



kasutusjuhend
naudojimo instrukcija
Инструкция по
эксплуатации
Інструкція

Pliit
Viryklė
Кухонная плита
Плита

EE LT RU UA

EKG 601101

Electrolux. Thinking of you.

Tulge jagama meie mõtteid aadressil www.electrolux.com

Sisukord

Ohutusinfo	2	Ahi - näpunäiteid ja nõuandeid	7
Seadme kirjeldus	4	Küpsetustabelid ja -nõuanded	8
Enne esimest kasutamist	5	Pliit - Hooldus ja puhastamine	10
Pliit - Igapäevane kasutamine	5	Ahi - Hooldus ja puhastamine	10
Ahi - Igapäevane kasutamine	6	Mida teha, kui...	12
Pliit - Kasulikke nõuanded ja näpunäited	7	Paigaldamine	13
		Utiliseerimine	16



Jäetakse õigus teha muutusi



Ohutusinfo

Lugege kasutusjuhend enne paigaldamist ja kasutamist tähelepanelikult läbi. See on teie turvalisuse huvides ja tagab seadme nõuetekohase töö. Hoidke need juhised seadme asukoha muutmisel või seadme müümisel alati koos seadmega. Kasutajad peavad masina tööd ja ohutusnõudeid põhjalikult tundma.

Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mille põhjuseks on seadme vale paigaldamine ja kasutamine.

Laste ja riskirühma kuuluvate inimeste turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada üle 8 aasta vanused lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või inimesed, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, kui nende üle on järelvalve või neid juhendatakse seadme turvalisel kasutamisel ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Hoidke kogu pakend lastele kättesaamatus kohas. Lämpumisoht.
- Hoidke lapsed seadmest eemal. Vigasutse või püsiva puude tekkimise oht.
- Kui seadmel on sisselülitamisluuk või klahvilukk, tuleb seda kasutada. See takistab lapsi ja koduloomi seadet kogemata tööle panemast.

Üldine ohutus

- Ärge muutke spetsifikatsioone ega tehke toote juures muudatusi. Inimeste vigastamise ja seadme kahjustamise oht.

- Enne esmakordset kasutamist eemaldage kogu seadmelt pakend, kõik kleepised ja kihid.
- Lülitage keedutsoonid pärast iga kasutamist välja.

Kasutamine

- Seade on ette nähtud eranditult koduseks toiduvalmistamiseks.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelvalveta. Tulekahju korral lülitage seade välja.
- **Kustutage tuli potikaanega**, ärge kunagi kasutage vett.
- **Põletusoh!** Ärge pange metallist esemeid, nt söögiriistu või potikaasi, pliidi pinnale, sest need võivad tuliseks minna.
- Kui pliidi pinnale kukub mõni ese või kööginõu, võib see pinda rikkuda.
- Valurauast, alumiiniumvalust või rikutud põhjaga nõud võivad pliidiplaadi pinda kriimustada, kui neid pliidi pinnal liigutada.
- Kui pind on mõranenud, ühendage seade vooluvõrgust lahti, et vältida elektrilööki.
- Vältimaks nõude ja pliidi pinnale kahjustamist ärge laske nõudel tühjaks keeda.
- Ärge kasutage keedutsoone tühjade keedunõudega või ilma nendeta.
- Emaili värvi muutus ei mõjuta seadme tööd. Garantii ei kaota kehtivust.
- Ärge suruge ahjuuksele.
- Kasutamisel läheb ahju sisemus tuliseks. Põletusoh! Tarvikuid ja nõusid ahju panes või ahjust võttes kasutage kindaid.

- Kui ahi töötab ja peate ahju ukse lahti tegema, seiske alati ahjust eemal (eriti auruga küpsetades). Nii vabaneb kogunenud aur või kuumus.
- Et vältida emaili rikkumist või värvimuutust toimige järgmiselt:
 - ärge asetage vahetult ahju põhjale esemeid ning ärge katke ahju põhja fooliumiga
 - ärge pange tulist vett vahetult seadmesse
 - ärge hoidke niiskeid nõusid või toitu pärast toiduvalmistamise lõpetamist ahjus
- Ärge kasutage seadet, kui see on veega kontaktis. Ärge kasutage seadet märgade kätega.
- Ärge hoidke niiskeid nõusid või toite ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu, sest niiskus võib emaili rikkuda või pääseda seadmesse.
- Ärge asetage seadmele ega selle lähedusse ega hoidke seal kergestisüttivaid vedelikke, materjale või sulavaid esemeid (plast, alumiinium).
- Ahju all olevasse sahtlisse võib panna ainult kuumakindlaid tarvikuid. **Ärge pange sinna kergestisüttivaid materjale.**
- Veenduge alati, et plaadi tagumises keskosas asuv ahju ventilatsiooniva ei oleks kinni kaetud - nii kindlustate ahjuõõne ventilatsiooni

Hooldus ja puhastamine

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitejuhe pistikust lahti. Veenduge, et seade oleks jahtunud.
- Hoidke seade kogu aeg puhtana. Rasva või toidujääkide kogunemine võib põhjustada tulekahjus.
- Regulaarne puhastamine hoiab ära pinna- ja katematerjali inetuks muutumise.
- Puhastage seadet ainult vee ja seebiga. Teravad esemed, abrasiivsed puhastusvahendid, abrasiivsed käsnad ja plekieemaldajad võivad seadet kahjustada.
- Ärge puhastage seadet aurupuhastite või kõrgsurvepuhastitega.
- Ärge kasutage klaasi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid või metallist kaabitsat. Sisemise klaasi kuumakindel pind võib mõraneda ja puruneda.
- Enne puhastamist veenduge, et klaaspaneelid on puhtad. Klaasi purunemise oht.

- Ust seadme küljest eemaldades olge ettevaatlik. Uks on raske!
- Kui ukse klaaspaneelid on viga saanud, muutuvad need nõrgaks ja võivad puruneda. Need tuleb välja vahetada. Lisajuhiseid saate teeninduskeskusest.
- Küpsetusahju puhastuspihusti kasutamisel tuleb kindlasti järgida tootja ettekirjutusi. Ärge kunagi piserdage midagi rasvafiltrile (kui olemas), kütteelementidele ja termostaadi sensorile.
- Pürolüütilise puhastuse ajal (kui olemas) võib raskelt eemaldatav musuts pinna värvi rikkuda.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili (kui olemas).
- Ahju lampi vahetades olge ettevaatlik. Elektrilöögi oht!

Paigaldamine

- Seadet paigaldada, ühendada või remontida tohib ainult volitatud hooldustehnik.
- Järgige selle riigi kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid, kus te seadet kasutate (ohutumäärused, korduvkasutuse määrused, elektri ja /või gaasi ohutuseeskirjad jne)!
- Paigaldusjuhiste mittejärgimise korral kaotab garantii kahjustuste korral kehtivuse.
- Veenduge, et masinal ei ole transpordikahjustusi. Ärge ühendage defektset masinat. Vajadusel pöörduge tarnija poole.
- Vältige seadme paigaldamist kergestisüttiva materjali (nt kardinaid, köögirätikud jne) lähedusse
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend.
- Seade kaalub palju. Olge seda liigutades ettevaatlik. Kasutage alati ahjukindaid. Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest ega pliidiplaadist.
- Järgige minimaalset kaugust teistest seadmetest ja moodulistest!
- Tähtis! Ärge asetage pliiti lisasoklile ega muule kõrgust lisavale alusele. See tähendab suuremat riski seadme ümberminekuks!

Elektriühendus

- See seade peab olema maandatud.
- Veenduge, et andmeplaadil olev elektriinfo oleks vastavuses teie koduse elektrivarustusega.

- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektrilöögikindlat pistikupesast.
- Ärge kasutage mitmik-pistikuid, konnektoreid ja pikenduskaableid. Tuleoht.
- Ärge vahetage toitekaableid ise ega muutke neid. Pöörduge klienditeenindusse.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise lahkliitiga, mille lahutatud kontaktide vahemik on vähemalt 3 mm.
- Veenduge, et toitepistik ja -kaabel ei ole seadme taga katki surutud või viga saanud.
- Veenduge, et toitekaablile pääseks pärast paigaldamist ligi.
- Masinat lahti ühendades ärge vedage toitekaablilt. Tõmmake alati pistikust.
- Kasutada tuleb nõuetekohaselt isoleeritud seadmeid: kaitselülitid, kaitsmed (keermeaga kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmed ja kontaktorid.
- Info pingest kohta on toodud andmeplaadil.

Gaasiühendus

- Tagage seadme juures hea ventilatsioon. Nõrk õhuvastus võib põhjustada hapnikupuudulikkust.

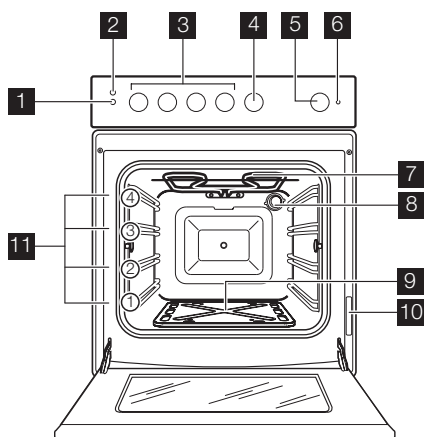
- Veenduge, et gaasitoite gaasitüüp vastaks andmeplaadil kirjutatule, vaadake osa "Toote kirjeldus".
- Seade ei ole ühendatud põlemisgaasude väljutamiseseadmega. See tuleb paigaldada ja ühendada vastavalt kehtivatele paigaldusnõuetele. Eriti tähelepanelik tuleb olla ventilatsiooni puudutavate nõuete täitmise osas.
- Gaasipliidi kasutamisel eraldub ruumi, kuhu seade on paigaldatud, kuumust ja niiskust. Veenduge, et köögis oleks hea ventilatsioon: loomulikud õhutusavad peavad olema lahti või tuleb paigaldada mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehaaniline tõmbekapp).
- Tugevam ventilatsioon (näiteks akna avamine või mehhaanilise ventilaatori kiiruse suurendamine) on vajalik, kui kasutate gaasipliiti pikema aja jooksul.

Teenindus

- Masinat tohib remontida ainult volitatud hooldusinsener. Kasutage ainult originaalvaruosi. Pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.

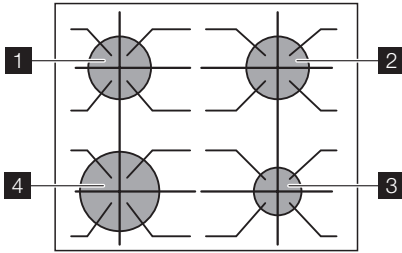
Seadme kirjeldus

Ülevaade



- 1 Ahjuvalgusti nupp
- 2 Süütaja nupp
- 3 Pliidiplaadi juhtnupud
- 4 Ahju funktsioonide nupp
- 5 Taimeri juhtnupp
- 6 Grilli indikaator
- 7 Grill
- 8 Ahju lamp
- 9 Põhjaaplaat
- 10 Andmeplaat
- 11 Riivli juhik

Pliidipinna laotus



- 1 Poolkiire põleti
- 2 Poolkiire põleti
- 3 Lisapõleti
- 4 Kiirpõleti

Tarvikud

- **Sügav küpsetusplaat**
Küpsetamiseks ja praadimiseks või rasvapannina.
- **Ahju riidul**
Nõude, koogivormide ja grilltükide jaoks
- **Küpsetusplaat**

- **Sahtel (kui kohaldatav)**
Ahju all on sahtel.

! **Hoiatus** Sahtel võib minna tuliseks, kui ahi töötab.

Enne esimest kasutamist

i Enne ahju kasutamist eemaldage kogu pakend, nii ahju seest kui väljast. Ärge eemaldage andmeplaati.

! **Ettevaatust** Ahju ukse avamiseks võtke alati kinni käepideme keskelt.

Esimene puhastamine

- Eemaldage seadmelt kõik osad.
- Puhastage seadet enne esmakordset kasutamist.

! **Ettevaatust** Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid! See võib pinda rikkuda. Vt ptk "Hooldus ja puhastamine".

Eelsoojendus

Keerake ahi maksimumkuumusele ja laske ahjul 45 minutit töötada, et põletada ära ahjust kõik jääkained. Tarvikud võivad muutuda kuumemaks kui normaalkasutusel. Selle ajal võib tekkida ka mõningane lõhn. See on tavaline. Kindlustage ruumi hea tuulutus.

Pliit - Igapäevane kasutamine

Põleti süütamine

! **Hoiatus** Olge köögi keskkonnas lahtise tule kasutamisel ettevaatlik. Tootja loobub vastutusest juhul kui lahtist tuld on kasutatud vääral eesmärgil.

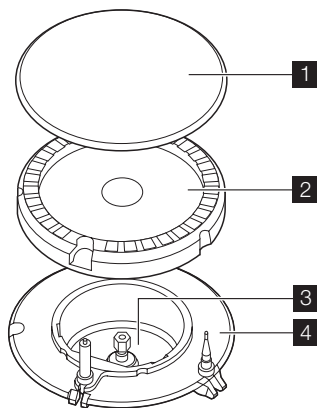
i Alati süüdake põleti enne nõu peale panemist.

Põleti süütamiseks:

1. Vajutage ja hoidke süütaja nuppu ☆ .
2. Keerake juhtnuppu vastupäeva maksimumasendisse ⬆ .

3. Vabastage süütaja nupp, kuid hoidke juhtnuppu selles asendis veel umbes 5 sekundit; see võimaldab termopaaril soojeneda. Vastasel juhul võib gaasitoide katkeda.
4. Kui leek on stabiilne, siis reguleerige see sobivaks.

i Kui pärast mõnekordset proovimist põleti ikka ei sütti, siis kontrollige, et kroon ja selle kate oleks omal kohal.



- 1 Põleti kate
- 2 Põleti kroon
- 3 Süüteküünal
- 4 Termoelement

! **Hoiatus** Juhul kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, siis vabastage nupp, keerake see asendisse Väljas ja oodake

vähemalt üks minut enne kui üritate põletit uuesti süüdata.

Tähtis Põletit on võimalik süüdata ka ilma integreeritud süütajata (näiteks kui majas puudub elektrivool). Selle tegemiseks viige leek põleti juurde, vajutage vastav juhtnupp alla ja keerake seda vastupäeva maksimumasendisse.

- i** Kui põleti peaks kustuma, siis keerake juhtnupp välja ja proovige põletit uuesti süüdata ühe minuti möödudes.
- i** Süütaja võib käivituda automaatselt toite sisselülitamisel, kas siis pärast paigaldamist või voolukatkestust. See on normaalne.

Põleti väljalülitamine

Leegi kustutamiseks keerake nupp asendisse **■**.

! **Hoiatus** Enne panni eemaldamist tulelt, keerake leek alati väiksemaks või lülitage see välja.

Ahi - Igapäevane kasutamine

Grilli indikaator

Grilli indikaator (vaadake "Toote kirjeldus") süttib siis kui grillimise funktsioon on valitud. See lülitub välja, kui ahi jõuab vajaliku temperatuurini. See lülitub sisse-välja näidates temperatuuri muutumist.

Turvatermostaat

Ohtliku ülekuumenemise vältimiseks (tingituna seadme vales kasutamisest või defektsetest komponentidest) on ahi varustatud turvatermostaadiga, mis katkestab vooluvastuse. Ahi lülitub automaatselt uuesti tagasi sisse, kui temperatuur langeb.

Taimer

Kasutage seda mahalogemisaja määramiseks.



Keerake kõigepealt taimeri nupp (vt "Toote kirjeldus") päripäeva lõpuni. Seejärel keerake see tagasi vajalikule ajavahemikule. Kui aeg on möödunud, kostab helisignaali.


See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.

- i** Keerake taimeri nupp **■** asendisse, kui soovite valmistada toitu ilma aega määramata.

Ahju funktsioonid


Ahjul on järgmised funktsioonid:


Ahju funktsioon	Kasutamine
 Lamp	Ahju lambi nupp on sisselülitatud. Selle funktsiooni abil saate valgustada ahju sisemust, nt puhastamiseks
 Väljas	Seade on väljalülitatud.

Ahju funktsioon		Kasutamine
150 -240	Temperatuurivahemiku määramine	Temperatuurivahemiku määramine tavapärasel küpsetamisel.
	Grill	Õhema toidu grillimiseks grilli keskel ja röstimiseks

Gaasiahjus küpsetamine

Gaasiahju põleti süütamine:


1. Avage ahju uks.
2. Vajutage ja hoidke süütaja nuppu ()
3. Keerake gaasiahju juhtnuppu vastupäeva maksimumasendisse ja keerake see asendisse. Vabastage süütaja nupp, kuid hoidke gaasiahju juhtnuppu selles asendis veel umbes 15 sekundit. Ärge vabastage seda enne kui leek on süttinud.

-  Juhul kui gaasipõleti ei sütti või kui see kogemata kustub:
1. Vabastage gaasiahju juhtnupp ja keerake see Välja asendisse.
 2. Avage ahju uks.
 3. Ühe minuti pärast proovige põletit uuesti süüdata.

Käsitsi süütamine:

- Juhul kui ajutiselt puudub vool.
1. Avage ahju uks.

2. Hoidke leeki ahjuõõnsuse põhjas oleva augu lähedal.
3. Samal ajal keerake gaasiahju juhtnuppu vastupäeva maksimumtemperatuurile.
4. Kui leek süttib, hoidke ahju nuppu maksimumasendis umbes 15 sekundit.


-  Leeki saate jälgida läbi ahju põhjas olevate aukude.

Pärast süütamist:

1. Vabastage gaasiahju juhtnupp.
2. Sulgege ahju uks.
3. Keerake gaasiahju juhtnupp vajalikule temperatuurile.

Ahju ohutusseade:


Ahjul on termoelement. See peatab gaasi pealevoolu juhul kui leek peaks kustuma.

-  Samaaegselt ei saa kasutada gaasiahju ja elektrilist grilli.

Pliit - Kasulikke nõuanded ja näpunäited

Energia kokkuhoid


- Võimaluse korral pange nõudele alati kaas peale.
- Kui vedelik hakkab keema, siis keerake leeki väiksemaks, et vedelik vaid õrnalt keema jääks.


-  Kasutage potte-panne, mille põhi vastab põleti suurusele.


Põleti	Nõude mõõtmed
Kiire	180 mm - 260 mm
Poolkiire	120 mm - 220 mm
Lisapõleti	80 mm - 160 mm

Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja sile.

Ahi - näpunäiteid ja nõuandeid

-  **Hoiautus** Sulgege ahjuuks alati, kui toitu valmistate, isegi kui grillite.

-  Selleks, et ära hoida ahju emaili kahjustamist, ärge asetage küpsetusplaate, potte jne ahju põhjale.

-  Ahju emaili kahjustamise ärahoidmiseks olge ettevaatlik kui eemaldate või paigaldate tarvikuid.

- Ahjus on neli riili tasandit. Riili tasandeid hakake lugema ahju põhjast.
- Samaaegselt võib kahel tasandil valmistada erinevaid toite. Pange riulid tasanditele 1 ja 3.

- Ahi on varustatud spetsiaalse süsteemiga õhuringluseks ja auru taasingluseks. Tänu sellele süsteemile on võimalik valmistada toitu auruses keskkonnas nii, et toit on seest pehme ja väljast krõbe. See vähendab küpsetusaja ja energiakulu miinimumini.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmes või ukse klaasil. See on tavaline. Hoidke ahju ukse avamisel küpsetamise ajal alati kõrvale. Kondensatsiooni vähendamiseks laske ahjul töötada 10 minutit enne küpsetamist.
- Kuivatage ahi alati niiskusest peale kasutamist.
- Selleks, et punane liha oleks väljast hästi küps ja seest mahlane, määrake temperatuuriks 200-250 °C.
- Valge liha, linnuliha ja kala jaoks valige temperatuuriks 150-175 °C.
- Väga rasvase toidu puhul kasutage rasvapanni, sest tekkivad rasvaplekid võivad olla püsivad.
- Jätke liha enne lahtilõikamist umbes 15 minutiks seisma, et mahl välja ei valgaks.
- Selleks, et praadimisel ei tekiks ahjus liiga palju suitsu, valage rasvapannile pisut vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett iga kord kui see otsa hakkab saama.

Kookide küpsetamine

- Parim temperatuur kookide küpsetamiseks on 150 ja 200 kraadi vahel.
- Enne küpsetamist soojendage ahju umbes 10 minutit ette.
- Ärge avage ahju ust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, jätke nende vahele üks vaba tasand.

Liha ja kala küpsetamine

- Ärge küpsetage alla 1 kg kaaluvaid lihatükke. Liiga väikeste koguste küpsetamisel jääb liha kuiv.

Küpsetusajad

Küpsetusajad sõltuvad toidu tüübist, koostisest ja kogusest.

Esialgult tasub küpsetusprotsessi jälgida.


Leidke seadme kasutamisel parimad seadistused (kuumus, aeg jne.) oma nõude, retseptide ja koguste jaoks.


Küpsetustabelid ja -nõuanded

Gaasiahjus küpsetamine


 Ajad ei sisalda eelsoojendust.

Tühja ahju tuleb alati 10 minutit eelsoojendada.

Kaal (kg)	TOIDU TÜÜP	Gaasiahjus küpsetamine		Küpsetamis-aeg minutites	Märkmed
		Temp. (°C)	tasand 		
	LOOMA JA LINNULIHA				
1	Kondiga veisepraad	160	2 või 3	40	
1	Kondita veisepraad	190	2 või 3	50	
1	Talleliha	160	2 või 3	40 - 50	
1	Sealiha	175	2 või 3	50	
1,2	Kana / jänes	210	2 või 3	70 - 80	
1	Pardipoeg	190	2 või 3	80	
1	Kalkun	180	2 või 3	60	
0,5	Pajaroog	135	2 või 3	150	




Kaal (kg)	TOIDU TÜÜP	Gaasiahjus küpsetamine		Küpsetamis-aeg minutites	Märkmed
		Temp. (°C)	tasand 		
1	Küpsetatud köögiviljad	150	2	/	sõltub köögiviljast
	KONDIITRITOOTED				
	Prantsuse puuviljakook	165	2	35	
	Puuviljapirukas	160	2 või 3	35	
	Viineripirukas	180	2 või 3	20	
	Keedutaignast küpsetised	190	2 või 3	25 - 30	
	Volovan	175	2 või 3	15	
	Moosipirukas	180	2 või 3	30 - 40	26 cm alumiiniumvorm ahjuriulile
	PUDINGUD				
	Munakreem vesisärgiga nõus	135	2 või 3	60 - 75	
	Pavlova	135	2 või 3	90	
	Besee	135	2 või 3	70 - 90	madalas alumiiniumist küpsetusnõus
	KOOGID				
	Rikkalik puuviljakook	150	2 või 3	150 - 170	20cm cm vormis ahjuriulile
	Tavaline puuviljakook	160	2 või 3	150	
	Biskviittort	160	2 või 3	105 - 120	
	Väikesed koogid	160	3	30 - 40	
	Piparkoogid	160	3	35 - 45	
	LEIB				
0,5	Leivapätsid	190	2 või 3	40 - 50	madalas alumiiniumist küpsetusnõus
1	Leivapätsid	190	2 või 3	50 - 60	madalas alumiiniumist küpsetusnõus
	Pirukad ja kuklid	180	2 või 3	15 - 20	
	Küpsised	180	2 või 3	25 - 35	

Grillimine

-  Enne küpsetamist soojendage tühja ahju 10 minutit ette.

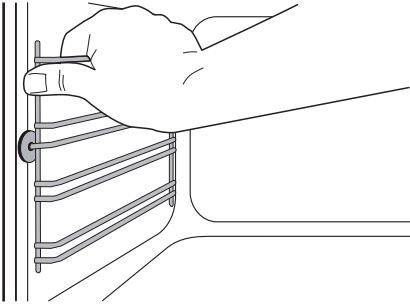
TOIDU TÜÜP	Kogus		Grillimine		Küpsetusaeg minutites	
	Tükki	g	tasand 	Temp. (°C)	1. külg 	2. külg
Lasanje	4	800	3	250	12-15	12-14
Biifsteek	4	600	3	250	10-12	6-8
Vorstikesed	8	/	3	250	12-15	10-12
Seakarbonaad	4	600	3	250	12-16	12-14
Kana (pooleks lõigatud)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Kanafilee	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Kalafilee	4	400	3	250	12-14	10-12
Röstsai kattega	4-6	/	3	250	5-7	/
Röstleib	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Pliit - Hooldus ja puhastamine

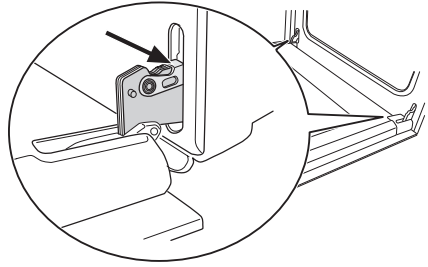
-  **Hoiatus** Lülitage seade välja ja laske sel maha jahtuda enne selle puhastamist
 -  **Hoiatus** Turvakaalutlustel ei tohi seadet puhastada aurupuhastite või kõrgsurvepuhastitega.
 -  **Hoiatus** Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, terasvilla või happeid kuna need võivad seadet kahjustada.
- Emailist osade, katte ja krooni puhastamiseks kasutage sooja seebivett.
 - Peske roostevabast terasest osi veega ja kuivatage pehme lapiga.
- Pliidi reste **ei tohi** pesta nõudepesumasinas; neid tuleb pesta **käsitsi**.
 - Pärast puhastamist veenduge, et restid oleksid õiges asendis.
 - Selleks, et põletid korrektselt töötaksid, peavad pannitugede käpad olema põleti keskel.
 - **Pannitugede paigaldamisel olge ettevaatlik, et te ei kahjustaks pliidiplaati.** Pärast puhastamist, kuivatage seadet pehme lapiga.

Ahi - Hooldus ja puhastamine

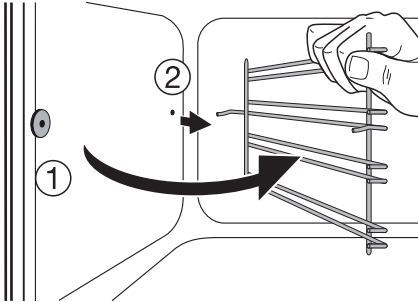
- Puhastage seadme esiosa ehme lapi abil sooja vee ja puhastusvahendiga.
 - Metallpindade puhastamiseks kasutage tavalist puhastusvahendit
 - Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutamist. Nii on kergem mustust eemaldada ja see ei põle sisse.
 - Puhastage rasket mustust spetsiaalse ahjupuhastusvahendiga.
 - Puhastage kõiki ahju tarvikuid (pehme lapi, sooja vee ja puhastusvahendiga) pärast iga kasutamist ja laske neil kuivada.
 - Kui teil on kõrbemiskindla kattega tarvikuid, ärge puhastage neid agressiivsete puhastusvahendite või teravate objektidega ega nõudepesumasinas. See võib kõrbemiskindla katte hävitada!
- ### Ahju riikli juhikud
- #### Riikli juhikute eemaldamine
1. Tõmmake riilijuhiku esiosa küljeseinast eemale.



2. Tõmmake riilijuhiku tagumine osa küljeseinast eemale ja võtke ära.



2. Tõstke üles kahel hingel olevad hoovad ja keerake neid.



Riili juhikute paigaldamine

Paigaldage riilid vastupidises järjestuses.

- i** Riili ümarad otsad peavad jääma suunaga ettepoole!

Ahju ukse puhastamine

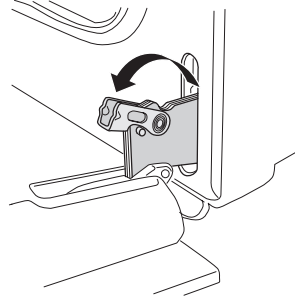
Et ust oleks kergem puhastada, võtke see eest ära.

- !** **Hoiatus** Enne klaasukse puhastamist veenduge, et klaaspaneelid on jahtunud. Klaasi purunemise oht.

- !** **Hoiatus** Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud või kriimustatud, muutub klaas nõrgaks ja võib murduda. Selle vältimiseks tuleb need välja vahetada. Lisajuhiseid saate kohalikust teeninduskeskusest.

Ahju ukse ja klaaspaneeli eemaldamine

1. Avage uks täielikult ja hoidke kahte uksehinge.



3. Puhastage klaaspaneeli vee ja seebiga. Kuivatage hoolikalt

- !** **Hoiatus** Puhastage klaaspaneeli ainult vee ja seebiga. Abrasiivsed puhastusvahendid, plekieemaldajad ja teravad esemed (näit. noad või kaabitsad) võivad vigastada klaasi.

Kui puhastamine on lõpetatud, pange ahju uks tagasi. Selleks toimige vastupidises järjekorras.

- i** **Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed:**
Puhastage ahjuust ainult niiske švammi-ga. Kuivatage pehme riidega. Arge kunagi kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid tooteid, sest need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaa-tusabinõusid.

Ahju lamp

- !** **Hoiatus** Elektrilöögi oht!

Enne ahju lambi vahetamist:

- Lülitage ahi välja.

- Eemaldage elektrikiibist kaitsmed või lülitage välja peakaitse.

i Pange ahju lapp, et kaitsta ahju lampi ja klaasist katet.

2. Puhastage klaaskatet.
3. Asendage pirn sobiva 300°C kuumust taluva pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.

Ahju lambipirni vahetamine/klaaskatte puhastamine

1. Eemaldamiseks keerake klaaskatet vastupäeva.

Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Gaasi süüdates puudub säde	Puudub elektritoide	Veenduge, et pliit oleks vooluvõrku ühendatud ja elekter oleks sisse lülitatud.
Gaasi süüdates puudub säde	Puudub elektritoide	Kontrollige majapidamise elektrikaitses.
Gaasi süüdates puudub säde	Põleti kate ja kroon pole paigas.	Veenduge, et põleti kate ja kroon oleksid paigas.
Leek kustub kohe pärast süütamist.	Termoelement ei ole piisavalt kuum	Pärast leegi süttimist hoidke nuppu umbes 5 sekundit allavajutatuna.
Gaasiring põleb ebaühtlaselt	Põleti kroon on toidujääkidest ummistunud	Kontrollige, et põhidüüs ei ole blokeeritud ja põleti kroon ei ole toiduosakestest ummistunud.
Seade ei tööta	Kaitsekiibis lülitus automaatselt välja	Kontrollige kaitses. Kui kaitses vallandub rohkem kui üks kord, pöörduge kvalifitseeritud elektrikupole.
Ahi ei hakka soojenema	Ahi ei ole sisse lülitatud	Lülitage ahi sisse
Ahi ei hakka soojenema	Ei ole tehtud vajalikke seadistusi	Kontrollige seadistusi
Ahju lamp ei tööta	Lambipirn on katki	Vahetage lambipirn välja.
Toidule ja ahjuõõnde ladestub auru ja kondensvett.	Te jätsite toidu liiga kauaks ahju.	Kui toiduvalmistamise protsess on lõppenud, ärge jätke toite ahju seisma kauemaks kui 15-20 minutiks.

Kui te ei suuda probleemi lahendada, pöörduge seadme müüja poole või teeninduskeskusesse.

⚠ Hoiatus Laske kvalifitseeritud elektrikul või pädeval isikul seade parandada.

Tähtis Kui te ei kasuta seadet õigesti, on teeninduskeskuse või seadme müüja visiit tasuta, seda ka garantiiajal.

Kui te ei suuda probleemi lahendada, pöörduge seadme müüja poole või teeninduskeskusesse.

Järgmised andmed on vajalikud selleks, et teid kiiresti ja õigesti aidata. Need andmed

asuvad seadme andmeplaadil (vaadake osa "Toote kirjeldus").

- Mudeli nimetus
- Toote number (PNC)
- Seerianumber (S.N.)

i Märkusi metallist esiküljega seadmete kohta:

Kui avate ukse vahetult pärast küpsetamist või röstimist, võib klaasile koguneda auru.

Paigaldamine

Tähtis Esmalt lugege tähelepanelikult läbi ohutust käsitlev alajaotis.

Tehnilised andmed

Seadme klass 2, alamklass 1 ja klass 1.

Mõõtmed	
Kõrgus	850 mm
Laius	600 mm
Sügavus	600 mm
Ahju mahutavus	53 l

Gaasi kategooria	I12H3+
Gaasitoided	G20/20 mbaari

Düüsi diameeter

Põleti	Düüsi Ø 1/100 mm.
Lisapõleti	28
Poolkiire	32
Kiire	42
Ahi	52

Gaasipõleti

Põleti	Normaalvõimsus kW	Vähendatud võimsus kW	NORMAALVÕIMSUS					
			Maagaas G20 (2H) - 20 millibaari		LPG (butaan/propaan) 30 mbar		G20 - 13 millibaari ¹⁾	
			siss. 100/ mm	m ³ /h	siss. 100/ mm	g/h	siss. 100/ mm	g/h
Lisapõleti	1,0	0,33	70	0,095	50	72	80	0,181
Poolkiire põleti	2,0	0,45	96	0,190	71	144	105	0,133
Kiirpõleti	3,0 (maagaas) 2,8 (LPG)	0,75	119	0,286	86	202	120	0,086
Ahi	2,7	1	114	0,257	83	196	123	0,229

1) Düüsid on eraldi müügil

Gaasiühendus

Valige kinnitatud ühendus või painduv roostevabast terasest toru vastavalt kehtivatele nõudmistele. Kui kasutate painduvaid metallist torusid, siis olge ettevaatlik, et need ei puutuks kokku liikuvate osadega ja et neid ära ei muljutaks.

Ühendus elastsete mitte-metallist torudega.

Paindlikku toru tohib kasutada sellisel juhul, kui ühendusele on tagatud pidev vaba juurdepääs. Painduv juhte tuleb korralikult klambritega kinnitada.

Paigaldamine: kasutage kummist toruhoidjat. Alati kasutage tihendit. Seejärel tehke gaasiühendus. Painduvat voolikut võib kasutada kui:

- selle temperatuur ei ületa toatemperatuuri, kõrgem kui 30 °C;
- toru ei ole pikem kui 1500 mm;
- toru ei ole muljutud;
- toru ei ole paindes ega pinges all;
- see ei puutu vastu teravaid servi ega nurki;
- toru peab olema kontrollimiseks kergesti ligipääsetav.

Elastse toru töökindluse kontrollimisel tuleb vaadata, et:

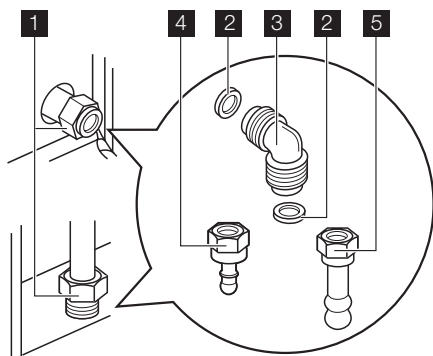
- selle otstes poleks pragusid, sisselõikeid, põletusjälgi;
- materjal ei oleks kõvenenud, vaid on niisama elastne nagu alguses;
- kinnitusklambrid ei oleks roostes;
- aegumistähtaeg ei oleks möödas.

Kui märgatakse ühte või mitut defekti, ärge parandage toru, vaid vahetage see välja;

Tähtis Kui paigaldamine on valmis veenduge, et kõik tihendid oleksid korrektselt paigas. Kasutage seebivett, mitte leeki!

Gaasi toiteotsik on juhtpaneeli tagaküljel.

⚠ Hoiatus Enne gaasi ühendamist võtke toitejuhe stepslist välja või lülitage välja vastava faasi kaitse. Sulgege gaasitoite põhikraan.



1 Gaasi ühenduspunkt (seadmel on vaid üks punkt)

2 Tihend

3 Reguleeritav ühendus

4 LPG kummist toruhoidja

5 Maagaasi toruhoidja

i Seade on vaikimisi gaasi peale määratud, seadistuse muutmiseks valige loendist toruhoidja. Kasutage alati tihendit

Sisendotsiku vahetamine

1. Eemaldage pliidi restid.
2. Eemaldage põletite katted ja kroonid
3. Eemaldage düüsid nr 7 padrunvõtmega ja asendage need kasutatava gaasi tüübi jaoks sobivatega.
4. Pange osad uuesti kokku, järgides sama protseduuri vastupidises järjekorras.
5. Asendage tüübisilt (asub gaasitoru lähedal) sildiga, mis vastab uut tüüpi gaasile. Selle etiketi leiate koos seadmega tarnitud otsikud pakendist.

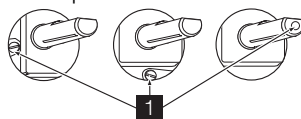
Juhul kui toitegaasi surve on muudetav või erineb vajalikust survest, tuleb gaasitoite torule paigaldada surve regulaator.

Minimaaltaseme seadistamine

Põletite minimaalse taseme reguleerimine:

1. Süüdate põletit.

2. Keerake nupp minimaalse leegi asendisse.
3. Eemaldage juhtnupp.
4. Reguleerige peenikese kruvikeerajaga möödavoolu kruvi asendisse. Kui on tegemist ümberseadistamisega maagaasilt 20 millibaari vedelgaasile, pingutage seadekruvi lõpuni. Kui on tegemist ümberseadistamisega maagaasilt 20 millibaari maagaasile 1 millibaari, tuleb düüskruvi umbes 1/4 pööret lahti keerata.



1 Miinimumi reguleerimise kruvi

5. Lõpuks kontrollige, et leek ei kustuks, kui kraani kiiresti maksimaalsest asendist minimaalsele keerata.

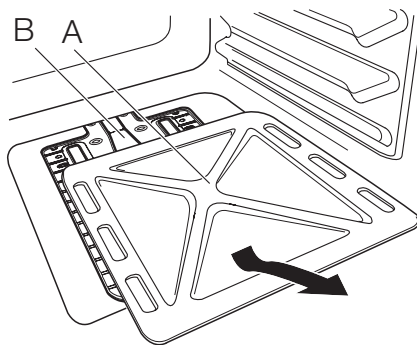
Reguleerimine erinevate gaasitüüpide puhul

⚠ Hoiatus Seda laske teha ainult vastavalt volitatud isikul.

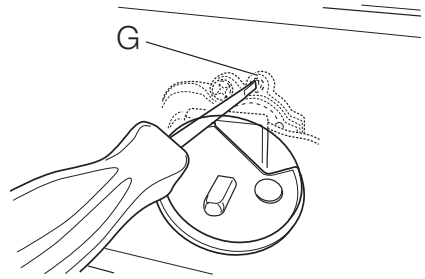
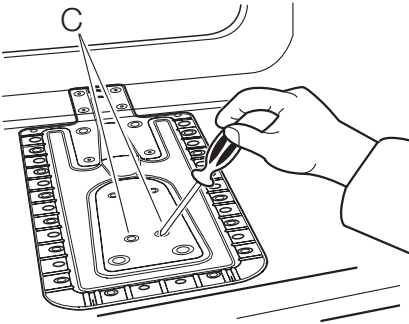
i Seade on mõeldud kasutamiseks maagaasiga. Korreksete düüsidega on võimalik kasutada ka vedelgaasi. Gaasi survet tuleb reguleerida vastavalt.

Gaasihju põletit düüsi vahetamine:

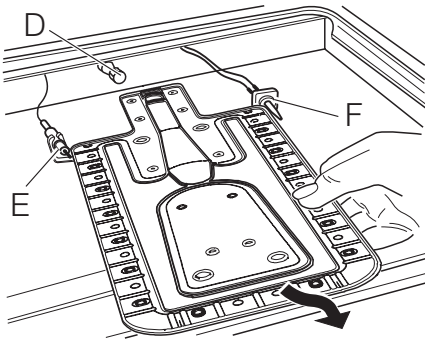
1. Eemaldage ahjupõhjust plaat (**A**), nii pääsete ligi ahju põletile (**B**).



2. Keerake lahti kaks põletit kinnihoidvat kruvi (**C**).



- Ettevaatlikult tõstke gaasiahju põleti maha düüsi toelt (**D**). Aeglaselt viige see vasakule poole. Veenduge, et gaasiahju põleti puks jääks põleti pitsile. Ärge rakendage jõudu süüteküünla ühenduse traadile (**E**) või termoelemendi elektrijuhile (**F**).



- Vabastage gaaspõleti düüs (**D**) 7 mm padrunvõtmega ja eemaldage see. Asendage see sobivaga (vaadake tabelit "Gaasiahju põleti andmed").
- Pange gaasiahju põleti tagasi kokku vastupidises järjekorras.
- Asendage gaasitüübi kleebis gaasi sisenõtsiku kõrval uuele gaasitüübile vastavaga (tuleb kaasa koos düüsi komplektiga).

! **Hoiatus** Gaasiahju põleti põhiõhu reguleerimine pole vajalik.

Gaasiahju põleti minimaaltaseme reguleerimine:

- Võtke pistik stepslist välja.
- Eemaldage gaasiahju juhtnupp.
- Keerake reguleerimiskruvi (**G**) õhukese otsaga kruvikeerajaga.

Gaasitüübi muutmine	Reguleerimiskruvi keeramine
maagaasilt vedelgaasile	keerake kruvi täielikult kinni
vedelgaasilt maagaasile	keerake kruvi lahti umbes 3/4 pööret
vedelgaasilt 13 millibaarisele maagaasile	keerake kruvi lahti umbes 3/4 pööret
20 millibaariselt maagaasilt 13 millibaarisele maagaasile	keerake kruvi lahti umbes 1/4 pööret

- Pange gaasiahju juhtnupp tagasi.
- Ühendage toitepistik seinakontakti.

! **Hoiatus** Ärge pange toitepistikut seinakontakti enne kui kõik detailid on pandud tagasi nende õigetesse kohtadesse.

- Süüdake gaasiahju põleti (vaadake osa "Gaasiahjus küpsetamine - Gaasiahju põleti süütamine").
- Määrake ahju temperatuuriks 240 kraadi ja laske ahjul vähemalt 10 minutit soojeneda.
- Keerake ahju juhtnupp 240 kraadilt miinimumile.

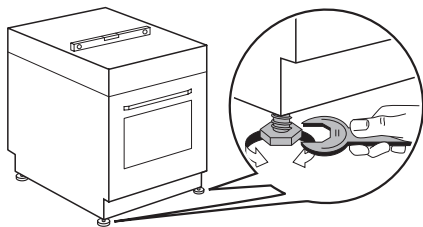
Kontrollige leeki. Juhul kui leek kustub, korrake samme 1 kuni 7. Gaaspõleti kroonil peab olema madal ühtlane leek.

Tootja loobub vastutusest, kui seda turvameedet ei järgita.

! **Hoiatus** Ärge asetage ahju põhjale

Loodimine

Kasutage seadme põhjas olevaid väikseid jalgu pliidiplaadi seadmiseks teiste pindadega samale tasemele



Elektriline paigaldus

- ⚠ **Hoiatus** Elektrilise paigaldamise peab läbi viima ainult kvalifitseeritud kompetentne isik.
- ℹ Tootja ei vastuta, kui te ei järgi ohutusnõudeid, mis on toodud osas "Ohutus".

See seade tarnitakse ainult toitejuhtmega.

Utiliseerimine

Tootel või selle pakendil asuv sümbol  näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda taastötlemiseks vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastötlemise kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, oma majapidamisjäätmete käitlejaga või kauplusega, kust te toote ostsite.

 Pakkematerjal

Pakkematerjal on keskkonnasõbralik ja korduvkasutatav. Plastosad on tähistatud rahvusvaheliste lühenditega, nt PE, PS jne. Utiliseerige pakkematerjal selleks ettenähtud konteineritesse oma kohalikus jäätmevaldusrajatises.

- ⚠ **Hoiatus** Enne utiliseerimist tuleb seade muuta kasutuskõlbmatuks, nii et see ei kujutaks endast ohtu. Selleks tõmmake toitepistik pistikupeasast välja ja eemaldage toitekaabel seadme küljest.

Electrolux. Thinking of you.

Daugiau mūsų minčių rasite www.electrolux.com

Turinyš

Saugos informacija	17	Kepimo lentelės	24
Gaminio aprašymas	20	Kaitlentė - priežiūra ir valymas	25
Prieš naudojantis pirmą kartą	20	Orkaitė - priežiūra ir valymas	26
Kaitlentė - Kasdienis naudojimas	21	Ką daryti, jeigu...	27
Orkaitė - Kasdienis naudojimas	22	Įrengimas	28
Kaitlentė - naudingi patarimai	23	Išmetimas	32
Orkaitė - naudingi patarimai	23		



Galimi pakeitimai



Saugos informacija

Tam, kad užtikrintumėte savo saugą ir kad prietaisas gerai veiktų, prieš įrengdami ir naudodami, atidžiai perskaitykite šį vadovą. Šias instrukcijas laikykite kartu su prietaisu, net tada, kai jį perkeliate ar parduodate. Naudotojai turi būti gerai susipažinę su prietaiso veikimu ir saugos ypatumais.

Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo pastatymo ir naudojimo.

Vaikų ir neįgalių žmonių apsaugos priemonės

- Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinę, jutiminę arba protinę negalią, neturintys patirties ir žinių, jei yra prižiūrimi arba susipažindinti su saugiu prietaiso naudojimu ir suvokia keliamą pavojų. Vaikams negalima žaisti su prietaisu.
- Visas pakuotės dalis laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus uždusti.
- Pasiūpinkite, kad vaikai būtų toliau nuo prietaiso. Galimas sužeidimas arba ilgalaikė negalia.
- Jei prietaise yra įjungimo užraktas arba mygtukų užraktas, naudokite jį. Taip išvengsite, kad vaikai ar maži gyvūnai atsitiktinai nesinaudotų prietaisu.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Nekeiskite techninių duomenų ar paties gaminio. Galima susižeisti ir sugadinti prietaisą.

- Prieš naudodami pirmą kartą nuimkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas, lipdukus ir apsauginius sluoksnius.
- Kiekvieną kartą panaudoję kaitviete išjunkite.

Naudojimas

- Prietaisas skirtas tik gaminti maistą namuose.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba daiktams laikyti.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros. Gaisro atveju išjunkite prietaisą. **Užgesinkite ugnį puodo dangčiu**, niekada nepilkite vandens.
- **Nusidėginimo pavojus!** Ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų - peilių, šakučių, šaukštų ir prikaistuvių dangčių - nes jie gali įkaisti.
- Jei ant kaitlentės paviršiaus nukris koks nors daiktas arba indas, paviršius gali būti pažeistas.
- Kaitlentės keramikos paviršių galima subraižyti, juo stumdysite ketaus arba aliuminio lydinio indus arba indus su pažeistu dugnu.
- Jei paviršius yra įskilęs, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Norėdami išvengti indo ir kaitlentės paviršiaus pažeidimų nekaitinkite tuščių indų.
- Nenaudokite kaitviečių, kai ant jų pastatyti tušti indus, arba kai ant jų nieko nėra.

- Emalio spalvos nublukimas neturi įtakos prietaiso eksploataavimo savybėms. Dėl to garantija netampa negaliojančia.
- Nespauskite prietaiso durelių.
- Veikiant prietaisui, jo vidus įkaista. Galima apsideginti. Naudokite pirštines, kai įdedate arba išimate priedus ir prikaistuvius.
- Visada stovėkite atokiau nuo prietaiso, kai veikiant prietaisui atidarote dureles (ypač kai gaminate garuose). Tokiu būdu išleidžiami susikaupę garai ir karštis.
- Siekiant išvengti emalio sugadinimo ir nublukimo:
 - jokių būdu nedėkite kokių nors daiktų tiesiai ant prietaiso dugno ir neuždenkite jo aliuminio folija
 - nepilkite karšto vandens tiesiai į prietaisą
 - baigę gaminti, prietaise nelaikykite drėgnų indų ir patiekalų
- Prietaiso nenaudokite, jeigu ant jo pateko vandens. Prietaiso nenaudokite, jeigu jūsų rankos drėgnos.
- Baigę gaminti, prietaise nelaikykite drėgnų indų ir patiekalų, nes drėgmė gali pažeisti emalį arba prasiskverbti į prietaisą.
- Ant ar šalia prietaiso nelaikykite degių skysčių ir medžiagų arba lydžių daiktų (pagamintų iš plastiko ar aliuminio).
- Į stalčių, kuris yra po orkaitės, galima dėti tik karščiui atsparius indus. **Į šį stalčių nedėkite degių medžiagų.**
- Visada pasirūpinkite, kad orkaitės ventiliacijos anga, esanti viryklės viršaus galinės dalies centre, būtų neuždengta ir būtų garrantuota orkaitės ertmės ventiliacija.

Valymas ir priežiūra

- Prieš atlikdami priežiūros ar valymo darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš tinklo lizdo. Įsitikinkite, kad prietaisas atvėsus.
- Prietaisas visada turi būti švarus. Dėl susikaupusių riebalų ar maisto likučių gali kilti gaisras
- Reguliarus valymas padeda išvengti paviršiaus medžiagų nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą tik šiltu vandeniu su plovikliu. Aštrūs daiktai, abrazyvinės valymo priemonės, abrazyvinės kempinės ir dėmių valikliai gali sugadinti prietaisą.
- Nevalykite prietaiso garų ar aukšto slėgio garų valytuvais.
- Nevalykite stiklinių durelių abrazyvinėmis valymo priemonėmis arba metaliniais

gremžtukais. Gali įskilti ir subyrėti vidinis atsparus karščiui paviršius.

- Prieš valydami įsitikinkite, kad stiklo įsprūdos yra šaltos. Karštas stiklas gali suskilti.
- Būkite atsargūs, kai išimate dureles iš prietaiso. Durelės yra sunkios!
- Jei stiklo įsprūdos bus sugadintos, jos gali susilpnėti ir įtrūkti. Būtina jas pakeisti. Dėl išsamesnės informacijos kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Jeigu naudojate purškiamą orkaitių valiklį, laikykitės gamintojo instrukcijų. Niekuomet nepurkškite jokių priemonių ant riebalų filtro (jei jis įrengtas), kaitinimo elementų ir termostato jutiklio.
- Pirologinio valymo (jei yra) metu įsisenėjusios nuosėdos gali pakeisti paviršiaus spalvą.
- Nevalykite katalitinio emalio (jei yra).
- Būkite atsargūs, kai keičiate orkaitės lemputę. Elektros smūgio pavojus!

Įrengimas

- Tik įgalioto techninės priežiūros centro specialistas gali įrengti, prijungti arba remontuoti šį prietaisą.
- Privaloma paaisyti šalyje, kurioje prietaisas naudojamas, galiojančių įstatymų, įsakų, direktyvų ir standartų (saugos reglamentų, tinkamo perdurbimo reglamentų ir elektros ir (arba) dujų saugumo taisyklių kt.)!
- Jei nesilaikysite įrengimo nurodymų, garantija nebegalios bet kokio sugadinimo atveju.
- Įsitikinkite, ar prietaisas pervežant nepažeistas. Nejunkite pažeisto prietaiso. Reikalui esant, kreipkitės į tiekėją.
- Stenkitės prietaiso nestatyti arti degių medžiagų (pvz., užuolaidų, indų pašluosčių ir kt.)
- Prieš pirmąjį naudojimą pašalinkite visas pakuotės dalis.
- Šis prietaisas yra sunkus. Ją nešdami būkite atsargūs. Visada dėvėkite apsaugines pirštines. Niekada netraukite prietaiso už rankenėlės ar kaitlentės.
- Būtina paaisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių!
- Svarbu! Nedėkite viryklės ant papildomo atraminio intarpo arba kitokio paaukštini-mo. Dėl to gali padidėti prietaiso apvirtimo pavojus!

Elektros sujungimai

- Prietaisą būtina įžeminti.
- Įsitikinkite, kad elektros informacija duomenų lentelėje atitinka jūsų namų elektros tinklo parametrus.
- Visada naudokite teisingai įrengtą įžemintą elektros laidą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų. Gali kilti gaisras.
- Elektros laido nekeiskite patys. Kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Prietaisą prie elektros tinklo reikia prijungti taip, kad jį nuo tinklo būtų galima atjungti ties visais poliais, o tarpas tarp kontaktų būtų mažiausiai 3 mm.
- Pasirūpinkite, kad prietaiso galinė dalis nesulaužytų ar kitaip nepažeistų elektros kištuko ir elektros laido.
- Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištukas yra lengvai prieinamas.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Traukite paėmę už kištuko.
- Būtina turėti tinkamus izoliacijos įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Informacija apie įtampą nurodyta duomenų lentelėje.

Dujų prijungimas

- Pasirūpinkite, kad apie prietaisą būtų tinkama ventilacija. Dėl netinkamo oro tiekimo gali pritrūkti deguonies.

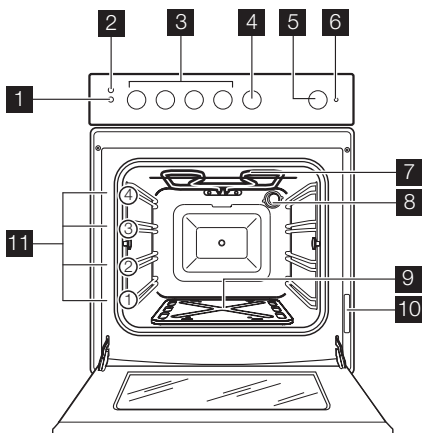
- Pasirūpinkite, kad būtų tiekiamos tinkamos dujos pagal duomenų lentelėje nurodytą dujų tipą (žr. skyrių "Gaminio aprašymas").
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degant susidariusius produktus. Jį reikia įrengti ir prijungti vadovaujantis galiojančiomis įrengimo taisyklėmis. Ypačingą dėmesį reikia atkreipti į atitinkamus reikalavimus, keliamus vėdinimui.
- Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kur ji įrengta, skleidžiama šiluma ir drėgmė. Pasirūpinkite, kad virtuvėje būtų tinkama ventilacija. natūralias vėdinimo angas laikykite atviras arba įrengkite mechaninės ventilacijos įtaisus (gartraukį).
- Didesnė ventilacija (pavyzdžiui, atidaryti langą arba naudoti mechaninį ventiliatorių) reikalinga, jei prietaisu intensyviai naudositės ilgesnį laiką.

Techninė priežiūra

- Taisyti prietaisą gali tik įgaliotas techninės priežiūros specialistas. Naudokite tik originalias atsargines dalis. Kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą.

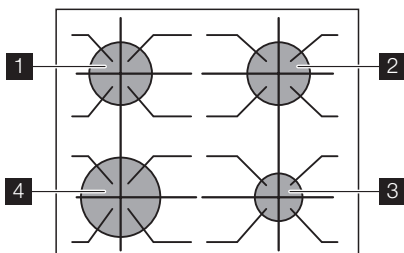
Gaminio aprašymas

Bendroji apžvalga



- 1 Orkaitės lemputės mygtukas
- 2 Kibirkšties generatorius mygtukas
- 3 Kaitviečių valdymo rankenėlės
- 4 Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė
- 5 Minučių laikmačio valdymo rankenėlė
- 6 Grilio indikatorius
- 7 Grilis
- 8 Orkaitės lemputė
- 9 Apatinė plokštė
- 10 Techninių duomenų lentelė
- 11 Lentynos bėgelis

Kaitviečių išdėstymas



- 1 Pusiau spartusis degiklis
- 2 Pusiau spartusis degiklis
- 3 Pagalbinis degiklis
- 4 Spartusis degiklis

Priedai

- **Gili skrudinimo skarda**
Skirta kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Orkaitės lentyna**
Skirta kepimo indams, kepinių skardoms, kepsniams.

- **Plokščia kepimo skarda**
Skirta pyragams ir sausainiams kepti.
- **Saugojimo stalčius (jei yra)**
Po orkaitės kamera yra saugojimo stalčius.

⚠ **Įspėjimas** Veikiant orkaitei saugojimo stalčius gali įkaisti.

Prieš naudojantis pirmą kart

i Prieš naudodami prietaisą, nuo jo išorės ir iš vidaus pašalinkite visas pakavimo medžiagas. Nepašalinkite techninių duomenų lentelės.

⚠ **Atsargiai** Visuomet atidarinkite orkaitės dureles laikydami už rankenos vidurio.

Pradinis valymas

- Išimkite visas dalis iš prietaiso.
- Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą išvalykite.

⚠ **Atsargiai** Nenaudokite abrazyvinių valiklių! Taip galima sugadinti paviršių. Žiūrėkite skyrių "Valymas ir priežiūra".

Įkaitinimas

Nustatykite ir didžiausią temperatūrą ir leiskite orkaitei veikti tuščiai apytikriai 45 minutes, kad nuo kameros paviršių nudegtų bet kokie

likučiai. Priedai gali įkaisti labiau, nei naudojant įprastu būdu. Kaitinant gali sklisti nemonus kvapas. Tai normalu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų gerai vėdinama.

Kaitlentė - Kasdienis naudojimas

Degiklio uždegimas

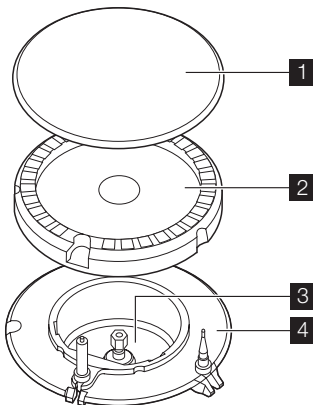
! **Įspėjimas** Būkite atsargūs, kai virtuvėje naudojamas atviros liepsnos šaltinis. Gamintojas neprisiima atsakomybės dėl netinkamo liepsnos naudojimo.

i Visada uždekite degiklį, prieš pastatydami puodą.

Degiklio uždegimas:

1. nuspauskite ir laikykite kibirkšties generatoriaus mygtuką ✨ .
2. Pasukite valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į maksimalią padėtį ⬆️ .
3. Atleiskite kibirkšties generatoriaus mygtuką, bet vis dar laikykite valdymo rankenėlę pasuktoje padėtyje apie 5 sekundes; tokiu būdu įkaista termoelementas. Priešingu atveju dujų tiekimas bus nutrauktas.
4. Sureguliuokite liepsną, kai ji pradeda degti tolygiai.

i Jei po kelių bandymų degiklio uždegti nepavyko, patikrinkite, ar degiklio dangtelis ir karūnėlė yra tinkamose padėtyse.



- 1 Degiklio dangtelis
- 2 Degiklio karūnėlė
- 3 Uždegimo rankenėlė
- 4 Termoelementas

! **Įspėjimas** Jei degiklis neužsidega po 15 sekundžių, atleiskite valdymo rankenėlę, gražinkite ją į išjungimo padėtį ir maždaug po 1 minutės bandykite degiklį uždegti dar kartą.

Svarbu Jūs galite uždegti degiklį, nenaudodami elektrinio žiebtuvėlio (pvz., jei nėra tiekama elektros energija). Norėdami tai padaryti, pridėkite liepsną prie degiklio, paspauskite reikiamą valdymo rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę į maksimalią dujų padėtį, po to atleiskite.

i Jei degiklis atsitiktinai užgęsta, pasukite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį ir maždaug po 1 minutės bandykite degiklį uždegti dar kartą.

i Kibirkšties generatoriaus gali įsijungti automatiškai, kai įjungiate prietaisą į elektros tinklą po įrengimo arba atsinaujinus elektros energijos tiekimui. Tai normalu.

Degiklio išjungimas

Norėdami išjungti liepsną, pasukite rankenėlę iki simbolio ■ .

! **Įspėjimas** Prieš nuimdami puodus nuo degiklio, visada sumažinkite arba išjunkite liepsną.

Orkaitė - Kasdienis naudojimas

Grilio indikatorius




Grilio indikatorius (žr. "Produkto aprašymas") įsijungia, pasirinkus gaminimo grilio funkciją. Indikatorius užges, kai orkaitėje bus pasiekta tinkama temperatūra. Vėliau jis tai įsijungia, tai išsijungia, taip parodydamas, kad temperatūra kontroliuojama.

Apsauginis termostatas

Apsaugai nuo pavojingo perkaitimo (dėl neteisingo prietaiso naudojimo arba defektų), orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, nutraukiantis elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.


Minutinis laikmatis

Naudojama atgalinei laiko atskaitai nustatyti.

Orkaitės funkcija	Paskirtis
 Apšvietimas	Įjunkite su orkaitės lemputės mygtuku. Naudojant šią funkciją, apšviečiamas orkaitės vidus, pavyzdžiui, orkaitę valant.
 Išjungimo padėtis	Prietaisas yra išjungtas.
150-240 0	Temperatūros reguliavimo ribos
 Grilis	Skirta plokštiems patiekalams, padėtiems grotelių viduryje, grilyje kepti ir skrudinti.

Maisto ruošimas dujinėje orkaitėje

Orkaitės dujinio degiklio uždegimas:

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Nuspauskite ir laikykite kibirkšties generatoriaus mygtuką ()
3. Pasukite orkaitės valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į maksimalią padėtį ir uždekite degiklį. Atleiskite kibirkšties generatoriaus mygtuką, bet vis dar laikykite orkaitės valdymo rankenėlę pasuktoje padėtyje apie 15 sekundžių. Neatleiskite rankenėles, kol neatsiras liepsna.


i Jei orkaitės degiklio uždegti nepavyksta arba jis netikėtai užgesa:

1. Atleiskite orkaitės valdymo rankenėlę ir pasukite ją į išjungimo padėtį.
2. Atidarykite orkaitės dureles.
3. Po vienos minutės bandykite orkaitės degiklį uždegti dar kartą.

Mechaninis uždegimas:

Pirmiausiai pasukite minutinio laikmačio rankenėlę iki galo (žr. "Gaminio aprašymas"). Po to pasukite ją atgal iki reikiamo laiko reikšmės. Praėjus nustatytam laiko tarpui, pasigirs garsinis signalas.

Si funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui .

i Norėdami gamintę nenustatant laiko trukmės, sukite minutinio laikmačio rankenėlę į  .

Orkaitės funkcijos

Orkaitė atlieka šias funkcijas:

Jei laikinai nėra tiekiama elektros energija.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Laikykite liepsną šalia angos orkaitės kameros apačioje.
3. Tuo pat metu sukite dujinės orkaitės valdymo rankenėlę; sukite ją prieš laikrodžio rodyklę į didžiausios temperatūros padėtį.
4. Užsidegus liepsnai, laikykite orkaitės valdymo rankenėlę maksimalioje padėtyje apie 15 sekundžių.

i Stebėkite liepsną per angas orkaitės apačioje.

Po uždegimo:

1. Atleiskite dujinės orkaitės valdymo rankenėlę.
2. Uždarykite dureles.
3. Pasukite dujinės orkaitės valdymo rankenėlę ties reikiama temperatūros nuostata.

Apsauginis orkaitės įtaisas:

Dujinė orkaitė turi termoelementą. Jis sustabdo dujų tiekimą, jei užgęsta liepsna.

i Dujinės orkaitės ir elektrinio grilio vienu metu naudoti negalima.

Kaitlentė - naudingi patarimai

Energijos taupymas

- Jei įmanoma, puodus visada uždenkite dangčiais.
- Kai skystis pradeda virti, sumažinkite liepsną, kad skystis virtų lėtai.

i Naudokite tuos puodus ir prikaistuvius, kurių dugnas atitinka degiklio matmenis.

Degiklis	Indo skersmuo
Spartusis	180 mm - 260 mm

Degiklis	Indo skersmuo
Pusiau spartus	120 mm - 220 mm
Papildomas	80 mm - 160 mm

Naudokite indus, kurių dugnas kuo storesnis ir lygesnis.

Orkaitė - naudingi patarimai

! **Įspėjimas** Maistą visada gaminkite uždarej orkaitės dureles, net kai kepatė grilyje.

i Nestatykite kepimo skardų, puodų ir pan. ant orkaitės dugno, kad nepažeistumėte orkaitės emalio.

i Priedus įstatykite ir ištraukite atsargiai, kad nepažeistumėte orkaitės emalio.

- Orkaitė turi keturis lentynų lygius. Lentynų lygiai skaičiuojami nuo orkaitės dugno.
- Galite gaminti maistą dviejuose orkaitės lygiuose tuo pačiu metu. Įstatykite lentynas į 1 ir 3 lygius.
- Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Su šia sistema maistas gaminamas garų prisotintoje aplinkoje, tad patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo. Tai normalu. Prieš atidarydami orkaitės dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti, prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.

Pyragų kepimas

- Pyragus kepti geriausia 150°C - 200°C temperatūroje.

- Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę.
- Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirto laiko.
- Jiegu kepatė dviejuose kepimo padėkluose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

Mėsos ir žuvies gaminimas

- Negaminkite mėsos gabalų, kurie sveria mažiau kaip 1 kg. Gaminant per mažus gabalus mėsa pernelyg išdžiūsta.
- Kad raudona mėsa būtų gerai iškepusi iš išorės ir sultinga viduje, nustatykite 200°C - 250°C temperatūrą.
- Baltą mėsą, paukštieną ir žuvį gaminkite 150°C - 175°C temperatūroje.
- Jeigu produktai labai riebus, naudokite surinkimo padėklą, nes nuvarvėję riebalai ant orkaitės dugno gali palikti nenuvalomas dėmes.
- Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.
- Kad skrudinant mėsą į virtuvę neprieitų daug dūmų, į surinkimo padėklą įpilkite truputį vandens. Kad nesikaupytų dūmai, visada papildykite vandens, kai jis išgaruoja.

Maisto ruošimo trukmė

Maisto gaminimo trukmė priklauso nuo maisto rūšies, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių svarbu stebėti kokybę gaminimo metu. Naudodami šį prietaisą, atraskite tinkamiausius parametrus (temperatūrą, gami-

nimo trukmę ir kt.) savo patiekalui, receptui ir maisto kiekiui.


Kepimo lentelės

Maisto ruošimas dujinėje orkaitėje

Tuščią orkaitę reikia pakaitinti maždaug 10 minučių.



i Kepimo laikai nurodyti be orkaitės įkaitimo laiko.

Svoris (kg)	PATIEKALAS	Maisto ruošimas dujinėje orkaitėje		Gamimo laikas minutėmis	Pastabos
		Temp. (°C)	lygis 		
	MĖSA IR PAUKŠTIENA				
1	Jautiena su kaulu	160	2 ar 3	40	
1	Jautiena be kaulo	190	2 ar 3	50	
1	Ėriena	160	2 ar 3	40 - 50	
1	Kiauliena	175	2 ar 3	50	
1,2	Vištiena / triušiena	210	2 ar 3	70 - 80	
1	Antiena	190	2 ar 3	80	
1	Kalakutas	180	2 ar 3	60	
0,5	Troškiniai	135	2 ar 3	150	
1	Keptos daržovės	150	2	/	Skiriasi priklausomai nuo daržovių
	KEPINIAI				
	Vaisių tortas	165	2	35	
	Vaisių pyragas	160	2 ar 3	35	
	Pyragėliai su įdaru	180	2 ar 3	20	
	Plikyti sausainiai	190	2 ar 3	25 - 30	
	Kalėdų pyragai	175	2 ar 3	15	
	Pyragai su uogiene	180	2 ar 3	30 - 40	26 cm aliuminio kepimo forma orkaitės lentynoje
	PUDINGAI				
	Saldus kiaušinių kremas vandens vonioje	135	2 ar 3	60 - 75	
	Baltyminės tešlos tortas (Pavlova)	135	2 ar 3	90	
	Merengai	135	2 ar 3	70 - 90	ant plokščios aliuminio kepimo skardos
	PYRAGAI				
	Vaisių pyragas	150	2 ar 3	150 - 170	20 cm kepimo formoje orkaitės lentynoje
	Paprastas vaisių pyragas	160	2 ar 3	150	

Svoris (kg)	PATIEKALAS	Maisto ruošimas dujinėje orkaitėje		Gamimo laikas minutėmis	Pastabos
		Temp. (°C)	lygis 		
	Madeiras pyragas	160	2 ar 3	105 - 120	
	Pyragėliai	160	3	30 - 40	
	Duona su imbieru	160	3	35 - 45	
	DUONA				
0,5	Duonos kepalai	190	2 ar 3	40 - 50	ant plokščios aliuminio kepimo skardos
1	Duonos kepalai	190	2 ar 3	50 - 60	ant plokščios aliuminio kepimo skardos
	Bandelės	180	2 ar 3	15 - 20	
	Sausainiai	180	2 ar 3	25 - 35	

Kepimas ant grotelių (grilis)

i Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

PATIEKALO RŪŠIS	Kiekis		Kepimas ant grotelių (grilis)		Gamimo laikas (minutėmis) 	
	Gabaliukų skaičius	g	lygis 	Temp. (°C)	viena pusė	kita pusė
Filė steikai	4	800	3	250	12-15	12-14
Jautienos steikai	4	600	3	250	10-12	6-8
Dešrelės	8	/	3	250	12-15	10-12
Kiaulienos kepsniai	4	600	3	250	12-16	12-14
Viščiukas (perpjautas pusiau)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabai	4	/	3	250	10-15	10-12
Vištienos krūtinėlė	4	400	3	250	12-15	12-14
Mėsainiai	6	600	3	250	20-30	
Žuvies filė	4	400	3	250	12-14	10-12
Skrebutis su gamyru	4-6	/	3	250	5-7	/
Skrebučiai	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Kaitlentė - priežiūra ir valymas

! **Įspėjimas** Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti prieš valant.

! **Įspėjimas** Saugumo sumetimais nevalykite prietaiso garais arba aukšto slėgio valymo įrenginiais.

! **Įspėjimas** Nenaudokite abrazyvinių valiklių, metalo vilnos kempinių ar rūgšties, nes galite sugadinti prietaisą.

- Norėdami nuvalyti emaliu padengtas dalis, degiklio dangtelį ir karūnelę, nuplaukite juos karštu muiliniu vandeniu.
- Nerūdijančio plieno dalis plaukite vandeniui, o tada nuvalykite minkšta šluoste.
- Indų statymo atramų **negalima** plauti indaplovėje; jas reikia plauti **rankomis**.
- Pasirūpinkite, kad po valymo indo atrama būtų pastatyta tinkamoje vietoje.

- Kad degikliai veiktų tinkamai, puodo atramos kojelės turi būti degiklio centre.
- **Būkite atsargūs, kai įstatote puodų atramas, kad išvengtumėte viryklės viršaus pažeidimo.**

Nuvalę nusauskite prietaisą minkšta šluoste.

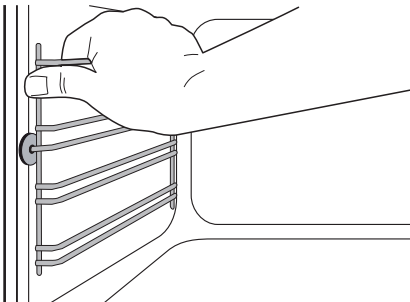
Orkaitė - priežiūra ir valymas

- Nuvalykite prietaiso priekį minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir plovikliu.
- Metalinių paviršių valymui naudokite įprastą valymo priemonę.
- Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Taip nešvarumus nuvalyti lengviau ir jie neprikepa.
- Sunkiai įveikiamus nešvarumus pašalinkite specialiais orkaitių valikliais.
- Visus orkaitės priedus (minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir plovikliu) valykite po kiekvieno naudojimo ir leiskite jiems nudžiūti.
- Jei turite nepridegančio paviršiaus priedus, nevalykite jų su šlifais valikliais, daiktais aštriais kampais ir neplaukite indaplovėje. Galite sugadinti nepridegantį paviršių!

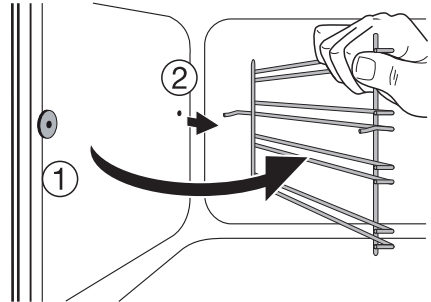
Atraminiai lentynų bėgeliai

Lentynos atraminių bėgelių išėmimas

1. Patraukite priekinę atraminių bėgelių dalį nuo šoninės sienelės.



2. Patraukite galinę atraminių bėgelių dalį nuo šoninės sienelės ir nuimkite.



Lentynos atraminių bėgelių įstatymas

Lentynų atraminius bėgelius įstatykite atbuline tvarka.

- ! Užapvalinti lentynų atramų galai turi būti priekyje!

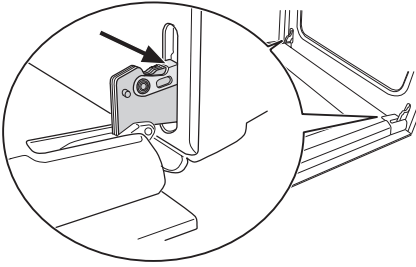
Orkaitės durelių valymas

Kad būtų lengviau valyti, išimkite orkaitės dureles.

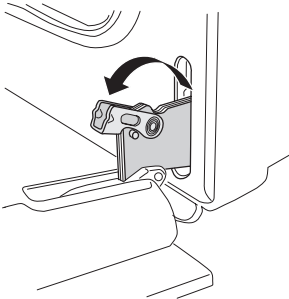
- ! **Įspėjimas** Prieš valydami stiklines dureles patikrinkite, ar stiklo plokštės ataušo. Karštas stiklas gali suskilti.
- ! **Įspėjimas** Jeigu durelių stiklo plokštės pažeistos arba subraižytos, stiklas susilpnėja ir gali suskilti. Kad to išvengtumėte, pakeiskite apgadintą stiklą. Dėl išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą.

Orkaitės durelių ir stiklo plokštės išėmimas

1. Pilnai atidarykite orkaitės dureles ir suimkite du durelių lankstus.



2. Pakelkite ir pasukite svirtelės, esančias ant šių dviejų vyrių.



3. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Kruopščiai nusausinkite.

⚠️ Įspėjimas Valykite stiklo plokštę tik šiltu vandeniu su muilu. Aštrūs daiktai (pvz., peiliai arba grandikliai) ir abrazyvinės valymo priemonės bei dėmių valikliai gali sugadinti stiklo plokštę.

Baigę valyti, įstatykite orkaitės dureles. Norėdami tai padaryti, aprašytus veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.

i Nerūdijančio plieno ir aliuminio prietaisai:

orkaitės dureles valykite tik drėgna kempine. Nusausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties ar abrazyvinių produktų, nes jie gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo skydelį valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais

Orkaitės lemputė

⚠️ Įspėjimas Elektros smūgio pavojus!

Prieš keisdami orkaitės lemputę:

- Išjunkite orkaitę.
- Išsukite saugiklius iš saugiklių skydo arba išjunkite grandinės pertraukiklį.

i Orkaitės kameros apačioje patieskite šluostę, kad apsaugotumėte orkaitės lemputę ir stiklinį dangtelį.

Orkaitės lemputės pakeitimas / Stiklinio dangtelio valymas


1. Stiklinį dangtelį atsukite prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite nauja 300 °C temperatūrai atsparia orkaitės lempute.
4. Užsukite stiklinį gaubtelį.

Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Sprendimo būdas
Uždegant dujas, nėra žiežirbos	Nėra elektros energijos	Patikrinkite, ar įkištas prietaiso kištukas ir ar įjungtas elektros maitinimas.
Uždegant dujas, nėra žiežirbos	Nėra elektros energijos	Patikrinkite namų elektros instaliacijos saugiklį.
Uždegant dujas, nėra žiežirbos	Degiklio gaubtelis ir karūnėlė uždėti nelygiai.	Pasirūpinkite, kad degiklio gaubtelis ir karūnėlė būtų uždėti tinkamai.
Liepsna užgesa iškart po uždegimo.	Nepakankamai įkaista termoelementas.	Užsidegus liepsnai, rankenėlę laikykite nuspaudę apie 5 sekundes.
Dujų žiedas dega netolygiai	Degiklio karūnėlė uždengta maisto likučiais.	Patikrinkite, ar neužsikimšęs purkštukas ir ar ant degiklio karūnėlės nėra maisto likučių.

Problema	Galima priežastis	Sprendimo būdas
Prietaisas neveikia	Perdegę saugiklis saugiklių dėžutėje.	Patikrinkite saugiklį. Jeigu saugiklis perdega kelis kartu iš eilės, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Orkaitė nekaista.	Orkaitė neįjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatyti būtini nustatymai.	Patikrinkite nustatymus.
Orkaitės lemputė nedega.	Perdegę orkaitės lemputė.	Pakeiskite orkaitės lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Patiekalų orkaitėje palikote per ilgai.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau kaip 15-20 minučių.

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba techninės priežiūros centrą.

 **Įspėjimas** Prietaisą leiskite remontuoti kvalifikuotam elektrikui arba kompetentingam asmeniui.

Svarbu Jei prietaisas buvo naudojamas netinkamai, techninės priežiūros centro ar atstovo darbuotojo apsilankymas bus apmokestinamas nepaisant garantinio laikotarpio.

Jei patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba techninės priežiūros centrą.

Įrengimas

Svarbu Pirmiausia atidžiai perskaitykite saugos informaciją.

Techniniai duomenys

Prietaiso klasė - 2, poklasis - 1 ir klasė - 1.

Matmenys	
Aukštis	850 mm
Plotis	600 mm
Gylis	600 mm
Orkaitės talpa	53 l

Šie duomenys būtini, jei norite sulaukti skubios ir tinkamos pagalbos. Šie duomenys nurodyti techninių duomenų lentelėje (žr. "Gaminio aprašymas").

- Modelio aprašymas
- Gaminio numeris (PNC)
- Serijos numeris (S.N.)

Patarimai dėl prietaisų su metaline priekine dalimi:

jei dureles atidarote kepimo metu arba iškart po kepimo ar skrudinimo, stiklas gali apgaruoti.

Dujų kategorija	H2H3+
Dujų tiekimas	G20/20 mbar

Pralaidos skersmuo

Degiklis	Ø pralaida 1/100 mm.
Papildomas	28
Pusiau spartus	32
Spartusis	42
Orkaitė	52

Dujiniai degikliai

DEGIK-LIS	ĮPRASTA GALIA	SUMA-ŽINTA GALIA	GAMTINĖS DUJOS G20 (2H) - 20 mbar		ĮPRASTA GALIA		G20 - 13 mbar ¹⁾	
			purkšt. 100/mm	m ³ /val.	purkšt. 100/mm	g/val.	purkšt. 100/mm	g/val.
Pagalbinis degiklis	1,0	0,33	70	0,095	50	72	80	0,181
Pusiausparusis degiklis	2,0	0,45	96	0,190	71	144	105	0,133
Spartusis degiklis	3,0 (gamt. dujos) 2,8 (LPG)	0,75	119	0,286	86	202	120	0,086
Orkaitė	2,7	1	114	0,257	83	196	123	0,229

1) Purkštukas galima įsigyti atskirai

Dujų prijungimas

Pasirinkite stabilų arba lankstų nerūdijančio plieno dujotiekio vamzdį pagal galiojančias normas. Jeigu naudojate lanksčius metalinius vamzdžius, stebėkite, kad jie neprisiliestų prie judančių dalių ir kad nebūtų suspausti.

Lankstaus nemetalinio vamzdžio prijungimas

Jeigu galima lengvai ir visapusiškai patikrinti jungtį, galite naudoti lankstų vamzdį. Lankstų vamzdį būtina tvirtai pritvirtinti sąvaržomis.

Įrengimas: naudokite guminį vamzdžio laikiklį. Visada užfiksuokite tarpiklį. Po to prijunkite dujų įvadą. Lankstų vamzdį galima naudoti, kai:

- jo temperatūra neviršys kambario temperatūros, daugiau nei 30 °C;
- jis nėra ilgesnis negu 1 500 mm;
- jame nėra susiaurėjimų;
- jo neveikia traukimo ar sukimo jėgos;
- jis nesiliečia su aštriais kraštais ir kampais;
- galima lengvai patikrinti jo būklę.

Lankstaus vamzdžio patikrą sudaro šie patikrinimai:

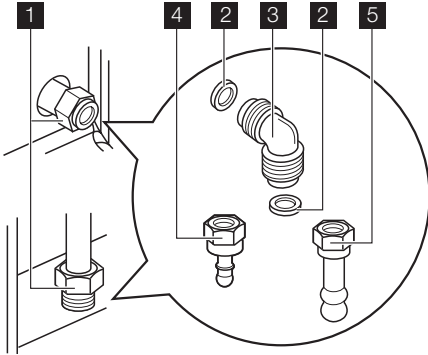
- ar jo priekinėje ir galinėje dalyje, taip pat per visą jo ilgį nėra įtrūkimų, įpjovimų, apdegimo požymių

- ar medžiaga nėra sukietėjusi, ar ji yra įprastai lanksti;
 - ar nesurūdijo sąvaržos;
 - ar nesibaigė jo galiojimo terminas.
- Jeigu pastebite vieną ar kelis tokius požymius, vamzdžio neremontuokite, o pakeiskite.

Svarbu Baigę įrengimą patikrinkite, ar ideali kiekvieno vamzdžio montazo izoliacija. Šiam tikslui naudokite muilo tirpalą, o ne liepsną!

Dujų tiekimo trapas yra valdymo skydelio nu-garėlėje.

⚠ Įspėjimas Prieš dujų prijungimą, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo arba išjunkite saugiklių dėžutės saugiklį. Uždarykite pagrindinį dujų tiekimo vožtuvą.



1 Dujų prijungimo taškas (prietaisui naudojamam tik vienas taškas)

2 Tarpiklis

3 Reguliuojama jungtis

4 LPG guminis vamzdžio laikiklis

5 Gamtinių dujų vamzdžio laikiklis

i Prietaisas nustatytas numatytosioms dujoms, norėdami pakeisti nustatymą, pasirinkite vamzdžio laikiklį iš sąrašo. Vėsa naudokite sandarinamąją tarpinę

Purkštukų keitimas

1. Nuimkite indų statymo atramas.
2. Nuimkite degiklio dangtelį ir karūnelę.
3. Movų veržliarakčiu nr.7 išsukite purkštukus ir pakeiskite juos kitais pagal naudotųjų dujų tipą.
4. Vėl surinkite detales, atlikdami tą pačią procedūrą atvirkštine tvarka.
5. Duomenų lentelę (pritvirtintą greta dujų tiekimo vamzdžio) pakeiskite nauja, kurioje būtų nurodytas naujų tiekiamų dujų tipas. Šią lentelę rasite su prietaisu pateikiamoje purkštukų pakuotėje.

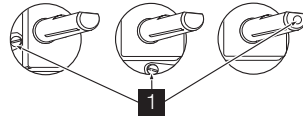
Jei tiekiamų dujų slėgis keičiasi arba skiriasi nuo reikiamo slėgio, dujų tiekimo vamzdyje būtina įmontuoti slėgio reguliatorių.

Mažiausio lygio nustatymas

Norėdami nustatyti mažiausią degiklių lygį:

1. Uždekite degiklį.
2. Rankenėlę pasukite į minimalios liepsnos padėtį.
3. Nuimkite reguliavimo rankenėlę.
4. Plonu atsuktuvu sureguliuokite pralaidos varžto padėtį. Jeigu užuot naudoję 20 milibarų gamtines dujas naudosite suskystintas dujas, reguliavimo varžtą visiškai

priveržkite. Jeigu užuot naudoję suskystintas dujas naudosite 20 milibarų gamtines dujas, pralaidos varžtą atsukite maždaug 1/4 sūkio.



1 Mažiausios liepsnos sureguliuavimo varžtas

5. Po to patikrinkite, ar liepsna neužgesta greitai pasukus rankenėlę iš maksimalios į minimalią padėtį.

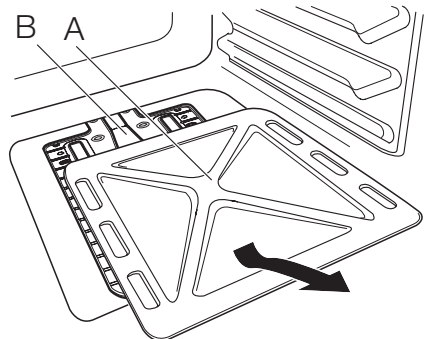
Pakeitimas, kad būtų galima naudoti kitus dujų tipus

! **Įspėjimas** Sureguliuavimo kito tipo dujoms leiskite atlikti kvalifikuotam specialistui.

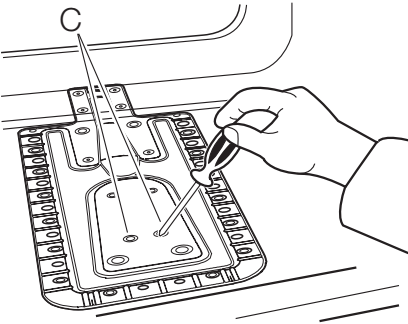
i Šis prietaisas pritaikytas naudoti su gamtinėmis dujomis. Naudodami tinkamus purkštukus, prietaisą galite naudoti su suskystintomis dujomis. Dujų norma sureguliuojama pagal tinkamą.

Dujinės orkaitės degiklio purkštuko pakeitimas:

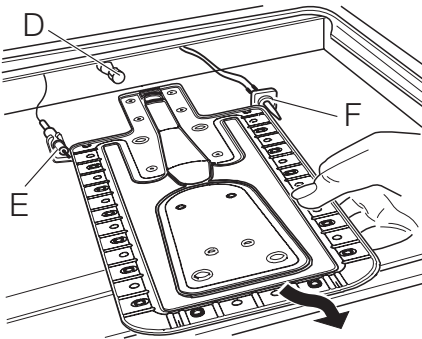
1. Nuimkite apatinę orkaitės kameros plokštelę (**A**), kad pasiektumėte dujinės orkaitės degiklį (**B**).



2. Atsukite du varžtus (**C**), kurie laiko dujinės orkaitės degiklį vietoje.



3. Atsargiai išimkite dujinės orkaitės degiklį iš purkštuko atramos (**D**). Lėtai perkelkite jį į kairę pusę. Pasirūpinkite, kad dujinės orkaitės degiklio įdėklas liktų degiklio angoje. Nenaudokite jėgos prijungdami uždegimo žvakės jungtį (**E**) ir termoelemento laidininką (**F**).

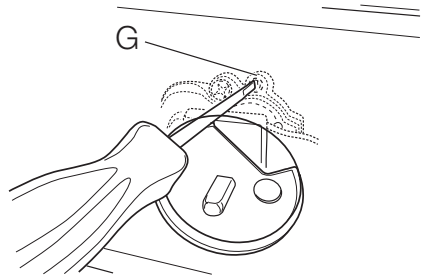


4. Atsukite dujinio degiklio purkštuką (**D**) su 7 mm movų veržliarakčiu ir išimkite. Pakeiskite jį reikiamu (žr. lentelę "Dujinės orkaitės degiklio duomenys").
5. Surinkite dujinės orkaitės degiklį, veiksnius atlikdami priešinga tvarka.
6. Lipduką su nurodytu dujų tipu pakeiskite naujų dujų tipą atitinkančiu nauju lipduku, pridėdamu purkštukų rinkinyje.

! Įspėjimas Dujinės orkaitės degiklio pirminio oro reguliavimo atlikti nereikia.

Mažiausio dujinės orkaitės degiklio lygio nustatymas:

1. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
2. Nuimkite dujinės orkaitės valdymo rankenėlę.
3. Sureguliuokite reguliavimo varžtą (**G**), naudodami ploną plokščią atsuktuvą.



Dujų tipo pakeitimams	Reguliavimo varžto reguliavimas
iš gamtinių dujų į suskystintas dujas	iki galo priveržkite reguliavimo varžtą
iš suskystintų dujų į gamtines dujas	atleiskite reguliavimo varžtą maždaug per 3/4 pasukimo
iš suskystintų dujų į 13 mbar gamtines dujas	atleiskite reguliavimo varžtą maždaug per 3/4 pasukimo
iš gamtinių 20 mbar dujų į suskystintas 13 mbar dujas	atleiskite reguliavimo varžtą maždaug per 1/4 pasukimo

4. Pritvirtinkite dujinės orkaitės valdymo rankenėlę.
5. Maitinimo laido kištuką įkiškite į elektros tinklo lizdą.

! Įspėjimas Į elektros tinklą įjunkite tik tuo atveju, jei visos dalys yra savo pradinėse vietose.

6. Uždekite dujinės orkaitės degiklį (žr. skyrių "Maisto ruošimas dujinėje orkaitėje - Dujinės orkaitės degiklio uždegimas").
7. Nustatykite dujinės orkaitės valdymo rankenėlę ties 240 ir leiskite orkaitei kaisti bent 10 minučių.
8. Sukite dujinės orkaitės valdymo rankenėlę nuo 240 iki minimalios padėties.

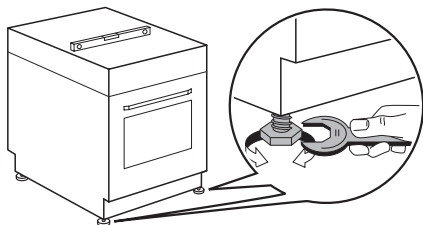
Reguliuokite liepsną. Jei liepsna užgęsta, pakartokite procedūrą nuo 1 iki 7 žingsnio. Prie dujinės orkaitės degiklio karinėšės turi būti maža liepsna.

Gamintojas neprisima atsakomybės, jei nebuvo paisomi šie saugos reikalavimai.

! Įspėjimas Nestatykite prietaiso ant pagrindo

Išlyginimas

Naudodami prietaiso pagrinde esančią kojelę, nustatykite prietaiso viršutinį paviršių lygiai su kitais paviršiais





Elektros įvadas

- ⚠ **Įspėjimas** Elektra prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas arba kompetentingas asmuo.
- i Gamintojas neatsako už pasekmes, jeigu nesilaikoma skyriaus "Sauga" saugos nuorodų.

Šis prietaisas komplektuojamas tik su elektros laidu.

Išmetimas

Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitineis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

 Pakavimo medžiagos

Pakuočių medžiagos yra ekologiškos ir perdirbamos. Plastikinės dalys pažymėtos tarptautinėmis santrumpomis, tokiomis kaip PE, PS ir t. t. Pakuočių medžiagas išmeskite į joms skirtus atliekų kontenerius.

- ⚠ **Įspėjimas** Prieš išmetant, senas prietaisas turi būti padarytas nebetinkamas naudojimui, kad nekeltų pavojaus. Norint tai padaryti, nuo prietaiso reikia atjungti elektros laidą.

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

Содержание

Сведения по технике безопасности		Духовой шкаф - Полезные советы и рекомендации	40
Описание изделия	33	Таблицы приготовления пищи	41
Перед первым использованием	37	Варочная поверхность: чистка и уход	43
Варочная поверхность: повседневная эксплуатация	37	Духовой шкаф: чистка и уход	44
Духовой шкаф: повседневная эксплуатация	38	Что делать, если ...	45
Варочная поверхность: полезные советы и рекомендации	40	Установка	46
		Утилизация	51



Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством перед тем, как выполнять установку прибора и эксплуатировать его. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройство для обеспечения безопасности.

Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор могут эксплуатировать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасной эксплуатации прибора и понимают сопряженную с ней опасность. Детям запрещается играть с прибором.

- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск смерти от удушья.
- Не подпускайте детей к прибору. Существует риск получения травмы или увечья.
- Если прибор оснащен блокировкой включения или блокировкой клавиш, используйте ее. Она предотвращает случайное включение прибора детьми или домашними животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

Назначение

- Настоящий прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.

- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. В случае пожара выключите прибор. **Тушите огонь при помощи крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.
- **Опасность ожога!** Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на варочную панель, так как они могут нагреться.
- Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гарантия при этом сохраняется.
- Не давите на дверцу прибора.
- Камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Пользуйтесь прихваткой при установке или извлечении принадлежностей и посуды.
- При открывании дверцы прибора во время приготовления пищи (особенно при использовании функции приготовления на пару) всегда держитесь подальше от прибора, чтобы выпустить накопившийся пар или жар.
- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
 - не ставьте никаких предметов непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не лейте воду непосредственно в прибор;
 - не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления;
- Не используйте прибор, если на него попадает вода. При использовании

прибора не касайтесь его мокрыми руками.

- Не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления, т.к. влага может повредить эмаль или упасть внутрь прибора.
- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите туда горючие материалы.**
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.

Чистка и уход

- Перед выполнением операций по чистке и уходу за прибором выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Убедитесь, что прибор остыл.
- Держите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Мойте прибор только водой с мылом. Острые предметы, абразивные чистящие средства, абразивные мочалки и пятновыводители могут вызвать повреждение прибора.
- Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может повредиться и треснуть.
- Убедитесь, что стеклянные панели чистые, прежде чем чистить их. Существует опасность того, что стекло треснет.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!

- Если стеклянные панели дверцы повредятся, стекло потеряет прочность и может разбиться. Их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жирославливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Во время пиролизической чистки (если имеется) стойкие загрязнения могут изменить окраску поверхности.
- Не чистите каталитическую эмаль (если имеется).
- Соблюдайте осторожность при замене лампочки освещения духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током!

Установка

- Устанавливать, подключать или ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту.
 - Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники безопасности при работе с электрическими и/или газовыми приборами и т.д.), действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор!
 - При несоблюдении инструкций по установке в случае повреждений гарантия будет аннулирована.
 - Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
 - Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняемых материалов (например, занавесок, полотенца и т.д.)
 - Перед первым использованием снимите всю упаковку.
 - Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда пользуйтесь защитными перчатка-
- ми. Никогда не тяните прибор за ручку или варочную панель.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами!
 - Важная информация! Не ставьте плитку на дополнительный цоколь или прочие увеличивающие высоту предметы. Это создает дополнительный риск опрокидывания прибора!

Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что информация по электрическому подключению, указанная на табличке с техническими данными, соответствует параметрам домашней электросети.
- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электро-розетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Запрещается заменять или менять кабель электропитания самостоятельно. Обращайтесь в сервисный центр.
- Прибор должен быть оборудован электрическим устройством, позволяющим отсоединить прибор от электросети с разрывом между всеми контактами не менее 3 мм.
- Убедитесь, что вилка сетевого шнура и кабель, расположенные с задней стороны прибора, не раздавлены и не повреждены.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Информация по напряжению приведена на табличке технических данных.

Подсоединение к системе газоснабжения

- Удостоверьтесь в том, что в помещении, где устанавливается прибор, обеспечена достаточная вентиляция. Нарушение притока воздуха может привести к нехватке кислорода.
- Удостоверьтесь, что сеть газоснабжения соответствует параметрам, указанным в табличке с техническими данными прибора (см. раздел "Описание изделия").
- Подсоединение к устройству удаления продуктов сгорания для данного прибора не предусмотрено. Установка и подсоединение прибора должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделять соблюдению соответствующих требований, касающихся вентиляции.
- Эксплуатация газового прибора для приготовления пищи может вызвать повышение температуры и уровня

влажности в помещении, где он установлен. Обеспечьте в кухне достаточную вентиляцию: не закрывайте отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, либо установите устройство принудительной вентиляции (вытяжной колпак с вентилятором).

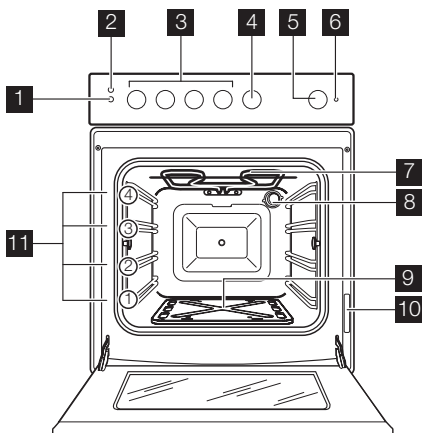
- Если прибор интенсивно используется в течение продолжительного времени, следует обеспечить дополнительную вентиляцию (например, открыв окно или повысив производительность системы принудительной вентиляции, если она установлена).

Техническое обслуживание и ремонт

- Ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту. Применяйте только оригинальные запасные части. Обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

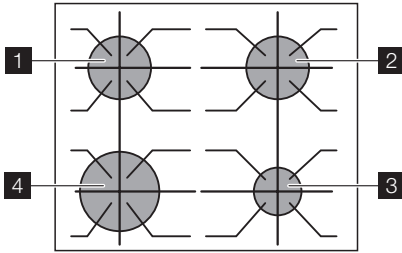
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Кнопка включения освещения духового шкафа
- 2 Кнопка электрического розжига
- 3 Ручки управления конфорками варочной поверхности
- 4 Ручка выбора режима духового шкафа
- 5 Ручка таймера
- 6 Контрольная лампа работы гриля
- 7 Гриль
- 8 Лампочка освещения духового шкафа
- 9 Нижняя панель
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Направляющая решетки

Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Горелка средней мощности
- 2 Горелка средней мощности
- 3 Вспомогательная горелка
- 4 Горелка повышенной мощности

Принадлежности

- **Глубокий противень для жарки**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Решетка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Низкий противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.

- **Ящик для хранения принадлежностей (если предусмотрен)**

Под камерой духового шкафа находится ящик для хранения принадлежностей.

- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора ящик для хранения принадлежностей может нагреваться.

Перед первым использованием

- ⓘ Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные

моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Чистка и уход".

Первый прогрев

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять специфический запах. Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

Варочная поверхность: повседневная эксплуатация

Розжиг горелки

- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Соблюдайте осторожность при использовании открытого пламени в условиях

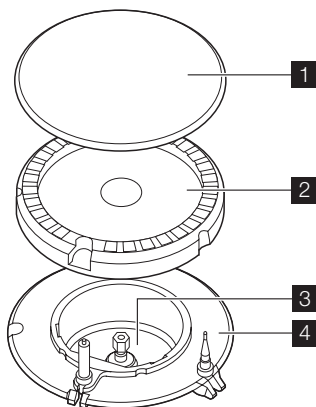
кухни. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

- i** Прежде чем поставить на конфорку посуду, вначале следует зажигать горелку.

Чтобы зажечь горелку:

1. Нажмите и удерживайте кнопку розжига, обозначенную символом ☆.
2. Поверните ручку управления горелкой против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа, обозначенное символом ⬆.
3. Отпустите кнопку розжига, продолжая при этом удерживать ручку управления горелкой в положении максимальной мощности в течение примерно 5 секунд. Это позволит термопаре нагреться. Если термопара не нагреется, подача газа будет перекрыта.
4. Отрегулируйте пламя, после того, как его горение стало ровным.

- i** Если в ходе нескольких попыток вам не удалось зажечь горелку, проверьте, установлены ли крышка и рассекатель горелки в правильном положении.



- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Свеча розжига
- 4 Термопара

- !** **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

ВАЖНО! Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например, когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.

- i** Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

- i** Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

Выключение горелки

Чтобы погасить пламя горелки, поверните соответствующую ручку управления, установив ее в положение, обозначенное символом ■.

- !** **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем снимать посуду с горелки, сначала всегда уменьшайте ее пламя или выключайте ее.

Духовой шкаф: повседневная эксплуатация

Контрольная лампа работы гриля

Контрольная лампа работы гриля (см. раздел "Описание изделия") загорается при выборе режима приготовления на гриле. Лампа гаснет, когда температура внутри духового шкафа достигает нужного значения. Затем лампа попеременно

загорается и гаснет, показывая, что прибор поддерживает температуру.

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо

компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.


Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее обратно, установив на требуемое значе-




ние времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа .

i Чтобы использовать прибор, не задавая времени продолжительности приготовления, поверните ручку таймера, установив ее в положение, обозначенное символом  .

Режимы духового шкафа

Для духового шкафа предусмотрены следующие режимы работы:

Режим духового шкафа		Назначение
	Освещение	Освещение включается путем нажатия соответствующей кнопки. Используя эту функцию, можно осветить духовой шкаф изнутри, например, для выполнения очистки
	Положение "Выкл"	Прибор выключен.
150 -240	Диапазон регулировки температуры	Диапазон регулировки температуры для традиционного режима приготовления.
	Гриль	Используется для приготовления плоских кусков продуктов в центре решетки и для приготовления тостов

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа:

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте кнопку розжига (обозначена символом )
3. Поверните ручку управления духовым шкафом против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа. Отпустите кнопку розжига, продолжая при этом удерживать ручку управления в положении максимальной мощности в течение примерно 15 секунд. Не отпускайте ручку до тех пор, пока горелка не зажжется.

i Если горелка духового шкафа не зажигается или случайно погасла:

1. Отпустите ручку управления духовым шкафом и установите ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через 1 минуту попробуйте зажечь горелку духового шкафа снова.

Ручной розжиг:

В случае временного отсутствия электроснабжения.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в дне камеры духового шкафа.
3. Одновременно, поверните ручку управления духовым шкафом против часовой стрелки и установите ее на максимальную температуру.
4. После того, как горелка зажжется, удерживайте ручку управления в положении, соответствующем максимальной температуре, в течение примерно 15 минут.

i Следите за пламенем горелки через отверстия в нижней панели камеры духового шкафа.

После розжига:

1. Отпустите ручку управления духовым шкафом.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Установите ручку управления в положение, соответствующее нужной температуре.

Предохранительное устройство духового шкафа:

газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Если пламя горелки погаснет, она перекроет подачу газа.

i Использовать одновременно и газовую горелку духового шкафа, и электрический гриль нельзя.

Варочная поверхность: полезные советы и рекомендации

Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.

i Используйте кастрюли и сковороды, диаметр дна которых соответствует размеру горелки.

Горелка	Диаметр дна посуды
Повышенной мощности	180 mm - 260 mm

Горелка	Диаметр дна посуды
Средней мощности	120 mm - 220 mm
Вспомогательная	80 mm - 160 mm

Следует использовать посуду с как можно более толстым и плоским дном.

Духовой шкаф - Полезные советы и рекомендации

! **ВНИМАНИЕ!** Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

i Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

i Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.
- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей ко-

рочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.

- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступить к приготовлению.
- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.

- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15

минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.

- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.


Таблицы приготовления пищи

Приготовление в газовом духовом шкафу

- i** Время приготовления не включает в себя предварительный прогрев духового шкафа

Необходимо всегда предварительно прогревать пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	Уровень 		
	МЯСО И ПТИЦА				
1	Кусок говядины с костью	160	2 или 3	40	
1	Кусок говядины без кости	190	2 или 3	50	
1	Баранина	160	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Курица/Кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утка	190	2 или 3	80	

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	Уровень 		
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканка	135	2 или 3	150	
1	Запеченные овощи	150	2	/	различное в зависимости от вида овоща
	ВЫПЕЧКА				
	Открытый фруктовый пирог	165	2	35	
	Фруктовый пирог	160	2 или 3	35	
	Булочки с сосиской	180	2 или 3	20	
	Печенье из песочного теста	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пироги с джемом	180	2 или 3	30 - 40	в алюминиевой форме диаметром 26 см на решетке
	ДЕССЕРТЫ				
	Яичный заварной крем на водяной бане	135	2 или 3	60 - 75	
	Торт со взбитыми сливками и фруктами	135	2 или 3	90	
	Безе	135	2 или 3	70 - 90	на плоском алюминиевом противне для выпечки
	ТОРТЫ				
	Фруктовый торт с кремом	150	2 или 3	150 - 170	в форме диаметром 20 см на решетке
	Фруктовый торт	160	2 или 3	150	
	Бисквитный торт	160	2 или 3	105 - 120	
	Пирожные	160	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	160	3	35 - 45	
	ХЛЕБ				
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	на плоском алюминиевом противне для выпечки
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	на плоском алюминиевом противне для выпечки
	Булочки и сдобные булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Печенье	180	2 или 3	25 - 35	

Приготовление на гриле

- i** Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	
	Порций	г	Уровень 	Темп. (°C)	1-я сторона	2-ая сторона
Стейки из вырезки	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштексы	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Горячие бутерброды	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Варочная поверхность: чистка и уход

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.
 - ⚠ ВНИМАНИЕ!** Из соображений вашей безопасности запрещена очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.
 - ⚠ ВНИМАНИЕ!** Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.
- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекатель горелки, промойте их теплой водой с мылом.
 - Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
 - Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
 - Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.
 - Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
 - **При снятии решеток конфорок следует проявлять аккуратность во избежание повреждения варочной поверхности.** По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

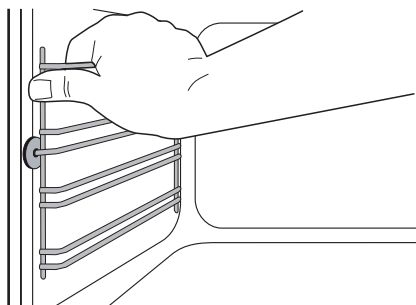
Духовой шкаф: чистка и уход

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

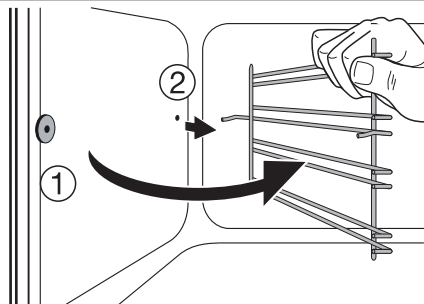
Направляющие

Снятие направляющих

1. Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки.



2. Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки и извлеките наружу.



Установка направляющих

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

Чистка дверцы духового шкафа

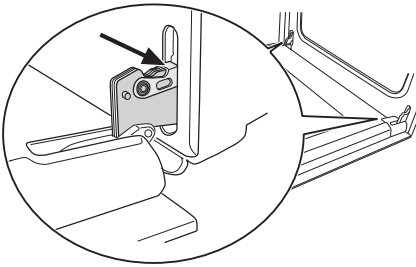
Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа.

- !** **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как начинать очистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло треснет.

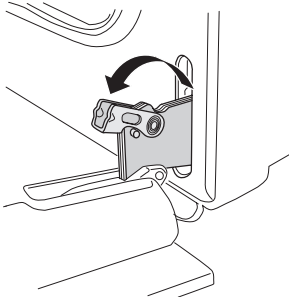
- !** **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может треснуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

1. Откройте дверцу до упора и возьмитесь за обе петли.



2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обоих петлях.



3. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее

⚠ ВНИМАНИЕ! Для чистки стеклянной панели следует использовать только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, средства для удаления пятен и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

По завершении процедуры чистки установите дверцу духового шкафа. Для этого выполните вышеописанную процедуру в обратном порядке.

i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Лампочка освещения духового шкафа

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электросети.

i Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге горелки нет искры	Отсутствует электропитание	Удостоверьтесь в том, что прибор подключен к сети электроснабжения и в сети есть напряжение.
При розжиге горелки нет искры	Отсутствует электропитание	Проверьте предохранитель домашней электросети.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге горелки нет искры	Крышка и рассекатель пламени горелки установлены неровно	Обеспечьте правильность установки крышки и рассекателя.
Пламя гаснет сразу же после розжига	Термопара не успела достаточно нагреться	После розжига горелки следует удерживать ручку управления в нажатой в течение примерно 5 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки	Рассекатель пламени горелки засорен остатками пищи	Удостоверьтесь в том, что форсунка не засорена и что в рассекателе пламени отсутствуют остатки пищи.
Прибор не работает	Сработал предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранители. Если предохранитель срабатывает более одного раза, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Не произведены необходимые установки	Проверьте установки
Лампочка освещения духового шкафа не работает	Лампочка освещения духового шкафа перегорела	Замените лампочку освещения духового шкафа
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюдо было оставлено в духовом шкафу на слишком длительное время	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

⚠ ВНИМАНИЕ! Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

Установка

ВАЖНО! Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Безопасность".

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер (S.N.)

i Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

Технические данные

Прибор класса 2 подкласса 1 и класса 1

Габариты	
Высота	850 мм
Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Объем камеры духового шкафа	53 л
Категория газового прибора	II2H3+
Газоснабжение	G20/20 мбар

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Диаметр обводного клапана в 1/100 мм.
Вспомогательная	28
Средней мощности	32
Повышенной мощности	42
Духовой шкаф	52

Газовые горелки

ГОРЕЛКА	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ					
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) - 20 мбар		СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ (бутан/пропан) 30 мбар		G20 - 13 мбар ¹⁾	
			форс. 100/мм	м3/час	форс. 100/мм	г/час	форс. 100/мм	г/час
Вспомогательная горелка	1,0	0,33	70	0,095	50	72	80	0,181
Горелка средней мощности	2,0	0,45	96	0,190	71	144	105	0,133
Горелка повышенной мощности	3,0 (прир. газ) 2,8 (сж. газ)	0,75	119	0,286	86	202	120	0,086
Духовой шкаф	2,7	1	114	0,257	83	196	123	0,229

1) Форсунки поставляются отдельно

Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

Подключение с помощью гибкого шланга без металлической оплетки

При наличии возможности свободно проверять состояние подсоединения на

всем его протяжении, допускается использовать гибкий шланг. Гибкий шланг должен быть надежно закреплен на патрубках при помощи хомутов.

Монтаж: следует использовать кронштейн для резиновых шлангов. Необходимо всегда устанавливать прокладку. Затем приступайте к выполнению подсоединения. Гибкий шланг можно использовать при соблюдении следующих условий:

- шланг не может нагреваться выше комнатной температуры (выше 30°C);
- длина шланга не превышает 1500 мм;

- в шланге отсутствуют участки сужения просвета;
- шланг не натянут и не перекручен;
- шланг не соприкасается с острыми кромками или углами;
- шланг можно легко осмотреть для проверки его состояния.

При выполнении проверки состояния гибкого шланга необходимо обследовать шланг на предмет того, что:

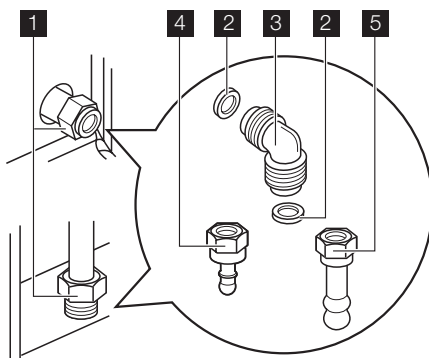
- на обоих концах шланга и на всем его протяжении отсутствуют трещины, порезы и следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким и сохраняет нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок службы шланга не истек.

При выявлении одного или нескольких дефектов следует заменить шланг, а не ремонтировать его.

ВАЖНО! По завершении монтажа проверьте герметичность всех трубных соединений. Проверку следует выполнять с помощью мыльного раствора, ни в коем случае не применяйте для этого открытое пламя!

Газораспределительный узел находится с обратной стороны панели управления.

! **ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением подключения к системе газоснабжения необходимо извлечь вилку сетевого шнура из электророзетки либо отключить предохранитель на распределительном щите. Перекройте основной вентиль магистрали газоснабжения.



- 1** Патрубок для подсоединения к системе газоснабжения (в приборе предусмотрен только один штуцер)
- 2** Прокладка
- 3** Соединительный переходник
- 4** Штуцер для шланга, предназначенного для сжиженного газа
- 5** Штуцер для шланга, предназначенного для природного газа

i Прибор налажен для использования определенного газа. Для перенастройки прибора на другой газ следует выбрать штуцер для шланга из перечня. Необходимо всегда использовать уплотнительную прокладку

Замена форсунок

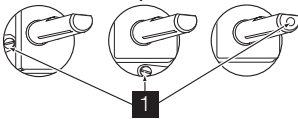
1. Снимите решетки конфорок.
 2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
 3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
 4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
 5. Замените табличку с параметрами газоснабжения (находится рядом с трубой системы газоснабжения) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с форсунками, поставляемом в комплекте с плитой.
- Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отли-

чается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

Регулировка минимальной подачи газа

Чтобы отрегулировать минимальную подачу газа горелки:

1. Зажгите горелку.
2. Установите ручку управления в положение, соответствующее минимальной подаче газа.
3. Снимите ручку управления.
4. С помощью тонкой отвертки отрегулируйте положение винта обходного клапана. При переналадке прибора с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора. При переналадке прибора со сжиженного газа на природный газ давлением 20 мбар ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



1 Регулировочный винт минимальной подачи газа

5. Удостоверьтесь в том, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.

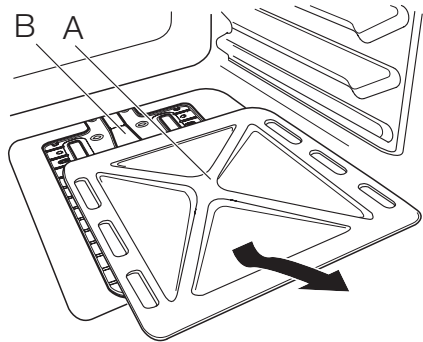
Переналадка на другие типы газа

! **ВНИМАНИЕ!** Переналадку прибора на другие типы газа должен выполнять только специалист, имеющий соответствующие полномочия.

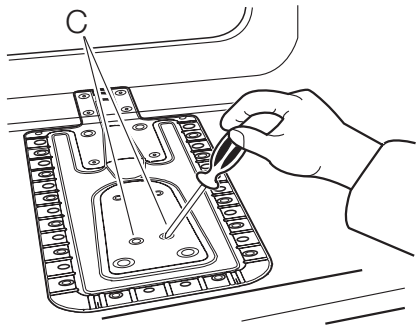
i Данный прибор рассчитан на работу на природном газе. При использовании форсунок соответствующего типа прибор также может работать на сжиженном газе. Расход газа регулируется соответственным образом.

Замена форсунки горелки духового шкафа:

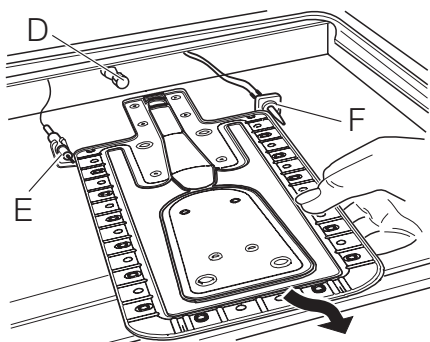
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (**A**), чтобы обеспечить доступ к газовой горелке (**B**).



2. Отвинтите два винта (**C**), фиксирующие горелку.



3. Осторожно сдвиньте горелку с кронштейна форсунки (**D**). Медленно сместите ее влево. Удостоверьтесь в том, что гильза горелки осталась на сопле горелки. Не натягивайте провода, ведущие к свече розжига (**E**) и к терморпаре (**F**), слишком сильно.

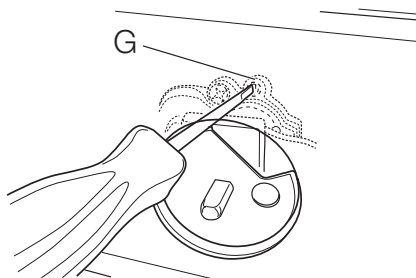


4. Открутите форсунку горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките ее. Замените ее форсункой соответствующего типа (см. таблицу "Параметры газовой горелки духового шкафа").
5. Выполните сборку горелки духового шкафа, повторив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
6. Замените табличку с параметрами газоснабжения, расположенную рядом с газораспределительным узлом, на табличку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом форсунок).

⚠ ВНИМАНИЕ! Первичная регулировка расхода воздуха для газовой горелки духового шкафа не требуется.

Регулировка минимальной подачи газа горелки духового шкафа:

1. Извлеките вилку сетевого шнура из электророзетки.
2. Снимите ручку управления духовым шкафом.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (G) с помощью тонкой плоской отвертки.



Переход с какого типа газа на какой производится	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа на сжиженный газ	закрутите регулировочный винт до упора
с жидкого газа на природный газ	ослабьте регулировочный винт примерно на 3/4 оборота
с жидкого газа на природный газ с давлением 13 мбар	ослабьте регулировочный винт примерно на 3/4 оборота
с природного газа с давлением 20 мбар на природный газ с давлением 13 мбар	ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота

4. Установите ручку управления духовым шкафом на место.
 5. Вставьте вилку сетевого шнура в электророзетку.
- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Подключать прибор к электророзетке можно только после того, как все детали были установлены на свое первоначальное место.
6. Зажгите горелку духового шкафа (см. раздел "Приготовление в духовом шкафу - Розжиг газовой горелки духового шкафа").
 7. Установите ручку управления духовым шкафом на отметку 240 и дайте духовому шкафу прогреться в течение как минимум 10 минут.
 8. Поверните ручку управления с отметки 240 в положение, соответствующее минимальной подаче газа. Наблюдайте за пламенем. Если пламя погаснет, повторите шаги с 1 по 7. Пламя, выходящее из рассекателя горелки

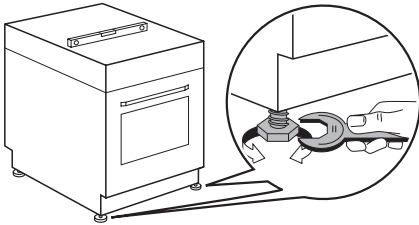
духового шкафа, должно быть небольшим и ровным.

Производитель не несет ответственность при несоблюдении вами этих мер безопасности.


⚠ ВНИМАНИЕ! Не устанавливайте прибор на подставке

Выравнивание по высоте

С помощью ножек на нижней части прибора выровняйте верхний край плиты по отношению к другим поверхностям



Утилизация

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

 Упаковочные материалы

Электрическое подключение

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.

i Производитель не несет ответственность при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется с только с сетевым шнуром.

Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

⚠ ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

Electrolux. Thinking of you.

Дізнайтеся більше про нас на сайті www.electrolux.com

Зміст

Інформація з техніки безпеки	52	Таблиці приготування їжі	59
Опис виробу	55	Варильна поверхня - Чищення та догляд	61
Перед першим користуванням	56	Духовка - Чищення і догляд	62
Варильна поверхня - щоденне користування	56	Що робити, коли ...	63
Духовка - Щоденне користування	57	Установка	64
Варильна поверхня - Корисні поради та підказки	58	Утилізація	68
Поради та рекомендації щодо користування духовкою	58		



Може змінитися без оповіщення



Інформація з техніки безпеки

Задля вашої безпеки і для забезпечення правильної роботи приладу прочитайте уважно цю інструкцію, перш ніж встановлювати прилад та користуватися ним. Завжди передавайте ці інструкції, коли переїжджаєте на нове місце і берете з собою прилад або коли його продаєте. Користувачі повинні бути повністю обізнані з роботою приладу та технікою безпеки при його експлуатації.

Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену неправильним встановленням або експлуатацією.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти старше 8 років та особи з зниженими фізичними, сенсорними чи психічними можливостями або браком досвіду та знань можуть користуватися цим приладом, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструктаж щодо безпечного користування приладом і розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Діти не повинні мати доступ до пакувальних матеріалів. Є ризик задушення.
- Тримайте дітей подалі від приладу. Існує ризик отримання травм або втрати дієздатності.
- Якщо прилад оснащений функцією "Блокування вмикання" або "Механіч-

ним замком", користуйтеся ними. Це дозволяє запобігти випадковому вмиканню приладу дітьми або хатніми тваринами.

Загальні правила техніки безпеки

- Заборонено змінювати технічні характеристики приладу або вносити зміни в його конструкцію. Є ризик травмування та пошкодження приладу.
- Перш ніж починати користуватися приладом, видаліть усе пакування, рекламні етикетки та захисні плівки.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.

Призначення

- Цей прилад призначений виключно для готування їжі в домашніх умовах.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Не залишайте прилад без нагляду під час експлуатації. У разі займання вимкніть прилад. **Гасіть полум'я за допомогою кришки від каструлі**, ніколи не використовуйте для цього воду.
- **Небезпека отримання опіку!** Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети (наприклад столові прибори кришки від каструль), оскільки вони можуть нагрітися.

- Якщо якісь предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкодження.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подряпати поверхню при пересуванні.
- Якщо на поверхні з'явиться тріщина, відключіть прилад від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Щоб запобігти пошкодженню посуду та варильної поверхні, слідкуйте, щоб кастрюлі та сковорідки не грілися на ній порожніми.
- Не користуйтеся конфорками з порожнім кухонним посудом або без нього.
- Зміна кольору емалевого покриття не справляє негативного впливу на роботу приладу. Гарантія при цьому не втрачається.
- Не тисніть із силою на дверцята приладу.
- Прилад під час роботи нагрівається всередині. Є ризик опіків. Виймаючи страву або ставлячи щось до духовки, користуйтеся рукавичками.
- Відкриваючи дверцята під час роботи приладу, завжди ставайте подалі від нього, (особливо, коли користуєтеся функцією готування за допомогою пари). Це потрібно, щоб дати можливість розсіятися парі, що утворилася, або гарячому повітрю.
- Щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття або зміні його кольору:
 - не ставте нічого безпосередньо на дно приладу і не накривайте дно алюмінієвою фольгою
 - не ставте гарячу воду безпосередньо у прилад
 - не тримайте в приладі після приготування страви і їжу, що містять вологу
- Не користуйтеся приладом, коли він вологий. Забороняється користуватися приладом вологими руками.
- Не тримайте в приладі після приготування страви і їжу, що містять вологу, тому що волога може пошкодити емаль або потрапити всередину приладу.
- Не ставте і не зберігайте легкозаймисті рідини та матеріали або плавкі

предмети (зроблені з пластмаси або алюмінію) на приладі або поблизу від нього.

- У шухляді під духовкою можна зберігати тільки жаростійкі аксесуари. **Не кладіть туди займисті матеріали.**
- Вентиляційний отвір духовки, розташований у центрі позаду варильної поверхні, має завжди залишатися вільним для забезпечення вентиляції камери духовки.

Догляд і чищення

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки. Переконайтеся, що прилад охолонув.
- Утримуйте духовку постійно чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для миття приладу користуйтеся лише водою з милом. Гострі предмети, абразивні засоби для чищення та засоби для видалення плям можуть пошкодити прилад.
- Забороняється чистити прилад струменем пари або водою під високим тиском.
- Не користуйтеся для чищення скляних дверцят духовки абразивними засобами або металевими шкребками. Жаростійка поверхня внутрішнього скла може розколотися і розбитися.
- Перш ніж чистити скляні панелі, переконайтеся, що вони охололи. Є ризик пошкодження скла.
- Будьте обережні, від'єднуючи дверцята від духовки: дверцята важкі!
- Коли скляні панелі дверцят пошкоджені, вони втрачають міцність і можуть тріснути. Ви повинні їх замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до Сервісного центру.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духовок, обов'язково дотримуйтеся інструкцій виробника. Ніколи не розпиляйте аерозолі на фільтр для жиру (якщо він встановлений), нагрівальні елементи та сенсор термоста-та.

- Під час піролітичного чищення (якщо воно передбачене) під дією бруду, що в'ївся, може змінитися колір поверхні.
- Не намагайтесь чистити каталітичну емаль (якщо вона є).
- Будьте обережні, коли замінюєте лампу в духовці. Існує ризик електричного удару!

Установка

- Прилад дозволяється встановлювати, підключати та ремонтувати лише фахівцям авторизованого сервісного центру.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтесь приладом (правила техніки безпеки, положення про належну переробку для повторного використання, правила безпеки при роботі з електрикою/газом і т.п.)!
- Якщо не дотримуватися цих вказівок, то у випадку пошкоджень ви втратите право на гарантію.
- Переконайтесь, що прилад не пошкоджено під час транспортування. Підключати пошкоджений прилад заборонено. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Забороняється встановлювати прилад поблизу вогненебезпечних матеріалів (таких як занавіски, рушники тощо).
- Перед тим, як користуватися приладом, зніміть з нього все пакування.
- Цей прилад важкий. Будьте обережні, коли пересуваєте його. Завжди користуйтеся рукавицями. Ніколи не пересувайте прилад, тримаючись за варильну поверхню або ручку духовки.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи пристроїв!
- Попередження! Не встановлюйте плиту на додатковий плінтус або підставку, щоб вона стояла вище. Це збільшує ризик перекидання плити!

Підключення до електромережі

- Прилад має бути заземленим.
- Перевірте, чи відповідає інформація про електричні параметри, вказані на таблиці з паспортними даними, на-

прузі і типу електроживлення у електромережі вашого будинку.

- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не користуйтеся розгалужувачами, розподільниками, подовжувачами. Є ризик виникнення пожежі.
- Не замінюйте і не змінюйте електричний кабель самостійно. Зверніться до Сервісного центру.
- Прилад повинен мати пристрій для електромонтажу, який забезпечує від'єднання всіх контактів приладу від електромережі, при цьому відстань між контактами має становити не менше 3 мм.
- Подбайте про те, щоб вилка і кабель не були здавлені або пошкоджені задньою частиною приладу.
- Перевірте, щоб після встановлення духовки було забезпечено доступ до штепсельної вилки.
- Не тягніть за шнур живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди виймайте з розетки саму вилку.
- Ви повинні мати належні ізоляційні пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжники (запобіжники, що вгвинчуються, необхідно викрутити з патрона), запобіжники витоку струму в землю та контактори.
- Інформація про напругу вміщена на таблиці паспортних даних.

Підключення до джерела газу

- Подбайте про належну вентиляцію довкола приладу. Брак доступу повітря може призвести до того, що кисню буде недостатньо.
- Переконайтесь у тому, що газ, що подається, відповідає типу газу, вказаному на таблиці з технічними даними - див. розділ "Опис приладу".
- Цей прилад не підключений до пристрою, що видаляє продукти згорання. Він має бути встановлений і підключений відповідно до чинних нормативних документів. Особливу увагу необхідно приділити дотриманню вимог щодо вентиляції.

- Користування газовим приладом для готування страв призводить до підвищення температури та вологості повітря у приміщенні, в якому він встановлений. Подбайте про належну вентиляцію в кухні: тримайте природні вентиляційні отвори відкритими або встановіть механічний прилад для вентиляції (механічну витяжку).
- У разі інтенсивного користування приладом упродовж довгого часу необхід-

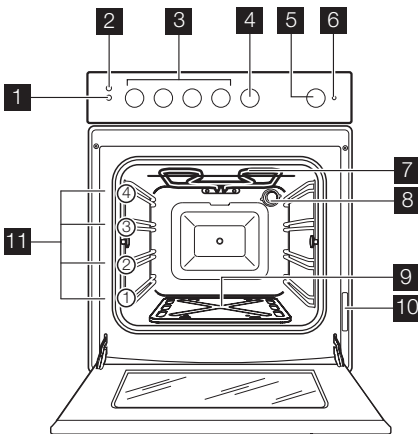
на підвищена вентиляція (наприклад, шляхом відкриття вікна або збільшення рівня механічної вентиляції, якщо вона є).

Технічне обслуговування

- Ремонтувати прилад може лише фахівець авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Зв'яжіться з авторизованим Сервісним центром.

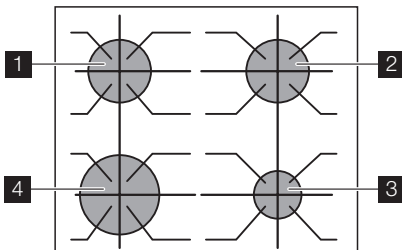
Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Кнопка для включення лампочки в духовці
- 2 Кнопка генерування іскри
- 3 Ручки керування конфорками
- 4 Ручка керування режимами духовки
- 5 Ручка керування таймером
- 6 Індикатор гриля
- 7 Гриль
- 8 Лампочка
- 9 Днище
- 10 Табличка з технічними даними
- 11 Підставки для полицок

Схема поверхні з конфорками



- 1 Напівшвидка конфорка
- 2 Напівшвидка конфорка
- 3 Допоміжна конфорка
- 4 Швидка конфорка

Аксесуари

- **Сотейник**
Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.
- **Полиця духової шафи**

Для посуду, форм для випічки, смаженини.

- **Деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.

• Шухляда (якщо є)

Під камерою духовки знаходиться шухляда.

⚠ Попередження! Коли прилад працює, шухляда може нагріватися.

Перед першим користуванням

i Перш ніж починати користуватися приладом, зніміть усе пакування, в тому числі і те, яке перебуває усередині приладу. Не знімайте табличку з паспортними даними.

⚠ Обережно! Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

Перше чищення

- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

⚠ Обережно! Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це

може пошкодити поверхню. Див. розділ "Чищення і догляд".

Попереднє прогрівання

Встановіть у духовці максимальну температуру і дайте їй попрацювати протягом 45 хвилин, щоб спалити всі залишки з внутрішньої поверхні духовки. Аксесуари можуть нагрітися до вищої, ніж за звичайного користування, температури. Під час цього процесу може з'явитися неприємний запах. Це цілком нормально. Обов'язково добре провітрити приміщення.

Варильна поверхня - щоденне користування

Запалення пальника

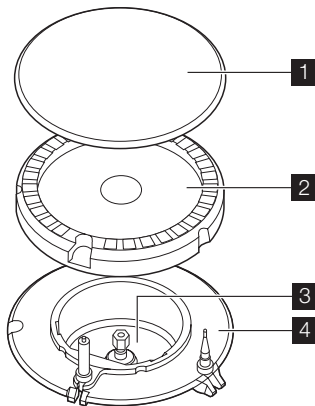
⚠ Попередження! Будьте дуже обережні, коли користуєтесь відкритим вогнем у кухні. Виробник знімає з себе всю відповідальність у разі неправильного користування вогнем

i Пальник необхідно завжди запалювати до того, як ставити посуд на конфорку.

Як запалити пальник:

1. Натисніть і утримуйте кнопку генерування іскри ✨.
2. Поверніть ручку проти годинникової стрілки на максимум ⬆.
3. Відпустіть кнопку генерування іскри, але утримуйте ручку в тому самому положенні впродовж близько 5 секунд; це дозволить термопарі розігрітися. Якщо цього не станеться, подача газу буде перервана.
4. Після того, як полум'я розгориться, відкоригуйте його.

i Якщо після кількох спроб пальник не загориться, перевірте, чи правильно стоїть розсікач і кришечка.



- 1** Кришечка пальника
- 2** Розсікач
- 3** Свіча запалювання
- 4** Термопара

⚠ Попередження! Якщо пальник не запалиться через 15 секунд, відпустіть ручку, поверніть її в положення "вимк." і спробуйте запалити пальник знову не раніше ніж через 1 хвилину.


Важливо! Пальник можна запалювати і не користуючись електропідпалом (напр., коли в кухні немає електрики). Щоб це зробити, піднесіть полум'я до пальника, натисніть на відповідну ручку і поверніть її проти годинникової стрілки на максимальну подачу газу.

i Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.

i Генератор іскри може спрацювати автоматично, коли ви увімкнете по-

дачу електроенергії після встановлення або після того, як відновиться електропостачання після перебоїв. Це нормально.

Вимикання пальника

Щоб загасити пальник, поверніть ручку на символ .

! **Попередження!** Завжди спершу прикручуйте полум'я або вимикайте пальник, а вже потім знімайте з нього посуд.

Духовка - Щоденне користування

Індикатор гриля

Індикатор гриля (див. розділ "Опис приладу") загорається, коли встановлена функція готування на грилі. Коли температура досягне потрібного рівня, він гасне. Після цього він циклічно запалюється і гасне, показуючи, як змінюється температура.

Запобіжний термостат


Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

Таймер

Використовується для зворотного відліку часу.




Спершу поверніть ручку таймера (зверніться до розділу "Опис приладу") за годинниковою стрілкою на максимум. Потім поверніть її назад на потрібне вам значення періоду часу. Коли минає встановлений час, лунає звуковий сигнал.

Ця функція не впливає на роботу духовки.


i Щоб готувати, не встановлюючи період часу, поверніть ручку таймера на .

Функції духовки

Духовка має такі функції:

Функція духовки	Призначення
 Світло	Для включення лампочки користуйтеся кнопкою запалювання лампочки. За допомогою цієї функції можна освітити духовку всередині, наприклад під час її чищення
 Положення "Вимкнено"	Прилад вимкнено.
150 -240 Діапазон коригування температури	Діапазон коригування температури для традиційного готування
 Гриль	Для запікання на грилі пласких страв посередині гриля та підсмажування грінок

Готування в духовці за допомогою газу
Запалювання газового пальника в духовці:

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Натисніть і утримуйте кнопку генератора іскри ()

3. Поверніть ручку пальника духовки проти годинникової стрілки на максимум. Відпустіть кнопку генерування іскри, але утримуйте ручку пальника духовки в тому самому положенні впродовж близько 15 секунд; Не відпускайте її, доки не загориться полум'я.

i Якщо газовий пальник у духовці не запалюється або якщо він випадково згасне:

1. Відпустіть ручку пальника духовки і поверніть її в положення "Вимк."
2. Відчиніть дверцята духовки.
3. Через одну хвилину ще раз спробуйте запалити газовий пальник у духовці.

Підпалювання вручну:

Якщо тимчасово відключене постачання електроенергії.

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Піднесіть полум'я до отвору у дні духовки.

3. Одночасно з цим натисніть на ручку пальника духовки і поверніть її проти годинникової стрілки на максимальну температуру.

4. Коли полум'я загориться, утримуйте ручку пальника духовки на максимумі впродовж близько 15 секунд.

i Контролюйте полум'я через отвори у дні духовки.

Після підпалювання:

1. Відпустіть ручку пальника духовки.
2. Зачиніть дверцята духовки.
3. Поверніть ручку пальника духовки так, щоб духовка нагрілася до необхідної вам температури.

Пристрій для безпеки користування духовкою:

Газова духовка має терморпару. Вона припиняє потік газу, якщо полум'я згасне.

i Не можна одночасно користуватися газовим пальником духовки і електричним грилем.

Варильна поверхня - Корисні поради та підказки

Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте кастрюлі кришкою.
- Коли рідина починає кипіти, прикручуйте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.

🌸 Користуйтеся каструлями та сковорідками, дно яких відповідає розмірам конфорки.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидка	180 мм - 260 мм
Напівшвидка	120 мм - 220 мм
Допоміжна	80 мм - 160 мм

Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

Поради та рекомендації щодо користування духовкою

⚠️ Попередження! Під час готування дверцята духовки тримайте завжди зачиненими, навіть якщо ви готуєте на грилі.

i Щоб уникнути пошкодження емалі, не ставте дека, казанки тощо на дно духовки.

i Коли переміщуєте або встановлюєте аксесуари, будьте обережні: намагайтеся не пошкодити емаль духовки.

- Духовка має чотири рівні для полицок: Рахувати рівні потрібно, починаючи з дна.
- Ви можете готувати різні страви одночасно на двох рівнях. Поставте полицки на рівні 1 та 3.

- Духовка оснащена спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря і постійне повторне використання пари. Ця система дозволяє готувати у насиченому парю середовищі. Страва стає м'якою всередині і з хрусткою скоринкою зовні. Завдяки цьому час готування скорочується, а кількість спожитої енергії зводиться до мінімуму.
- У приладі або на склі дверцят може конденсуватися волога. Це нормально. Відкриваючи дверцята під час роботи приладу, завжди ставайте подалі від нього. Щоб зменшити конденсацію, прогрійте духовку впродовж 10 хвилин перед початком готування.
- Щоразу після користування приладом витирайте вологу.

Випікання тістечок

- Для випікання тістечок найкраще підходить температура від 150 °C до 200 °C.
- Перед випікання прогрійте духовку впродовж близько 10 хвилин.
- Відчиняти дверцята духовки можна лише тоді, коли мине 3/4 встановленого часу готування.
- Якщо ви печете на двох рівнях одночасно, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса та риби

- Не готуйте м'ясні страви, якщо вага шматка м'яса менша за 1 кг. Якщо го-

- тувати надто малу кількість, то м'ясо стане надміру сухим.
- Щоб червоне м'ясо було добре приготовленим ззовні і соковитим усередині, встановіть температуру на 200 °C-250 °C.
- Для білого м'яса, птиці та риби встановіть температуру на 150°C-175°C.
- Якщо страва дуже жирна, користуйтеся піддоном, щоб запобігти утворенню плям, які буде важко видалити.
- Перш ніж різати приготовлене м'ясо, дайте йому постояти приблизно 15 хвилин, щоб з нього не витікав сік.
- Щоб запобігти утворенню надто великої кількості диму в духовці під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб не дати диму конденсуватися, додавайте воду щоразу, коли вона випаровується.

Тривалість готування


Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.


Таблиці приготування їжі


Готування в духовці за допомогою газового пальника

Духовку необхідно завжди попередньо прогрівати порожньою впродовж 10 хвилин.


i Час не включає часу на попереднє прогрівання.

Вага (кг)	ТИП СТРАВИ	Готування в духовці за допомогою газового пальника		Час приготування у хвилинах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень 		
	М'ЯСО ТА ПТИЦЯ				
1	Яловичина на кістці	160	2 або 3	40	

Вага (кг)	ТИП СТРАВИ	Готування в духовці за допомогою газового пальника		Час приготування у хвилинах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень 		
1	Яловичина без кістки	190	2 або 3	50	
1	Ягнятина	160	2 або 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 або 3	50	
1,2	Курка/кролик	210	2 або 3	70 - 80	
1	Качка	190	2 або 3	80	
1	Індичка	180	2 або 3	60	
0,5	М'ясо та овочі запечені в горщечках	135	2 або 3	150	
1	Печені овочі	150	2	/	залежно від типу овочів
	КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ				
	Пиріжки з ягодами	165	2	35	
	Фруктовий пиріг	160	2 або 3	35	
	Сосиска в тісті	180	2 або 3	20	
	Еклери	190	2 або 3	25 - 30	
	Валовани	175	2 або 3	15	
	Пирого з джемом	180	2 або 3	30 - 40	Алюмінієва форма 26 см на полиці духовки
	ПУДИНГИ				
	Яєчний крем на водяній бані	135	2 або 3	60 - 75	
	Торт з фруктами та вершками	135	2 або 3	90	
	Безе	135	2 або 3	70 - 90	в плоскому алюмінієвому деці
	ТОРТИ				
	Торт із соковитими фруктами	150	2 або 3	150 - 170	у 20-см формі на полиці духовки
	Плаский фруктовий пиріг	160	2 або 3	150	
	Пісочне тістечко	160	2 або 3	105 - 120	
	Тістечка	160	3	30 - 40	
	Імбирний кекс	160	3	35 - 45	
	ХЛІБ				
0,5	Буханці хліба	190	2 або 3	40 - 50	у плоскому алюмінієвому деці
1	Буханці хліба	190	2 або 3	50 - 60	у плоскому алюмінієвому деці


Вага (кг)	ТИП СТРАВИ	Готування в духовці за допомогою газового пальника		Час приготування у хвилинах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень 		
	Булочки і плюшки	180	2 або 3	15 - 20	
	Печиво	180	2 або 3	25 - 35	


Готування на грилі


 Перед готуванням прогрійте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

ТИП СТРАВИ	Кількість		Готування на грилі		Тривалість готування у хвилинах 	
	Шт.	г	поличка 	Темп. (°C)	1-ий бік	2-й бік
Філе, стейки	4	800	3	250	12-15	12-14
Стейки з яловичини	4	600	3	250	10-12	6-8
Ковбаски	8	/	3	250	12-15	10-12
Відбивні із свинини	4	600	3	250	12-16	12-14
Половинки курки	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебаби	4	/	3	250	10-15	10-12
Куряча грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Філе риби	4	400	3	250	12-14	10-12
Грінки - сандвічі	4-6	/	3	250	5-7	/
Грінка	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Варильна поверхня - Чищення та догляд

 **Попередження!** Вимкніть прилад і дайте йому охолонути, перш ніж очистити його.

 **Попередження!** З міркувань безпеки не чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.

 **Попередження!** Не використовуйте абразивні засоби, сталеві мочалки або кислоти, бо вони можуть пошкодити поверхню приладу.

- Щоб очистити емальовані частини, кришечку та розсікач, помийте їх теплою мильною водою.

- Частини з високоякісної сталі помийте водою, а потім витріть м'якою сухою ганчіркою.
- Підставки під посуд **не можна** мити в посудомийній машині; їх треба мити **вручну**.
- Переконайтеся, що ви правильно встановили підставки після їх миття.
- Щоб пальники працювали правильно, подбайте про те, щоб підставки були правильно центровані.
- Будьте дуже обережні, коли ставите на місце підставки, щоб не пошкодити поверхню плити.**

Помивши прилад, витріть його м'якою ганчіркою.

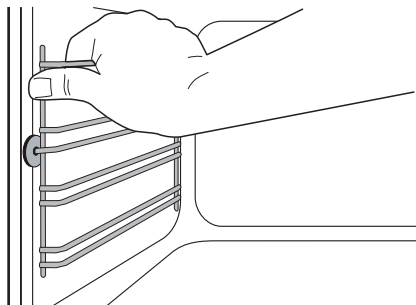
Духовка - Чищення і догляд

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

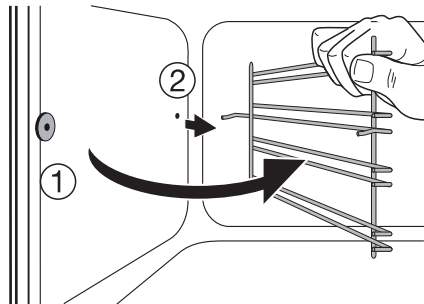
Підставки для полицок

Знімання підставок для полицок

1. Потягніть передню частину підставки для полицок і вийміть її з бічної стінки.



2. Потягніть задню частину підставки для полицок з бічної стінки і вийміть її.



Встановлення підставок для полицок

Встановлювати підставки для полицок треба в зворотній послідовності.

- i** Заокруглені кінці підставок для полицок мають бути спрямовані вперед!

Чищення дверцят духовки

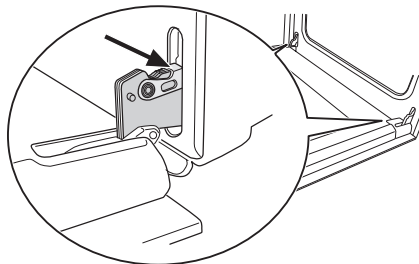
Для полегшення чищення дверцят духовки, їх можна зняти.

- !** **Попередження!** Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити скляні дверцята. Є ризик пошкодження скла.

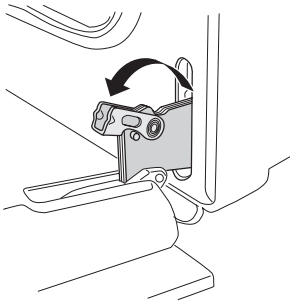
- !** **Попередження!** Коли скляні панелі дверцят пошкоджені або подряпані, скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, замініть їх. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

Як зняти дверцята духовки і скляну панель

1. Повністю відкрийте дверцята і утримуйте обидва дверні шарніри.



2. Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.



3. Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть

⚠ Попередження! Мийте скляну панель тільки теплою водою з милом. Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкребки) можуть пошкодити поверхню скла.

Закінчивши процедуру чищення, поставте дверцята на місце. Для цього виконайте всі вказані вище дії в зворотному порядку.

i Прилади з високоякісної сталі та алюмінію:
Дверцята духовки мийте лише вологою губкою. Витирайте їх сухою ганчіркою.

Не користуйтеся сталевими мочалками, кислотами або абразивними матеріалами, бо вони можуть пошкодити поверхню духовки. При митті панелі керування духовки дотримуйтесь таких самих пересторог

Лампа освітлення духової шафи

⚠ Попередження! Існує ризик враження електричним струмом!

Перш ніж замінити лампу освітлення духової шафи:

- Вимкніть духову шафу.
- Викрутіть запобіжники на електрощиті або вимкніть рубильник.

i Підстеліть тканину на дно духової шафи, щоб не розбити лампу освітлення духової шафи і скляний плафон.

Заміна лампочки / миття скляного ковпачка

1. Поверніть скляний ковпачок проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний ковпачок.
3. Замініть лампочку духовки на підходящу лампочку, що витримує температуру 300°C.
4. Встановіть на місце скляний ковпачок.

Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
При запалюванні газу немає іскри	Відсутнє постачання електроенергії	Переконайтеся в тому, що прилад підключений і що електрика подається.
При запалюванні газу немає іскри	Відсутнє постачання електроенергії	Перевірте запобіжник на електричному щиті.
При запалюванні газу немає іскри	Кришечка і розсікач пальника поставлені нерівно	Подбайте про те, щоб кришечка і розсікач пальника стояли в правильному положенні.
Відразу після запалювання полум'я гасне	Термопара не прогрілася достатньою мірою	Після запалювання полум'я потримайте ручку натиснутою впродовж приблизно 5 секунд.
Кільце газу горить нерівномірно	Розсікач пальника заблокований рештками продуктів	Подбайте про те, щоб інжектор не був заблокований і щоб на розсікачі пальника не було часточок продуктів.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електричному щиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював більше ніж один раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Духовка не гріється	Духовка не включена	Включіть духовку
Духовка не гріється	На встановлені відповідні налаштування	Перевірте налаштування
Не горить лампочка	Лампочка перегоріла	Замініть лампочку
Пара та конденсат осідає на їжі та порожнині духовки	Страва занадто довго стояла в духовці	Не залишайте страви в духовці понад 15-20 хвилин після завершення процесу приготування

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в точку продажу чи в сервісний центр.

⚠ Попередження! Доручіть ремонт приладу кваліфікованому електрику чи компетентній особі.

Важливо! Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період.

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в магазин або в сервісний центр.

Щоб можна було швидко і правильно допомогти вам, потрібні такі дані. Ця

Установка

Важливо! Спершу уважно прочитайте розділ "Безпека".

Технічні дані

Прилад класу 2, підкласу 1 та класу 1.

Габарити	
Висота	850 мм
Ширина	600 мм
Глибина	600 мм
Камера духовки	53 л

інформація міститься на таблиці з технічними даними (див. розділ "Опис виробу")

- Опис моделі
- Номер виробу ("PNC")
- Серійний номер (S.N.)

i Зауваження щодо приладів з металевою фронтальною частиною:

Якщо ви відкриваєте дверцята під час або відразу після випікання чи смаження в духовці, на склі може з'явиться пара.

Категорія газу	H2H3+
Постачання газу	G20/20 мБар

Діаметри обвідних труб

Пальник	Діаметр у 1/100 мм.
Допоміжний	28
Напівшвидкий	32
Швидкий	42
Духовка	52

Газові пальники

ПАЛЬНИК	ЕКСПЛУАТАЦІЙНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗНИЖЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЕКСПЛУАТАЦІЙНА ПОТУЖНІСТЬ					
			ПРИРОДНИЙ ГАЗ G20 (2H) - 20 мБар		СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ (бутан/пропан) 30 мБар		G20 - 13 мБар ¹⁾	
			інж. 100/мм	м3/год.	інж. 100/мм	г/год.	інж. 100/мм	г/год.
Допоміжний пальник	1,0	0,33	70	0,095	50	72	80	0,181
Напівшвидкий пальник	2,0	0,45	96	0,190	71	144	105	0,133
Швидкий пальник	3,0 (прир. газ) 2,8 (скрап. газ)	0,75	119	0,286	86	202	120	0,086
Духовка	2,7	1	114	0,257	83	196	123	0,229

1) Інжектори в наявності окремо

Підключення газу

Оберіть нерухоме з'єднання або використовуйте гнучку трубу з високоякісної сталі відповідно до чинних нормативних документів. Якщо ви користуєтеся металевими трубами, дбайте про те, щоб вони не були в контакт з рухомими частинами і не були передавлені.

Під'єднання за допомогою гнучких неметалевих труб

Якщо є можливість добре контролювати підключення по всій його довжині, то можна користуватися гнучкою трубою. Гнучка труба має бути надійно зафіксована за допомогою хомутів.

Встановлення: підключайте за допомогою гумового труботримача. Обов'язково встановіть ущільнювальну прокладку.

Потім продовжуйте підключення до мережі постачання газу. Гнучка труба готова для застосування, якщо:

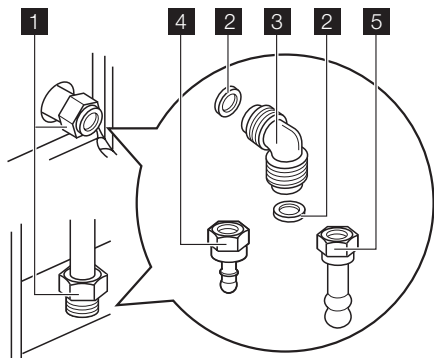
- вона не може нагрітися до температури, вищої за кімнатну температуру - максимум 30°C;
- вона не довша за 1500 мм;
- на ній немає вентилів;
- вона не розтягується і не перекручується;

- вона не контактує з гострими краями або кутами;
- її стан можна легко перевірити. Контроль за станом гнучкої труби включає:
 - перевірку наявності тріщин, розривів, ознак горіння на обох кінцях та по всій довжині;
 - перевірку того, що матеріал не потвердішав, а зберіг еластичність;
 - перевірку відсутності іржі на хомутах;
 - перевірку терміну придатності.
 У разі наявності одного чи більше видимих дефектів не ремонтуйте трубу, а замініть її.

Важливо! По завершенні встановлення переконайтеся в правильності ізоляції всіх з'єднань. Користуйтеся мильним розчином, а не полум'ям!

Рампа подачі газу розташована на задній стороні від панелі керування.

⚠ Попередження! Перш ніж підключати прилад до джерела газу, відключіть його від електромережі, вийнявши вилку з розетки або відключивши за допомогою запобіжника на електрощиті. Перекрийте головний вентиль на мережі газопостачання.



1 Місце під'єднання до мережі газопостачання (лише одне місце підходить для приладу)

2 Ущільнювальна прокладка

3 Регулювальне з'єднання

4 Гумовий труботримач для скрапленого газу

5 Труботримач для природного газу

i Прилад налаштований на найбільш поширений тип газу. Щоб змінити налаштування, виберіть труботримач з переліку. Обов'язково встановіть ущільнювач

Заміна інжекторів

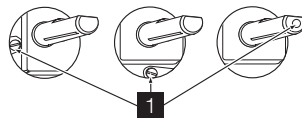
1. Зніміть підставки під посуд.
2. Зніміть кришечки та розсікачі з пальника.
3. За допомогою торцевого гайкового ключа на 7 мм демонтуйте інжектори і замініть їх на інжектори, розраховані на газ того типу, яким ви користуєтеся.
4. Змонтуйте частини, виконавши ті самі дії в зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (вона розташована поблизу газової труби) на нову, де вказаний новий тип газу. Ви можете знайти цю та-

бличку в пакеті з інжекторами, що поставляються в комплекті з приладом. Якщо тиск газу в мережі змінний або відрізняється від необхідного тиску, то на газову трубу потрібно встановити відповідний пристрій для регулювання тиску.

Коригування мінімального рівня

Щоб відкоригувати мінімальний рівень пальників:

1. Запаліть пальник.
2. Поверніть ручку на мінімум.
3. Зніміть ручку.
4. За допомогою тонкої викрутки відрегулюйте обвідний гвинт. Якщо ви переводите плитку з природного газу 20 мБар на скраплений газ, повністю затягніть коригувальний гвинт. Якщо ви переводите плиту зі скрапленого газу на природний газ 20 мБар, послабте обвідний гвинт приблизно на 1/4 оберт.



1 Гвинт коригування мінімальної подачі газу

5. Переконайтеся, що полум'я не гасне, коли ви швидко повертаєте ручку з максимуму на мінімум.

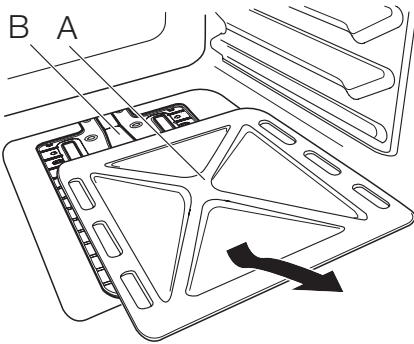
Коригування на різні типи газу

⚠ Попередження! Коригування на різні типи газу має виконувати тільки майстер, який має дозвіл на виконання таких робіт.

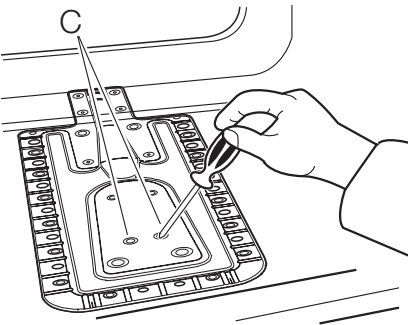
i Цей прилад розрахований на природний газ. Якщо встановити відповідні інжектори, ви можете використовувати скраплений газ. Витрати газу корегуються відповідно.

Заміна інжектора газового пальника духовки:

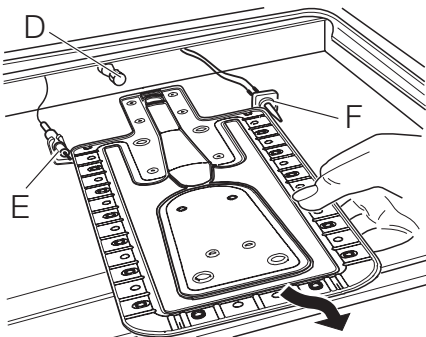
1. Зніміть днище духовки (А), щоб отримати доступ до пальника духовки (В).



2. Відкрутіть два гвинти (C), які утримують пальник духовки на місці.



3. Обережно зніміть пальник з підставки інжектора (D). Повільно пересуньте його ліворуч. Подбайте про те, щоб втулка газового пальника залишилася на вихідному отворі пальника. Не застосовуйте силу до дроту конектора свічі запалювання (E) та термопари (F).



4. Вивільніть інжектор газового пальника (D) за допомогою 7-мм торцевого

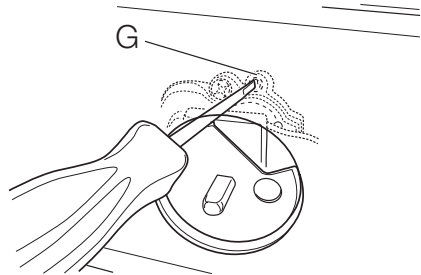
гайкового ключа і зніміть його. Замініть його на потрібний (див. таблицю "Дані газових пальників духовки").

5. Змонтуйте газовий пальник духовки в зворотному порядку.
6. Замініть наліпку з інформацією про тип газу, що знаходиться поблизу рампи на наліпку, що стосується нового типу газу (постачається в комплекті з інжекторами).

! **Попередження!** Первинне коригування повітря для газового пальника духовки не потрібне.

Коригування мінімального рівня для газового пальника духовки:

1. Відключіть прилад, витягнувши вилку з розетки.
2. Зніміть ручку пальника духовки.
3. Відкоригуйте коригувальний гвинт (G) за допомогою тонкою викрутки.



Зміна типу газу	Коригування коригувального гвинта
з природного газу на скраплений	повністю затягніть коригувальний гвинт усередину
зі скрапленого газу на природний	відпустіть коригувальний гвинт приблизно на 3/4 оберту
зі скрапленого газу на природний газ 13 мБар	відпустіть коригувальний гвинт приблизно на 3/4 оберту
з природного газу 20 мБар на природний газ 13 мБар	відпустіть коригувальний гвинт приблизно на 1/4 оберту

4. Встановіть на місце ручку пальника духовки.

5. Вставте вилку в розетку.

⚠ Попередження! Вставляти вилку в розетку можна лише тоді, коли всі частини знову встановлені на місце.

6. Запаліть пальник газової духовки (див. розділ "Готування в газовій духовці - Запалювання пальника духовки").

7. Встановіть ручку пальника духовки на 240 і дайте духовці прогрітися впродовж мінімум 10 хвилин.

8. Поверніть ручку пальника духовки з 240 на мінімум.

Контролюйте полум'я. Якщо воно згасне, виконайте процедури з пункту 1 до пункту 7 знову. Має бути маленьке постійне полум'я на розсікачі газового пальника духовки.


Виробник знімає з себе відповідальність у разі недотримання техніки безпеки.

⚠ Попередження! Не ставте прилад на підставку!

Вирівнювання

За допомогою маленьких ніжок в основі приладу встановіть його так, щоб його

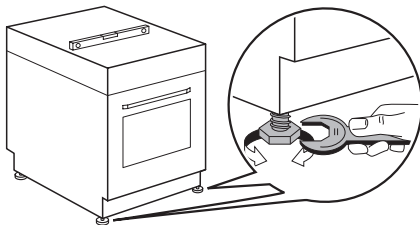
Утилізація

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання.

Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

 Пакувальний матеріал

поверхня була на тому самому рівні, що й інші кухонні поверхні.



Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Доручіть підключення приладу до електромережі кваліфікованому електрику чи компетентній особі.

i Виробник не несе відповідальності, якщо ви не дотримуватиметеся правил техніки безпеки, описаних у розділі "Безпека".

Цей прилад постачається лише з магистральним кабелем.

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.

⚠ Попередження! Щоб прилад не становив будь-якої небезпеки, перед утилізацією зробіть його непридатним для експлуатації. Для цього вийміть штепсельну вилку з розетки й видаліть кабель під'єднання приладу до електричної мережі.

www.electrolux.com

www.electrolux.ee

www.electrolux.lt

www.electrolux.ru

www.electrolux.ua