lentyna (slankia lentyna)

Teleskopinė lentyna yra 1. lentyna. Teleskopinę lentyną reikėtų naudoti su didesniu dėklu. Ši sistema palengvina dėklų išdėstymą. Patikrinkite, ar teleskopinės lentynos varžtai ir skylės dėklo priekinėje pusėje yra tinkamai sujungti.



Lentynų padėtys įprastoms orkaitėms

Lentynų padėtys daugiafunkcinėms orkaitėms ir orkaitėms su ventiliatoriumi



Maisto gaminimo stalas

Valgiai	KEPTUVĖ KEPIMUI	LENTYŲ PADĖTIS				TERMOSTATO PADĖTIS	KEPIMO LAIKAS (min.)			
										
Duonelė (8 porcijos)	24-26 cm duonos forma	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Pyragas formoje (5 porcijos)	18-22 cm pyrago forma	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Sausainiai (12 porcijų)	Kepimo popierius	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Šuokšniuoti pyragaičiai (12 porcijų)	Kepimo popierius	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Sviestinės bandelės	Kepimo popierius	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Tešainiai (6 porcijos)	Didelis dėklas	4	4	2-3	3	 /  :180-190  /  :190-200	35-45	35-45	40-50	30-40
Mieliniai pyragaičiai (18 porcijų)	Didelis dėklas	4	4	2-3	3	 /  :190-200  /  :200-220	25-35	25-35	35-45	25-35
Biskvitiniai sausainiai (10 porcijų)	Kepimo popierius	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Pyragas (20 porcijų)	Didelis dėklas	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Sonų tešainiai (8 porcijos)	Didelis dėklas	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Lazanija (8 porcijos)	Indas lazaniškai	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Pica (8 porcijos)	Didelis dėklas	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Kepa jautiena (8 porcijos)	Kepimo popierius	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Ėriuko mentė (8 porcijos)	Kepimo popierius	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Kepas viščiukas	Kepimo popierius	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Kepas kabakukas (5,5 kg)	Didelis dėklas	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Žuvis	Kepimo popierius	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

• Keptai mėnai termostatas iš pradžių bus aukščiausiam lygyje ir po 15 minučių Lentynos padėtis (ventiliatorius su + 3D sumažės iki 150°C.

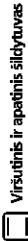
• Lentelėje išvardintos reikšmės – tai rezultatai, gauti atlikus laboratorinius tyrimus. šildytuvo modeliu)

• Pagal virimo techniką ir naudojimo praktiką galite pagaminti skirtingo skonio 3 d7klams : 2 - 4 - 6 maistą. 2 d7klams : 4 - 6

• Jei norite, galite įkaitinti orkaitę iki lentelėje pateiktų reikšmių. 1 d7klui : 4



Ventiliatorius su žiediniu šildytuvu



Viršutinis ir apatinis šildytuvai



Ventiliatorius su viršutiniu ir apatiniu šildytuvu



3 D

Ventiliatorius su žiediniu šildytuvu + viršutinis ir apatinis šildytuvai

(JEI YRA)



6 dalis: Grilio valdymas

☛ Įkaitinkite grilį  (grilio nustatymas) maždaug 5 minutėms. Šiuo periodu kaitinimo valdymo rankenėlė turi būti ties **maksimaliu** nustatymu, o durelės turi būti uždarytos.

☛ Indikatoriaus lemputė užsidegs, rodydama, kad grilis yra įjungtas.

☛ Norėdami, kad mėsa nepriliptų prie grotelių, ant grilio lentynėlės užpilkite aliejaus.

☛ Dėklą padėkite ant vienos iš apatinių lentynų, kad surinktumėte aliejų, o kad būtų lengviau išvalyti, įpilkite šiek tiek vandens.

☛ **Neleiskite vaikams sėdėti ar stovėti ant atvirų orkaitės durelių.**

☛ Naudojant grilį pasiekama dalis gali įkaisti. Vaikų neprileiskite artyn.



- Patikrinkite, ar maistas teisingai padėtas po grilio elementu.
- Maistą, kurį reikia tik paskrudinti, reikėtų dėti po karštu griliu grilio keptuvėje arba ant grilio skyriaus dugno, pagal indo gylį. Grilio keptuvės groteles galima nuimti.
- Grilio keptuvės nepadenkite aliuminio folija, nes padidėjus karščiui gali kilti gaisras.
- Lėkštės ir indai, padėti ant grilio skyriaus dugno, jkais naudojant pagrindinę orkaitę.
- **Orkaitės durelės kepant ant grotelių visada turi būti uždarytos.**

	Grilis 	
	Lentynos padėtis	Kepimo trukmė (min.)
Ėriukas	4 – 5	12–15
Ėriuko kotletai	4 – 5	12–15
Jautiena		
Veršienos kotletai	4 – 5	15–25 (1)
Avienos kotletai	4 – 5	15–25 (1)

(1) Priklausomai nuo storio

Jei viryklėje yra kepimo ant iešmo funkcija

Iešmus galima pasukti pagal arba prieš laikrodžio rodyklę.

* Orkaitei veikiant grilio padėtyje, viščiuką užmaukite ant iešmo ir įdėkite jį į iešmų stovą.

* Naudodami kepimo ant iešmo funkciją orkaitės dureles laikykite uždarytas.



7 dalis: Svarbios taisyklės

Ką daryti negalima

- ☛ Ten, kur yra įmontuota ir naudojama viryklė, nepalikite vaikų be priežiūros, nes naudojant prietaisą visi paviršiai įkais.
- ☛ Neleiskite nei vaikams sėdėti ar stovėti ant atvirų orkaitės durelių, nei kitiems sėdėti ar stovėti ant prietaiso.
- ☛ Nenaudokite didelių konservavimo keptuvių ar žuvies katiliukų ant dviejų kaitviečių, nes taip sugadinsite dujų degiklio viršų.
- ☛ Virš viryklės nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali norėti pasiekti.
- ☛ Gaisrui, kilusiam dėl aliejaus ar riebalų, gesinti, nenaudokite vandens.
- ☛ Viryklės nenaudokite kaip kambario šildytuvo ar džiovintuvo.
- ☛ Nešildykite neatidarytų maisto konteinerių, nes gali kauptis slėgis ir dėl to konteineris gali sprogti.
- ☛ Degių ar plastikinių daiktų nedėkite šalia ant ar šalia dujų degiklio viršaus ir niekada ant jo nedėkite šlapių drabužių ir pan.
- ☛ Valydami vidinius orkaitės panelius nenaudokite biologinių skalbimo miltelių, šiurkščių abrazyvų ar cheminių valymo priemonių.
- ☛ Tuščios kaitvietės nepalikite įjungę ilgą laiką. Išsipylusias medžiagas reikia kaip įmanoma greičiau nuvalyti, bet atsargiai, nes dujų degiklio paviršius gali būti karštas.
- ☛ Ant paviršiaus likusius išsiliejimus reikėtų nuvalyti prieš vėl įjungiant dujų degiklį, kad jie nesukeptų.
- ☛ Gretimose spintelėse nelaikykite degių medžiagų, aerozolio ir kt.
- ☛ Jokiu būdu neuždenkite ventiliacijos angų.
- ☛ Ant rankenėlių nekabinkite rankšluosčių, pašluosčių ir kt.
- ☛ Nenaudokite katilėlių su išgaubtu dugnu (tradicinių). Naudokite katilėlius plokščiu dugnu.
- ☛ Indų, keptuvių, dėklų nedėkite tiesiai ant orkaitės skyriaus dugno.
- ☛ Orkaitės lentynų su aliuminio folija

neuždenkite, nes oro cirkuliacija orkaitėje bus suardyta.

- ☛ Grilio keptuvės neišklokite aliuminio folija.
- ☛ Nebandykite kepti ant grotelių neuždare grotelių.
- ☛ Grilio nenaudokite kaitvietėms šildyti.

Ką galima daryti

- ☛ Prietaisą turi sumontuoti kvalifikuotas inžinierius ar specialistas.
- ☛ Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad suprantate, kaip veikia valdikliai.
- ☛ Patikrinkite, ar prie prietaiso nėra jokių degių medžiagų, nes veikiant orkaitėi jos sienelės įkaista.
- ☛ Vaikus visą laiką laikykite atokiai nuo viryklės, nes paviršiai labai įkais.
- ☛ Prieš valydami, visada išjunkite elektros tiekimą sieniniu jungikliu.
- ☛ Baigę kepti patikrinkite visus prietaiso valdiklius.
- ☛ Visos ventiliacijos angos neturi būti užblokuotos.
- ☛ Įsiminkite, kad orkaitė ir indas naudojant bus labai karšti.
- ☛ Įsidėmėkite, kad šioje knygoje pateikiami laikai ir temperatūros yra tik orientyrimai.
- ☛ Prieš kepdami mėsą ir paukštieną visiškai atšildykite.
- ☛ Indus iš grilio išiminkite atsargiai, nes jie gali būti karšti.
- ☛ Duris atidarinkite atsargiai. Prieš išimdami maistą išleiskite garus ir karštą orą.
- ☛ Iš orkaitės / grilio išiminkite indus su maistu, naudokite kokybiškas orkaitės pirštines.
- ☛ Prieš įjungdami orkaitę ar grilį pasirinkite tinkamą lentynos padėtį.
- ☛ Reguliariai valykite viryklę, geriausiai – po kiekvieno naudojimo.
- ☛ Prieš valydami prietaisą leiskite jam atvėsti.
- ☛ Techninę prietaiso apžiūrą visada turi atlikti kvalifikuotas inžinierius.



8 dalis: Techninė priežiūra ir valymas

➤ **Prieš valydami išjunkite pagrindinį jungiklį.**

➤ **Prieš vėl įjungdami įsitikinkite, kad visi jungikliai yra išjungti.**

➤ **Rekomenduojame nedelsiant nuvalyti tokias rūgštines medžiagas kaip aliejų, citriną ir kt.**

➤ **Vidui ir išorei valyti naudokite drėgną skudurėlį. Niekada nenaudokite jokių aštrių įrankių, abrazyvinių ūkinių valiklių arba valymo priemonių. Sukietėjusioms dėmėms naudokite tinkamą plovimo skystį.**

Degikliai

Keptuvės atramas galima nuimti, o viršutinę degiklio plokštelę galima valyti muilinu vandeniu ir nuvalyti drėgnu skudurėliu.

Dujų degiklio gaubtelius ir keptuvės atramas plaukite ir skalaukite muiluotu vandeniu. Niekada jų neplaukite indaplovėje. Jei purvas ir dėmės nuo degiklio galvutėlių nenusiplauna, naudokite atitinkamą metalinio paviršiaus valiklį.

Kietos kaitvietės

Kietas kaitvietes reikia valyti tada, kai jos šaltos. Kaitvietei valyti naudokite nebraižantį kremą su grūdeliais. Nuvalykite drėgnu švariu skudurėliu ir patikrinkite, ar nuvalėte visą valiklį. Galiausiai įjunkite kaitvietę keletui minučių, kad ji įkaistų, tada užtepkite truputį kepimo aliejaus, kad ji saugiai atvėstų.

Valdymo skydelis

Valdymo skydelį nušluostykite drėgnu skudurėliu ir nublizginkite sausu. Nenaudokite orkaitėlių valymo priemonių, šiurkščių šluosčių ar abrazyvinių miltelių plastikinėms rankenėlėms valyti, nes valdymo skydelį galite sugadinti. Nebandykite nuo skydelio nuimti jokių valdymo rankenėlių, nes jį galite sugadinti ir tai gali būti pavojinga.

Stiklinio emalio dujų degiklio apvadas

Valykite muiluotame vandenyje pamirkytu ir išgręžtu skudurėliu. Sunkiai įveikiamas dėmes galima nuvalyti kremu, pasta ar skystu valikliu. Patikrinkite, ar naudojama valomoji medžiaga yra patvirtinta stiklo emalio vystymo tarybos.

➤ **Viryklės paviršiaus niekada nevalykite naudodami tokias medžiagas kaip kieti šepetėliai, plieno padėklai ar peiliai, nes jie gali lengvai subraižyti emaliuotus ir nerūdijančio plieno paviršius.**

➤ **Prekyboje randamus specialius valiklius galima naudoti atidžiai perskaičius įspėjamąsias etiketes. Nenaudokite valomųjų medžiagų su rūgštimi ar chloru.**

➤ **Valyti galima naudojant minkštą skudurėlį, sudrėkintą muiluotu vandeniu arba prekyboje randamais specialiais paviršių valikliais ir minkštu skudurėliu. Ypač naudokite skystą pastą ar kremo tipo valiklius.**

Orkaitės vidus

Prieš vėl įjungdami įsitinkite, kad visi jungikliai yra išjungti. Iš orkaitės išimkite visus dėklus ir grilį. Vidų valykite drėgnu, muiluotu skudurėliu. Tada išvalykite jį dar kartą, naudodami drėgną skudurėlį, ir leiskite išdžiūti.

Valymui nenaudokite sausų miltelių.

Prekyboje randamus specialius valiklius galima naudoti atidžiai perskaičius įspėjamąsias etiketes.

Dėmesio!

Niekada orkaitės vidaus ir dėklų nevalykite kietais šepčiais, plieniniais valytuvais ar peiliais.

Prekyboje randamus specialius valiklius galima naudoti atidžiai perskaičius įspėjamąsias etiketes.

☛ Kataliziniai emaliuoti modeliai (jei yra);

Šio modelio orkaitės vidus yra padengtas kataliziniu emaliu. Kadangi katalizinis emalis valosi pats, baigus gaminti jo papildomai valyti nereikia.

Jei orkaitėje yra plieninė lentyna;

Norėdami nuvalyti plieninę lentyną, atsukite 4 varžtus. Nuvalę, plieninę lentyną vėl prisukite prie orkaitės.

Kaitinimo elemento nuleidimas Dėmesio!

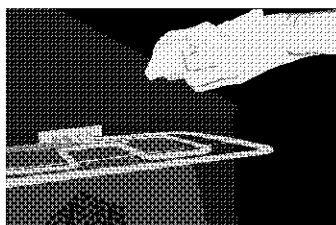
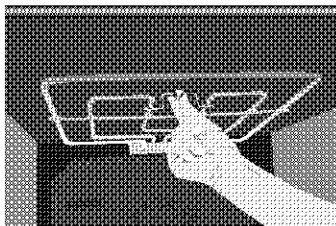
Prieš pradėdami valyti įsitinkite, kad kaitinimo elementas yra pakankamai atvėsęs.

1. Kaitinimo elementą išimkite atverždami varžtą orkaitės angos viršuje.

Dėmesio!

Kaitinimo elementą nuleidę, niekada jo neįjunkite ir nedėkite ant jo jokių daiktų.

2. Nuvalę, kaitinimo elementą pakelkite ir vėl priveržkite prie orkaitės angos viršaus.



Kvadratinų lempų modeliams:

Orkaitės viduje, kairėje ir dešinėje pusėje, yra 2 kvadratinės lempos. Abi lempos įjungiamos ir išjungiamos tuo pačiu metu.

Orkaitės lempos keitimas

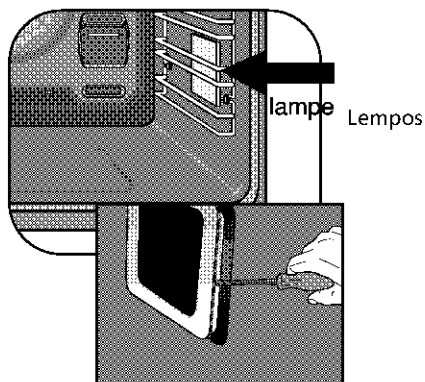
Prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo

Išimkite šoninės lentynos varžtus

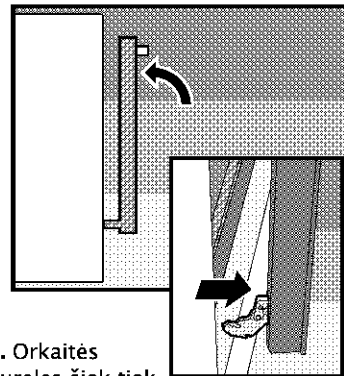
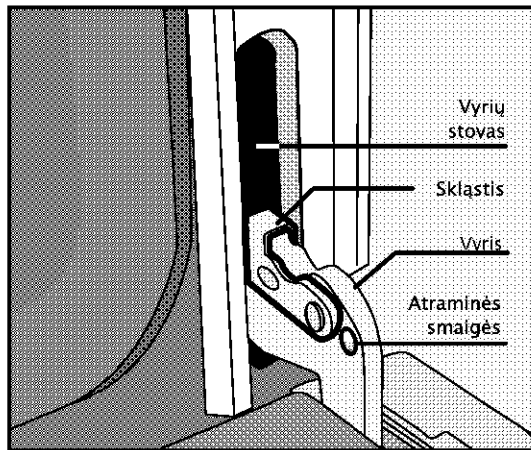
Naudodami plokščią atsuktuvą išimkite orkaitės lemputės lęšį

Sugedusią lemputę pakeiskite nauja.

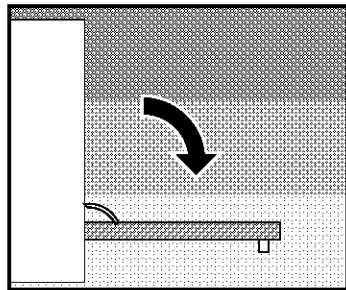
Vėl įdėkite lęšį ir šoninę lentyną. Lempos tipas yra 220–230 V, 15/25 W E14, T 300°C



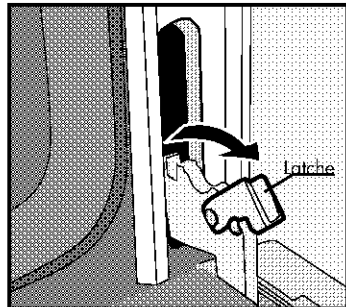
Orkaitės durelių keitimas



4. Orkaitės dureles šiek tiek laikykite už rankenėlės, pridarykite; patraukite į viršų ir uždarykite, kol liks kelių centimetrų plyšys. Tada galite nuo korpuso nuimti vyrius.



1. Priekines dureles atidarykite 90° kampu



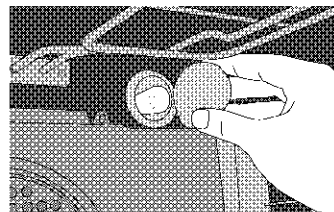
2. Atidarykite skląstis, esančias ant vyrų abiejose priekinių durelių pusėse, kol jie palies atramines smaigės.
3. Priekines dureles uždarykite, kol jos palies skląstį.

Kaip įtaisyti duris;

Tęskite pagal aukščiau pateiktas instrukcijas, atvirkštine tvarka.

Dėmesio: Patikrinkite, ar vyriai teisingai įdėti į korpusą, neuždarinėkite skląsčių.

Orkaitės lempos keitimas (Modeliuose su lempa):



1. Atjunkite maitinimo kabelį.
2. Tada nuimkite lempos apsauginio stiklo dangtį orkaitės viduje pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.
3. Tada išimkite lemputę ją sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
4. Įsukę tinkamą lemputę, gautą iš įgalioto aptarnavimo centro, vėl uždėkite apsauginį lempos stiklą.

9 dalis: Dujų konversija

Viryklė gali veikti ir su natūraliomis dujomis, ir su suskystintaisiais degalais. Konvertuoti galite keisdami dujų šaltinį ir viršutinį degiklį, orkaitės ir grilio purkštuvus. Kaip pakeisti purkštuvus, paaiškinta žemiau.

Dėl dujų konversijos kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.

Viršutinio degiklio purkštuvų keitimas

Prieš pradėdami procedūrą nuimkite degiklio galvutę ir degiklio dangtelį. Tada:

1. Viršutinio degiklio viduje esantį degiklį atitinkamai nuimkite. Vėliau naują purkštuvą primontuokite purkštuvų gyslas uždengdami nuo išsipykimų apsaugančia medžiaga.



Sumažintos atšakos ištekėjimas

Valdymo skydelio nuėmimas

1. Atidarykite priekines dureles.
2. Atveržkite du valdymo skydelio varžtus ir paimkite valdymo skydelio apatinį lakštą.
3. Valdymo skydelį atlaisvinkite nuo dviejų prapjovų viršuje, šiek tiek patraukite į priekį apačioje ir laikykite laisvai, prijungę kabelius.

Uždekite reguliuotiną degiklį, rankenėlę pasukite į sumažintą padėtį, patraukite ir nuimkite rankenėlę.

4. Su atsuktuvu sureguliuokite čiaupo sumažintą tėkmę iš purkštuvų, esančių ant dujų čiaupo (matosi tik varžto formos galvutė).

Norint pritvirtinti pakanka visiškai užveržti, naudojant butano / propano dujas.

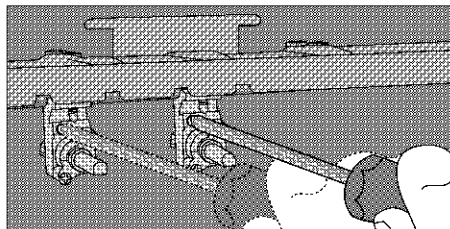
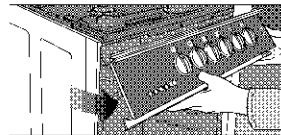
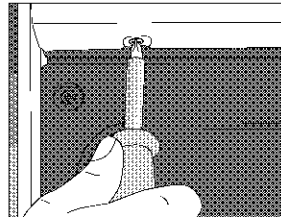
Naudodami natūralias dujas, varžtą turėtumėte vieną kartą pasukti prieš laikrodžio rodyklę.

Įprastas tiesios liepsnos ilgis sumažintoje padėtyje turėtų būti 6–7 mm.

Jei liepsna aukštesnė nei pageidaujama, varžtą pasukite pagal laikrodžio rodyklę.

Jei ji mažesnė – priešinga kryptimi.

Paskutinei viryklės degimo kontrolei, nustatykite viryklės aukštos ir sumažintos liepsnos padėtį ir patikrinkite, ar liepsna įjungta, ar išjungta.





10 dalis: Transportavimas ateityje

Orkaitės transportavimas;

Neišmeskite orkaitės originalios pakuotės.
Orkaitę transportuokite originalioje dėžėje.
Vadovaukitės ant dėžės atspausdintais patariamaisiais ženklais.

Kad orkaitės viduje esantis metalinis grilis ir dėklas nesugadintų orkaitės durelių, vidinėje orkaitės durelių pusėje pagal dėklų padėtį padėkite 1–1,5 cm storio kartono lakštą. Orkaitės dureles lipnia juostele pritvirtinkite prie šoninių sienelių.

Jei originalios pakuotės neturite;

Laikykitės būtinų atsargumo priemonių, kad orkaitės išoriniai paneliai ir stiklo paviršiai nebūtų apgadinti.

Orkaitę supakuokite į pakuotę su burbuliukais arba storą kartoną ir saugiai užklijuokite lipnia juostele, kad transportavimo metu įrenginio nesugadintumėte.

Orkaitę reikia transportuoti vertikalioje padėtyje. Ant viryklės nedėkite jokių kitų daiktų.