

**PL**

Instrukcja obsługi  
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja bezpieczeństwa	2
Instrukcja codziennej eksploatacji	23
Instalacja	71

**EE**

Kasutusjuhend  
PLIIT JA AHI

Sisukord

Ohutusjuhised	7
IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND	33
Paigaldus	71

**LV**

Lietošanas instrukcija  
PLĪTS UN KRASNS  
Saturs

<b>Drošības norādījumi</b>	11
<b>IKDIENAS LIETOŠANAS</b> INSTRUKCIJA	43
<b>Uzstādīšana</b>	71

**LT**

Naudojimo instrukcijos  
viryklė ir orkaitė  
Turinys

<b>Saugos instrukcijos</b>	15
<b>KASDIENIO NAUDOJIMO</b> VADOVAS	52
<b>Montavimas</b>	71

**RO**

Instrucțiuni de folosire  
ARAGĂZ și CUPTOR  
Sumar

<b>Instrucțiuni privind siguranța</b>	19
<b>GHID DE REFERINȚĂ</b> <b>PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ</b>	62
<b>Instalare</b>	71















































































































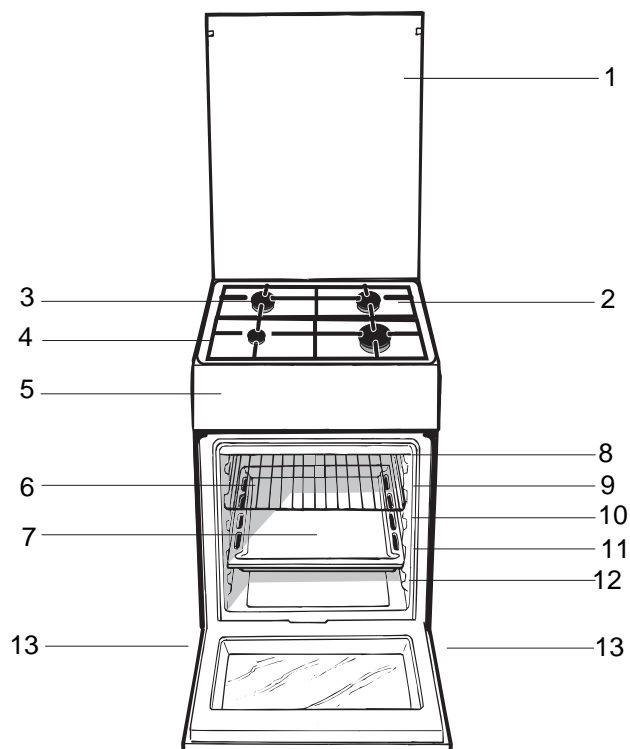


# LT KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



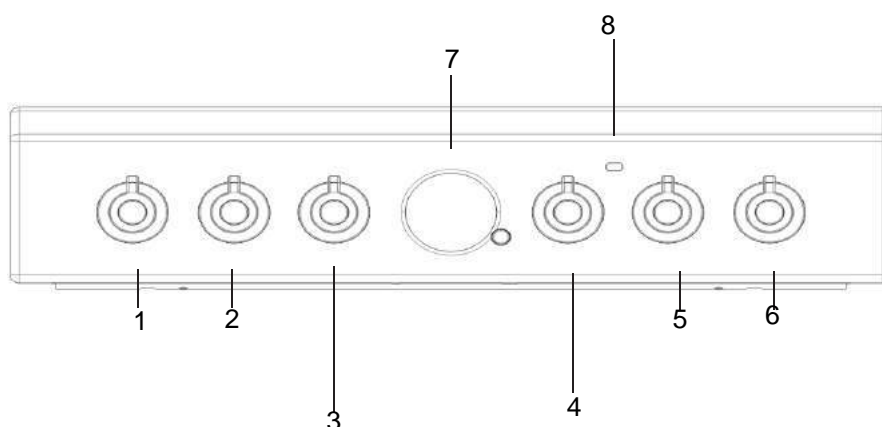
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

## PRODUKTO APRAŠYMAS



1. Stiklinis gaubtas
2. Tiškalų sulaikymo paviršius
3. Dujų degiklis
4. Kaitlentės tinklelis
5. Valdymo pultas
6. KEPSNINĖ
7. SURINKIMO INDAS  
Slankiųjų grotelių TAKELIAI
8. padėtis 5
9. padėtis 5
10. padėtis 5
11. padėtis 5
12. padėtis 5
13. Reguliuojamoji kojelė

## VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenčlės
2. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenčlės
3. **PARINKIMO** rankenčlės

4. TERMOSTATO rankenčlės
5. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenčlės
6. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenčlės

7. TAIMERIS
8. Indikacinė TERMOSTATO lempučių

# Montavimas patarimai

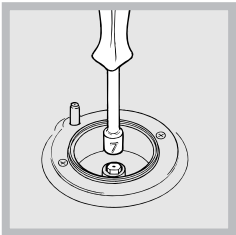
## Pritaikymas skirtingam dujų tipui

Galima pritaikyti prietaisą prie kitokio nei numatyto dujų tipo (tai būna nurodyta ant gaubto esančioje etiketėje).

### Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:

1. Nuimkite kaitlentės tinklėlą ir nustumkite degiklius nuo lizdų.
2. 7 mm veržliarakčiu atsukite antgalius (žr. pav.) ir pakeiskite juos antgaliais, kurie tinka naujo tipo dujoms (žr. degiklių ir antgalių specifikacijų lentelę).
3. Pakeiskite visus kitus komponentus pagal anksčiau pateiktas instrukcijas atgaline tvarka.



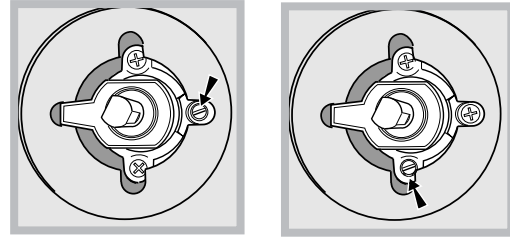
Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

1. Atsukite čiaupą á mažiausią padėtá.
2. Idėmkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtą, kuris yra prie čiaupo kaidžio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.

Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų ádaltinio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.

3. Kol degiklis dega, keletą kartų greitai pakeiskite rankenėlės padėtá idė mažiausios á didžiausią ir atvirkščiai – patikrinsite, ar liepsna neužgęsta.

Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.



Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro suregulavimo. Suregulavę prietaisą taip, kad já būtų galima naudoti su skirtingų tipų dujomis, pakeiskite seną etiketę nauja, kuri atitiktų naują dujų tipą (šias etiketes galima ásigyti idė ágalioto techninės prietaisų centro).

Jei naudojamas skirtingas dujų slėgis (arba jis tik áiek tiek skiriasi) nei rekomenduojama, paėmimo þaroje reikia sumontuoti tinkamą slėgio reguliatorių pagal visus reikalavimus, taikomus „dujų kanalo reguliatoriams“.

## Degikliø ir antgaliø specifikacijø lentelë

Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminë galia kW (p.c.s.*)		Suskystintosios dujos			Gamtinës dujos		
		Vardinis	Redukuota	Pralaida 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* g/val. *** **	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* l/val.	
Greitasis (didelis) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Pusiau greitas (vidutinis) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Papildomas (mažas) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Tiekimo slëgis		Vardinis (mbar)				30	30	20	
		Mažiausias (mbar)				20	20	17	
		Didžiausias (mbar)				35	35	25	

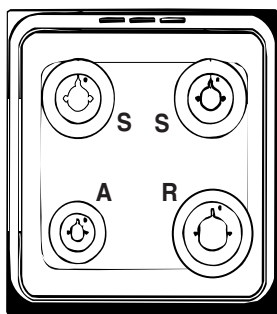
Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos

\*\* Propanas P.C.S. = 50,37 MJ/kg

\*\*\* Butanas P.C.S. = 49,47 MJ/kg

Gamtinës dujos P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Prisukite purkštukus naudodami 7 mm veržliaraktį ir didžiausią sukimo momentą 4 Nm



TECHNINIAI DUOMENYS	
<b>Maitinimo įtampa ir dažnis</b>	Žiūrëkite duomenų plokštę
<b>Degikliai</b>	Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotës, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelës
<b>ENERGIJOS ŽENKLINIMAS</b>	Natūralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos: ☐ Konvekcija Priverstinës konvekcijos klasës deklarautosios energijos sąnaudos – šildymo režimas: ☉

Duomenų plokštëlë, yra viduje atvartu arba po orkaitë skyrius buvo atidarytas, kairiajame orkaitës viduje sienos.




# Paleidimas ir naudojimas

## Rankenėlės naudojimas

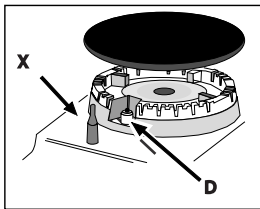
### Degiklių uždegimas

Kiekvienai DEGIKLIO rankenai yra skirtas žiedas, rodantis jo liepsnos degimo smarkumą.

Norėdami uždegti kaitlentės degiklį:

1. Prie degiklio prikiškite uždegiklį (liepsnų ar žiebtuvėlį).
2. Paspauskite DEGIKLIO rankenėlę ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad ji rodytų didžiausios ugnies padėtį .
3. Sureguliuokite liepsnos intensyvumą iki norimo lygio sukdami DEGIKLIO rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę. Tai gali būti mažiausia nuostata , didžiausia nuostata  arba bet kuri tarpinė padėtis.

Jei prietaisas turi elektroninį u degimo sąrenginį\*



(C), paspauskite DEGIKLIO rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę, link mažiausio liepsnos nustatymo, kol degiklis užsidegs. Atleidus rankenėlę degiklis gali užgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmą seką, palaikydami

rankenėlę nuspausdami kiek ilgėliau.

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnų sąrenginį (X), paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenėlę apie 2-3 sekundes, kad sąrenginys būtų aktyvuojamas.

Jei liepsna netyčia užges, išjunkite degiklį ir prieš pakartotiną degimą palaukite bent 1 minutę.

Norėdami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę á išjungimo padėtį •.

### Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

Kad degikliai veiktų veiksmingiausiai ir taupyti dujas, rekomenduojama naudoti plokščiadugnes keptuves su dangčiais. Jos turėtų būti pritaikytos degiklio dydžiui.

Degiklis	Gaminimo indo skersmuo (cm)
Greitasis (R)	24–26
Pusiau greitasis (S)	16–20
Papildomas (A)	10–14

Norėdami identifikuoti degiklio tipą, žiūrėkite schemas skyriuje „Degiklių ir antgalių specifikacijos“.

Modeliuose, kurie turi mažą indų laikiklį, šis laikiklis galima naudoti tik ant pagalbinių degiklių, gaminant troškinius induose, kurių skersmuo mažesnis nei 12 cm.

## Orkaitės naudojimas

Pirmą kartą naudodami prietaisą bent pusę valandos aukščiausia temperatūra pakaitinkite tuščią orkaitę su uždarytomis durelėmis. Prieš išjungdami orkaitę ir atidarydami dureles ásitikinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Prietaisas gali skleisti dūok tiek nemalonų kvapą, kurį sukelia nudegančios apsauginės medžiagos, naudojamose gamyboje.

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, nuo gaminio donų nuimkite visas plastikines juosteles.

Niekuomet nedėkite daiktų tiesiai ant orkaitės dugno, nes kyla pavojus sugadinti emalio sluoksną. Kepdami su iedmu naudokite tik 1 orkaitės padėtį.

1. Parinkite norimą maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę.
2. Parinkite maisto gaminimo režimui rekomenduojamą ar norimą temperatūrą pasukdami TERMOSTATO rankenėlę. Maisto gaminimo režimų sąrašas ir siūloma temperatūra pateikiami atitinkamoje lentelėje (*tr. Orkaitės naudojimo patarimų lentelė*).

Gaminami maistą visuomet galite:


- Pakeisti maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę.
- Pakeisti temperatūrą pasukdami TERMOSTATO rankenėlę.
- Baigti maisto gaminimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę á nulio padėtį.

Maisto gaminimo indus dėkite tik ant grotelių.

### Indikacinė TERMOSTATO lemputė

Kai ji užsidega, orkaitė kaista. Ji išsijungia, kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia parinktą reikšmę. Tuo metu lemputė vis išsijungia ir ásisijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastovią temperatūrą.

### Orkaitės lemputė

Ji ájungiamas pasukant PARINKIMO rankenėlę á bet kurį kitą padėtį, išskyrus nulio. Ji degs tol, kol veiks orkaitė. Rankenėle parenkant , lemputė ájungiamas, tačiau neaktyvinamas nė vienas kaitinimo elementas.

## Maisto gaminimo režimai



### KEPIMO režimas

Temperatūra: bet kuri temperatūra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip

Ásijungs galinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, uþtikrinantis tolygų karðcio pasiskirstym visoje orkaitėje. Nustacis d reþim, patartina kepti ir ruošti sudėtingus patiekalus, ypač pyragus, kurie turi idkilti, ir kepti tam tikrus vaisinius pyragaičius 3 lentynose idkart. Keli pavyzdþiai: pyragaičiai su kremu, salds ir kvapns sausainiai, kvapnieji pyragaičiai, dveicariki suktinukai ir nedidelės dartovi utkepėlės, kt.



### KONVEKCIJOS režimas

Temperatūra: bet kuri temperatūra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip

Esant diam nustatymui, ásijungia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Tai idtobulintas klasikinis, áprastas orkaitės kaitinimo tipas su idskirtiniu karðcio pasiskirstymu ir sumaþintomis energijos sąnaudomis. Konvekciniė orkaitė nepralenkiama, kai reikia paruošti patiekalus id keli sudedamj, pvz., kopūstus su donkauliukais, ispaniko stiliaus menkes, Ankonos stiliaus diovinas menkes, verdien su ryþiais ir kt. Puiks rezultatai pasiekiami ruošiant verdienos ar jautienos patiekalus bei mėsos troškinius, guliad, þvėrien, kump ir kt., kuriuos reikia kepti ilgai ir lėtai bei nuolat laistyti skysčiais. Nustacis d reþim, patartina kepti pyragus bei vaisius ir troškinant maistą dengtuose induose. Ruošdami maistą konvekcijos reþimu, naudokite tik vieną nuladþjimo ind arba kepimo groteles, kitaip diluma netolygiai pasiskirstys. Naudodami skirtingo aukdio kepimo groteles, galite subalansuoti dilumos kiekį orkaitės viršuje ir apačioje. Grotelių aukt pasirinkite atsiþvelgdami á tai, ar patiekalui reikia daugiau karðcio id viršaus.



### PICOS režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

Þjungiami apvalusis ir apatinis kaitinimo elementai bei ventiliatorius. Šis derinys greitai įkaitina orkaitę, sukuriamas didelis šilumos kiekis, ypač apatiniu kaitinimo elementu. Jei naudojate daugiau nei vienas groteles vienu metu, kepimo ciklo viduryje sukeiskite groteles vietomis.



### SPARÇIOJO ĮKAITINIMO režimas

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Prieš sudėdami maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas, tada pasirinkite pageidaujam gaminimo funkcij.



### APATINĖS VENTILIACIJOS režimas

Þjungiamas apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, leidþiantis karðiui pasiskirstyti po vis orkaitę. Ši kombinacija tinka lengvai pagaminti darþovėms ir þuviai.



### VENTILIATORIAUS PAGALBOS režimas

Temperatūra: bet kuri temperatūra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip

Ásijungs kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Kadangi karðtis visoje orkaitėje būna vienodas, maistas tolygiai idkepa ir paruduoja. Esant diam reþimui, galite vienu metu kepti ávairius patiekalus, jei tik j kepimo temperatūros panašios. Vienu metu galite naudoti ne daugiau kaip dvi groteles, be to, reikia laikytis nurodym, pateikiam skyriuje „Kepimas ant daugiau nei vieną grotelių“.

Ðis ventiliatoriaus pagalbos reþimas ypač rekomenduojamas ruošiant patiekalus, kuriuos reikia apskrudinti ir kuriuos reikia ilgiau kepti, pvz.: lazanij, makaronų patiekalus, vidiuk su bulvėmis ir kt. Be to, dilumai puikiai pasiskirstant galima naudoti maþesn temperatr. Taip maistas praranda maþiau skysčių, mėsa būna dvelnesnė, o kepsnio svoris nesumaþėja. Ventiliatoriaus pagalbos reþimas ypač tinka ruošiant þuvis, nes jas galima pabarstyti tik trupučiu prieskoniu, taip þuvis nepraras tikrojo savo skonio ir idvaizdos. Desertai: ventiliatoriaus pagalbos reþimas puikiai tinka keptant mielinis pyragus.

Be to, d reþim galima nustatyti, kai norima greitai atšildyti raudon ar balt mėsą ir duon (nustatoma 80 °C temperatūra). Norint atšildyti dvelnesn maistą, termostate palaikoma 60 °C temperatūra arba naudojama tik dalto oro cirkuliavimo funkcija, termostate nustatant 0 °C temperatr.



### KEPSNINĖS režimas

Temperatūra: MAX.

Ásijungia viduriniė viršutinio kaitinimo elemento dalis. Tiesioginiė aukšta kepsninės temperatūra rekomenduojama maistui, kuriam reikia didelės paviršiaus temperatūros (verdienos ir jautienos kepsniai, filė ir antrekotas). Ðiame kepimo reþime naudojamas ribotas energijos kiekis, jis puikiai tinka skrudinant. Maistą dėkite grotelių viduryje – jei padėsite donuose, jis tinkamai neidkeps.



### KEPSNINĖS režimas

Temperatūra: bet kuri temperatūra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip

Ásijungia viršutinis kaitinimo elementas ir besisukantis iedmas.

Kai tiesioginiė temperatūra yra itin aukšta, apskrunda mėsos ir kepsnių paviršius, o jų viduje sulaukomas skystis ir mėsa suminkdėja. Ruošiant patiekalus, kuri paviršių turi veikti aukšta temperatūra, rekomenduojama nustatyti kepsninės reþim: pvz., jautienos kepsnius, verdien, donkauliukus, filė, mėsainius ir kt.



### SKRUDINIMO režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir 200 °C.

Aktyvinami viršutinis kaitinimo elementas ir iedmas (jei yra) bei ventiliatorius. Šis funkcij derinys padidina vienkryptės šiluminės spinduliuotės, kuri skleidþia kaitinimo elementai, efektyvum, nes oras priverčiamas cirkuliuoti orkaitėje. Tai padeda apsaugoti maistą nuo pridegimo ir leidþia karðiui prasiskverbti tiesiai į maistą.

KEPSNINĖS, DVGUBOS KEPSNINĖ režimai turi būti naudojami uždarius orkaitės dureles.





## ATŠILDYMO režimas

Orkaitės apačioje esantis ventiliatorius priverčia oro kambario temperatūros orą cirkuliuoti aplink maistą. Šis režimas rekomenduojamas atšildant visų rūšių maistą, bet ypač tinka švelniam maistui, kuriam nereikia karščio, pvz.: ledams, kremams ar pudingams, vaisių pyragams. Naudojant ventiliatorių, atitirpinimo laikas sutrumpinamas perpus. Tuo atveju, kai atitirpinama mėsa, žuvis ar duona, galima pagreitinoti procesą naudojant „Keleto gaminių“ režimą ir nustatant 80–100 °C temperatūrą.

### Praktiniai patarimai gaminimui

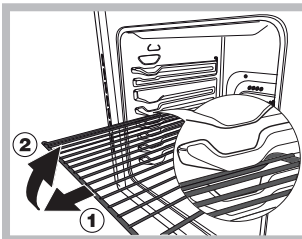
Gamindami GRILIO režimu, įdėkite skardą į 1 padėtį, kad surinktumėte likučius (riebalus ir / ar taukus).

#### GRILIS

- Įstatykite grotelės į 3 arba 4 padėtį. Sudėkite maisto produktus ant grotelių centre.
- Rekomenduojame nustatyti maksimalų galios lygį. Viršutinis kaitinimo elementas reguliuojamas termostatu ir gali neveikti nuolat.


#### PICOS REŽIMAS

- Naudokite lengvą aliumininę picos skardą. Padėkite ant pridėtų grotelių. Jei norite traškos plutelės, nenaudokite lašėjimo skardos, nes ji trukdo plutai susidaryti ir padidina kepimo laiką.
- Jei ant picos dėjote daug ingredientų, rekomenduojama mocarelos sūrį uždėti įpusėjus kepimui.



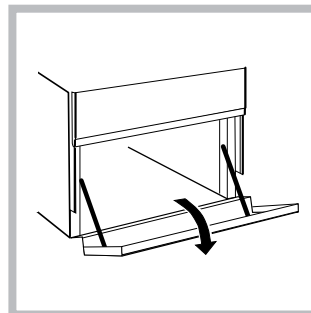
**ĮSPĖJIMAS!** Orkaitėje įdiegta stabdiklių sistema, kad ištraukti padėklai neiškristų iš orkaitės (1). Norėdami padėklą visiškai ištraukti iš orkaitės, laikydami jį priekyje kilstelėkite ir patraukite, kaip parodyta paveikslėlyje (2).

### Gaminimas ant kelių lentynėlių vienu metu

Jei reikia vienu metu naudoti dvi lentynėles, naudokite ORKAITĖS SU VENTILIATORIUMI gaminimo režimą  nes tai vienintelis režimas, kuris tinka tokiam gaminimui. Rekomenduojame:

- nenaudoti 1 ir 5 padėčių. Taip yra dėl to, kad per didelis karštis gali apdegti produktus, kurie yra jautrūs karščiui.
- naudokite 2 ir 4 padėtis, maistą, kuriam reikia daugiau karščio, dėkite ant lentynėlės 2 padėtyje.
- Jei gaminate patiekalus, kurių gaminimo laikas ir temperatūra skiriasi, nustatykite temperatūrą, kuri būtų per vidurį tarp abiejų rekomenduojamų temperatūrų (žr. Gaminimo orkaitėje patarimų lentelę) ir gležnesnį patiekalą dėkite ant lentynėlės 4 padėtyje. Iš pradžių ištraukite patiekalą, kurio gaminimo laikas yra trumpesnis.
- Jei kepate picas ant kelių lentynėlių su 220 °C temperatūra, 15 minučių pakaitinkite orkaitę. Paprastai gaminimas ant grotelių 4 padėtyje užtrunka ilgiau, rekomenduojame ant apatinės lentynėlės esančią picą išimti pirmiausiai, o 4-oje padėtyje esančią picą išimti dar po kelių minučių.
- Apačioje įdėkite lašėjimo skardą ir įstatykite grotelės viršuje.

#### Apatinis orkaitės skyrius\*



Po orkaitės yra skyrius, kuriame galima laikyti orkaitės priedus ar galias lėkštes. Norėdami atidaryti dureles, stumtelėkite jas įtemyn (*žr. pav.*).

Nedėkite degių medžiagų á apatiná orkaitės skyrių.

Vidiniai stalčiai (kur yra) pavirđiai gali ákaisti.

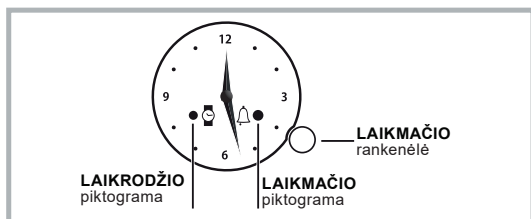
## Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

RECEPTAS	GAMINIMO FUNKCIJA	GAMINIMO LYGIS (nuo apačios)	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKAS (min.)
Biskvitinis pyragas	Terminė	2	160–190	30–60
	Konvekinė	2 - 4	160–180	30–55
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	Terminė	3	180–200	50–100
	Konvekinė	2 - 4	160–190	40–90
Sausainiai	Terminė	3	160–180	20–45
	Konvekinė	1 - 3 - 5	140–150	30–45
Pyragėliai	Terminė	3	160–180	20–45
	Konvekinė	1 - 3 - 5	150–160	30–45
Pica	Terminė	3	230–250	10 - 25
	Konvekinė	2 - 4	190–210	15–30
Dešrelės / kiaulienos šonkauliukai / Mėsainis	Kepinimas	4	MAKS.	15–30
Trapios tešlos plokštainis su įdaru	Terminė	3	180–200	50–70
Trapios tešlos plokštainis su įdaru	Konvekinė	2 - 4	170–190	60–80
Skrebučiai	Kepinimas	5	MAKS.	Įkaitinimas 5' Gaminimas 2,5'
Lazanija	Terminė	2	170–190	40–60
Vištiena	Terminė	2	200–230	50–90
	Turbokepinimas	3	200–220	55–70
Jautiena	Terminė	2	190–200	70–110
	Konvekinė	2	180–190	80–120
Veršiena	Terminė	2	190–200	70–110
	Konvekinė	2	180–190	80–120
Žuvis	Terminė	2	170–190	30–50
	Kepinimas	4	200	20–30
Įdarytos daržovės	Konvekinė	2	180–200	50–70

kepimo laikai yra apytiksliai ir gali skirtis priklausomai nuo skonio. Kepimo metu naudojant kepsninę ar kepsninę su ventiliatoriumi, visada 1-je grotelių padėtyje (skaičiuojant nuo apačios) reikia padėti riebalų surinkimo indą.

# Laikrodžio ir laikmačio nustatymas

## Laikrodis su kaimiško stiliaus laikmačiu



! Visus nustatymus galima įvesti tik tuo atveju, jei orkaitė yra prijungta prie elektros maitinimo tinklo. Jei maitinimo tiekimas nutrūksta ilgiau nei 10 sek., programavimas sustabdomas: atkūrus srovės tiekimą mirksinti LAIKRODŽIO piktograma informuoja, kad buvo nutrūkęs maitinimo tiekimas ir nurodo, kad laiką reikia nustatyti iš naujo.

### Laiko nustatymas

Jei norite koreguoti rodyklių rodomą laiką, trumpai spustelėkite LAIKO NUSTATYMO rankenėlę, kad imtų mirksėti LAIKRODŽIO piktograma.

Tada, norėdami padidinti arba sumažinti rodomą laiko nustatymą po 1 min., sukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, arba prieš ją; minučių rodyklė suksis pagal laikrodžio rodyklę arba prieš ją, o laiko nustatymas keisis po 1 min.

Po vėliausio koregavimo praėjus 10 sek., programavimo funkcija automatiškai išeis iš koregavimo režimo.

### Laiko priminimo nustatymas

Ši funkcija nepertraukia gaminimo ir ji neturi įtakos orkaitės veikimui; ji naudojama suaktyvinant signalą, kai praeina nustatytas laikas.

Jei norite nustatyti laiko priminimą, trumpai spustelėkite LAIKO NUSTATYMO rankenėlę, kad imtų mirksėti LAIKO PRIMINIMO piktograma.

Norėdami padidinti arba sumažinti nustatytą laiko trukmę, sukite LAIKO NUSTATYMO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, arba prieš ją; minučių rodyklė judės 1 min. intervalais. Po paskutinio pasukimo LAIKO PRIMINIMO piktograma nepertraukiamai mirksės 10 sek. Nustatymą galima patvirtinti paspaudžiant LAIKO NUSTATYMO rankenėlę arba palaukiant 10 sek., su sąlyga, kad yra nustatytas mažiausiai 1 min. trukmės gaminimo laikas.

Ijungta LAIKO PRIMINIMO piktograma nurodo, kad yra nustatyta laiko trukmė; atgalinis skaičiavimas pradėdamas iš karto.

PROGRAMŲ rankenėle pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą.

Jei norite peržiūrėti nustatytą trukmę, trumpai spustelėkite ir atleiskite LAIKO NUSTATYMO rankenėlę; rodyklės ir piktogramos rodys likusias minutes.

Pasibaigus nustatytam laikui, LAIKO PRIMINIMO piktograma ims mirksėti ir 1 min. skambės įspėjamasis signalas (norėdami jį nutildyti, trumpai spustelėkite rankenėlę).

Pasukite PROGRAMŲ rankenėlę į „0“ padėtį.

Jei norite atšaukti nustatymą, paspauskite LAIKO NUSTATYMO rankenėlę ir palaikykite 3 sek.: programavimas bus atšauktas ir LAIKO PRIMINIMO piktograma bus išjungta.

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

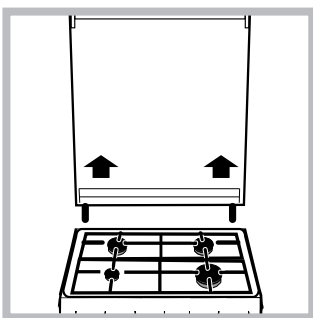
## Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Naudodami KEPSNINĖS, DVIGUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO režimus orkaitės dureles visuomet laikykite uždaras: taip pasieksite geresnį rezultatį ir sutaupysite energijos (apie 10 %).
- Visada, kai įmanoma, venkite išankstinio orkaitės kaitinimo ir stenkitės, kad ji nebūtų tuščia. Stenkitės kuo mažiau atidarinti dureles, nes kiekvieną kartą atidarius netenkama šilumos. Norėdami sutaupyti energijos, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki jūsų numatyto gaminimo laiko pabaigos, ir išnaudokite šilumą, kurią orkaitė dar sugeneruos.
- Nuvalykite tarpines ir valykite vidų, kad per dureles nebūtų prarandama energija.
- Jei pagal jūsų elektros tiekimo sutartį yra taikomi keli tarifai pagal laiką, atidėto gaminimo funkcija leis taupyti pinigų nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpį.
- Puodo ar keptuvės apačia turi uždengti kaitvietę. Jei apačia mažesnė, bus švaistoma brangi energija, ir prie puodų kraštų prisivils maisto likučių, kuriuos bus sunku nuvalyti.
- Maistą gaminkite uždengtuose puoduose ir keptuvėse su gerai uždengtais dangčiais, naudodami kuo mažiau vandens. Gaminant maistą inde be dangčio išnaudojama kur kas daugiau energijos.
- Naudokite puodus ir keptuves plokščia apačia
- Jei gaminate patiekalus, kuriems pagaminti reikia labai ilgo laiko, verta įsigyti garpuodį, jame makstas išvirs dvigubai daugiau ir sutaupys trečdalį energijos.

## Prietaiso išjungimas

Prieš atlikdami bet kokius darbus, prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

## Gaubtas



Stiklinis viryklės gaubtas valomas šiltu vandeniu. Nevalykite braižomaisiais valikliais. Norint palengvinti valymą už kaitlentės galo, gaubtą galima nuimti. Ją visiškai atidarykite ir pakelkite aukštyn (žr. pav.).

Gaminį įprastai reikia naudoti uždėjus stiklinį dangtį.


Neuždarykite gaubto, kai degikliai įjungti arba vis dar karšti.

Prieš atidarydami gaubtą nuo jo nuvalykite skysčius.

## Dujų čiaupo priežiūra

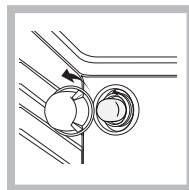
Laikui begant čiaapai užsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

**Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis tam gamintojo leidimą.**

 Visas gaminio specifikacijas, įskaitant orkaitės energijos efektyvumo klasę, galima rasti ir atsisiųsti iš mūsų svetainės [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

## Orkaitės lempučių keitimas

- Atjungę orkaitę nuo maitinimo šaltinio, nuimkite stiklinukį, kuris dengia lempučių lizdą (žr. pav.).
- Išsukite lempučių ir pakeiskite jų panašia: 230 V, 25 W, galvutė E 14.
- Uždėkite gaubtą ir prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.



Nenaudokite orkaitės lempos, kaip / aplinkos apšvietimo. Šiame gaminyje integruotas E klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

## Pagalba

Visuomet šalia turėtina informacija:

- Prietaiso modelis (Mod.).
- Serijos numeris (S/N).

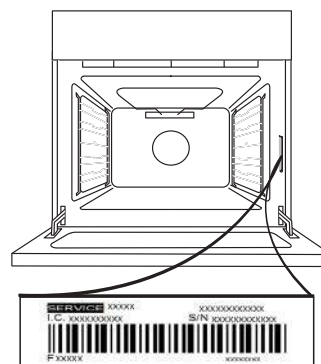
Daugiau informaciją galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS

### CENTRAS

Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus mūsų svetainėje. Būkite pasiruošę nurodyti:

- Trumpą gedimo aprašymą;
- Tikslų gaminio modelį;
- Pagalbinis kodas (numeris, nurodytas po žodžio SERVICE (TECHNINĖS PRIEŽIŪRA) duomenų plokštelėje, kuri yra PRITVIRTINTA prie gaminio ir atidarius krosnelės dureles matoma kairėje pusėje).
- savo tikslų adresą;
- telefono numerį

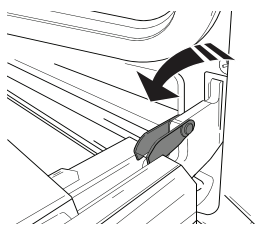


Atkreipkite dėmesį: Jei reikės bet kokių remontų, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (originalių atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

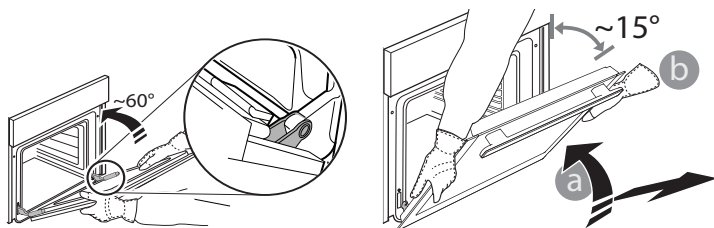
## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

**1.** Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



**2.** Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

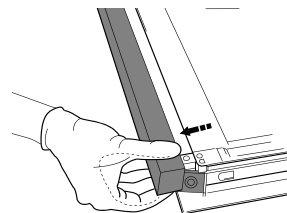
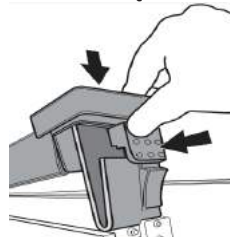
**3.** Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

**4.** Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

**5.** Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

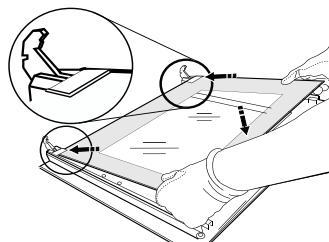
## SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

**1.** Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksiatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



**2.** Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.

**3.** Montuodami tinkamai įstatykite vidinį durelių stiklą, kad ant skydelio užrašytas tekstas nebūtų apsuktas ir būtų lengvai įskaitomas.



**4.** Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

## Orkaitės valymas garais

Šis valymo režimas rekomenduojamas po riebaus maisto (kepsnio, mėsos) gaminimo.


Valymo procesas garais leidžia palengvinti purvo šalinimą nuo orkaitės sienelių ir lengviau išvalyti orkaitės vidų.

Svarbu! Prieš pradėdami valymo garais procesą:

- pašalinkite visas maisto ir riebalų liekanas nuo orkaitės dugno;
- išimkite visus orkaitės priedus (groteles ir kepimo skardas).

Atlikite aukščiau nurodytas operacijas pagal tokią tvarką:

1. įpilkite 300 ml vandens į skardą į orkaitę, įdėję ją į apatinę lentyną. Modeliuose, kuriuose kepimo skardos nėra, naudokite kepimo popierių ir padėkite jį ant apačioje

2. pasirinkite orkaitės funkciją  **APATINIS režimas:** ir nustatykite 90 °C temperatūrą;
3. palikite taip 35 minučių;
4. išjunkite orkaitę;
5. orkaitei atvėsus atidarykite dureles ir pabaikite valyti vandeniu ir drėgna šluoste;
6. baigę valyti pašalinkite iš ertmės vandens likučius.

Jei valymo garais procedūrą atliekate po to, kai kepėte itin riebią maistą arba kai orkaitė labai nešvari, pabaikite valymo procesą įprastiniu būdu, aprašytu ankstesniame skyriuje.

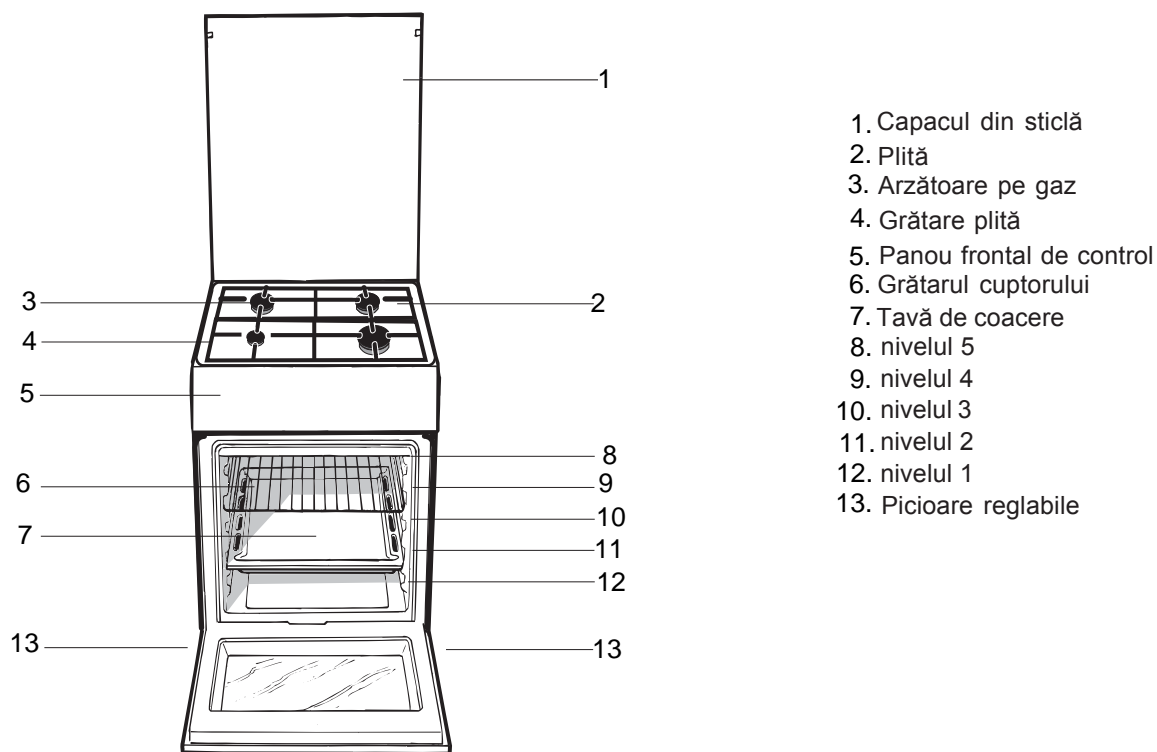
! Valykite tik šaltą orkaitę!

# RO

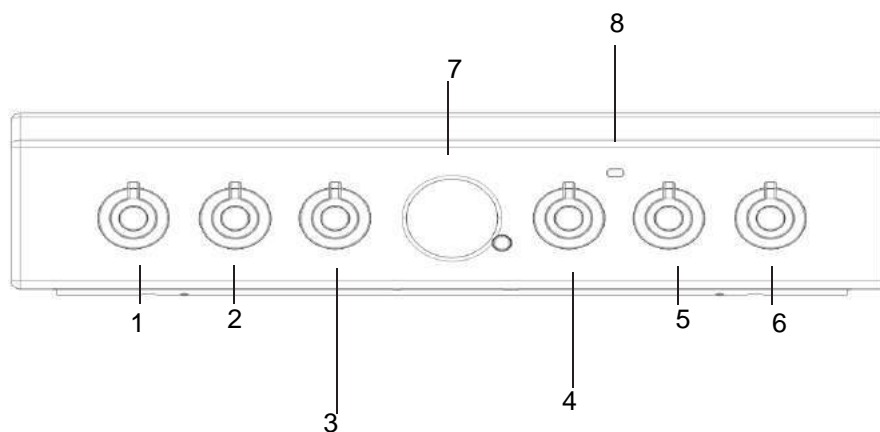
# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

**!** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



## PANOUL DE COMANDĂ



1. Butoane comandi ochiuri aragaz
2. Butoane comandi ochiuri aragaz
3. Buton PROGRAME

4. Buton TERMOSTAT
5. Butoane comandi ochiuri aragaz
6. Butoane comandi ochiuri aragaz

7. Dispozitiv de programare analogic
8. Indicator TERMOSTAT

## Sfaturi de instalare

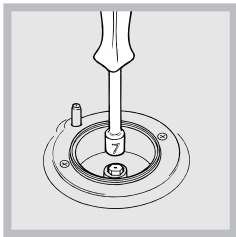
### Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat și la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

#### Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

1. Înlăturați grătarul și extrageți arzătoarele din sediul lor;
2. deșurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (vezi figura), și înlocuiți-le cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul cu "Caracteristicile arzătoarelor și duzelor");
3. montați la loc toate componentele efectuând aceleași operații ca la demontare, dar în sens invers.



Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:

1. rotiți bușonul la minim;
2. scoateți bușonul și rotiți șurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică,

constantă;

În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet.

3. verificați apoi ca, rotind rapid bușonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

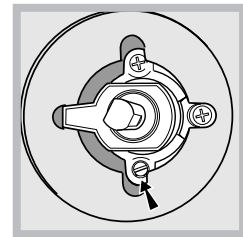
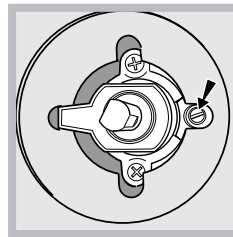
Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

### Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
2. rotiți bușonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți bușonul;
4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;

În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet;

5. verificați dacă, rotind repede bușonul de la MAX la MIN sau dacă închideți și deschideți repede ușa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.





## Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Arzător	Diame- tru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	Gaz lichefiat			Gaz natural			
		Nomi- nală	Redusă		duză 1/100 (mm)	debit* g/h		duză 1/100 (mm)	debit* l/h	duză 1/100 (mm)	debit* l/h
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	158	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	143	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	106	95
Presiuni de alimentare	Nominală (mbar)						30	30	20	13	
	Minimă (mbar)						20	20	17	6,5	
	Maximă (mbar)						35	35	25	18	

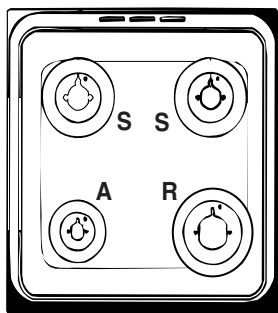
\* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat

\*\*\* Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

\*\* Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg



Înșurubați duzele folosind o cheie tubulară de 7 mm și un cuplu maxim de 4 Nm



### DATE TEHNICE

**Tensiune sursă de alimentare și frecvență** vezi plăcuța cu date tehnice

**Arzătoare** poate fi adaptat pentru a fi folosit cu orice tip de gaz indicat pe plăcuța cu date tehnice, care se află înăuntru sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele din stânga din interiorul cuptorului.

**ETICHETĂ PENTRU ALIMENTARE CU ENERGIE ȘI ECODESIGN** Consum energie convecție Naturală – funcție de încălzire:  Tradițională; Consum de energie declarație Clasă convecție forțată - funcție de încălzire: PATISERIE 



# Pornire și utilizare

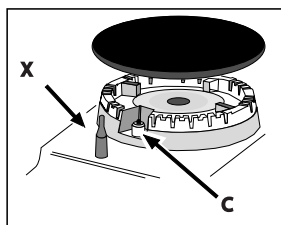
## Utilizarea aragazului

### Aprinderea arzătoarelor

Fiecare bușon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de bușon este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiați de arzător o flacăra sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, rotiți bușonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim ▲.
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic bușonul ARZĂTORULUI: la minim ◆, la maxim ▲ sau într-o poziție intermediară.



Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere\* (C), apăsați mai întâi butonul de aprindere, apoi apăsați și rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens

contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziției maxime; așteptați aprinderea flăcării.

Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în bușon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic\* (vezi figura) dar nu și butonul de aprindere. Este suficient să apăsați și, în același timp, să rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim și să așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați bușonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând bușonul apăsat mai mult timp.

Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță\*(X) împotriva scăpării de gaz, țineți apăsat bușonul ARZĂTORULUI timp de 2-3 secunde, pentru a menține flacăra aprinsă și a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul până la ◆.

Pentru a obține un randament maxim al arzătoarelor, precum și a economisi gazul, utilizați numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporționale cu ale arzătoarelor:

Arzător	Ø Diametru recipienti (cm)
Rapid (R)	24-26
Semi-rapid (S)	16-20
Auxiliar (A)	10-14

Pentru a identifica tipul arzătorului faceți referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”.

### Utilizarea cuptorului

La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeti apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.


Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul. Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

### Indicator luminos al TERMOSTATULUI

Atunci când acesta se aprinde, cuptorul generează căldură. Acesta se oprește atunci când în interiorul cuptorului se atinge temperatura selectată. În acest moment, lumina se aprinde și se oprește alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura la un nivel constant.

### Becul cuptorului

Acesta este aprins prin rotirea butonului de selectare în orice altă poziție decât „0”. Acesta rămâne aprins atât timp cât

cuptorul funcționează. Prin selectarea  cu ajutorul butonului, lumina este aprinsă fără ca niciuna dintre rezistențe să fie activată.



### Modul „decongelare”

Poziția butonului termostatului : oricare  
 Ventilatorul situat în partea inferioară a cuptorului face ca aerul să circule la temperatura camerei în jurul alimentelor. Acesta este recomandat pentru dezghețarea tuturor tipurilor de alimente, dar în special pentru alimentele delicate care nu necesită căldură, precum: prăjituri cu înghețată, deserturi cu cremă sau șarlotă, prăjituri cu fructe. Prin utilizarea ventilatorului, timpul de dezghețare este aproape înjumătățit. În cazul cărnii, al peștelui și al pâinii, este posibil să accelerați procesul utilizând „modul ventilație” și setând temperatura la 80 ° - 100 ° C.



### Modul COACERE

Temperatură: orice temperatură între 50°C și Max.  
 Elementul de încălzire din spate și ventilatorul pornesc, garantând o căldură delicată distribuită uniform în tot cuptorul. Acest mod este ideal pentru coacere și gătire de mâncăruri delicate - mai ales prăjituri care trebuie să crească - și pentru pregătirea anumitor tarte pe 3 polițe simultan. Iată câteva exemple: choux a la creme, biscuiți dulci și gustoși, prăjituri savuroase, rulade cu cremă și porții mici de legume gratinate etc.....



### Modul CUPTOR STATIC

Ambele elemente de încălzire de sus și de jos vor fi activate. Atunci când folosiți acest mod de gătire tradițional, este cel mai bine să folosiți doar câte o poliță pe rând, altfel căldura nu va fi distribuită egal.



### Modul CUPTOR CU VENTILATOR

Elementele de încălzire de sus și de jos vor porni și ventilatorul va începe să funcționeze. Din moment ce căldura rămâne constantă în tot cuptorul, aerul gătește și colorează în cafeniu mâncarea în mod uniform. Maximum două polițe pot fi folosite același timp.



### Modul GRĂTAR

Partea centrală a elementului de încălzire de sus pornește. Temperatura înaltă și directă a grătarului este recomandată pentru mâncarea care necesită o temperatură de suprafață mai mare (fripturi de vită și mânzat, fileuri și antricoate). Acest mod de gătire folosește o cantitate limitată de energie și este ideal pentru a face mici feluri de mâncare la grătar. Puneți mâncarea în centrul poliței, deoarece nu va fi gătită în mod adecvat dacă stă în colț.



### Modul DUBLU GRĂTAR

Elementul de încălzire de deasupra și dispozitivul de rotisare va fi activat.  
 Acest lucru oferă un grătar mai mare decât setarea normală de grătar și are un design inovator care ameliorează eficiența de gătire cu 50% și elimină zonele mai reci din colț. Folosiți acest mod de grătar pentru a obține o nuanță cafenie deasupra mâncării.



### Modul DUBLU GRĂTAR

Elementul de încălzire de deasupra și elementul pentru rotisare sunt activate și ventilatorul începe să funcționeze. Această combinație de funcții sporește eficiența radiațiilor termice unidirecționale ale elementelor de încălzire prin circulația forțată a aerului prin cuptor. Acest lucru împiedică arderea mâncării deasupra permițând căldurii să intre în mâncare mai eficient; astfel, este modul ideal pentru gătirea mâncării rapid cu grătar sau pentru a face la grătar bucăți de carne fără a folosi accesoriul de rotisare.

Modurile de gătire GRILL, DOUBLE GRILL și FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL trebuie efectuate cu ușa cuptorului închisă.

Atunci când folosiți modurile de gătire GRILL și DOUBLE GRILL, amplasați polița pe poziția 5 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătirii (grăsime și/sau untură). Atunci când folosiți modul de gătire FAN ASSISTED DOUBLE GRILL, amplasați polița pe poziția 2 sau 3 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătirii.



### Modul de VENTILAȚIE INFERIOARĂ

Elementul de încălzire a părții inferioare și ventilatorul sunt activate, lucru ce permite distribuția căldurii în întregul interior al cuptorului. Această combinație este utilă pentru gătirea ușoară a legumelor și peștelui.



### Programul CUPTOR PIZZA

Se activează elementele de încălzire inferior și circular și intră în funcțiune ventilatorul. Această combinație permite o încălzire rapidă a cuptorului, cu un mare aport de căldură îndeosebi de jos în sus. În cazul în care folosiți mai mult de un raft deodată, trebuie să le schimbați poziția între ele la jumătatea coacerii.

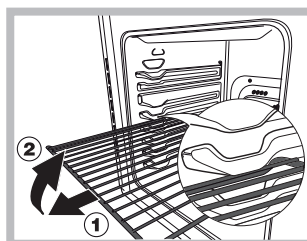


### Modul PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor, apoi selectați funcția de preparare preferată.

# Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

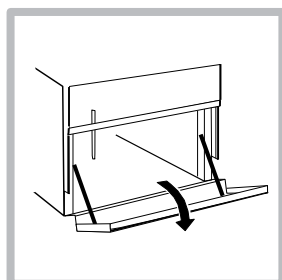
REȚETĂ	FUNCȚIE DE PREPARARE	NIVEL DE GĂTIT (de jos în sus)	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min)
Pandișpan	Calorifică	2	160 - 190	30 - 60
	Convecție	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)	Calorifică	3	180 - 200	50 - 100
	Convecție	2 - 4	160 - 190	40 - 90
Fursecuri	Calorifică	3	160 - 180	20 - 45
	Convecție	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Prăjiturile	Calorifică	3	160 - 180	20 - 45
	Convecție	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Calorifică	3	230 - 250	10 - 25
	Convecție	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Cârnați/ Coaste de porc/ Hamburger	Frigere	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Calorifică	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Convecție	2 - 4	170 - 190	60 - 80
Pâine prăjită	Frigere	5	MAX	Preîncălzire 5' Preparare 2.5'
Lasagna	Calorifică	2	170 - 190	40 - 60
Pui	Calorifică	2	200 - 230	50 - 90
	Frigere turbo	3	200 - 220	55 - 70
Vită	Calorifică	2	190 - 200	70 - 110
	Convecție	2	180 - 190	80 - 120
Vițel	Calorifică	2	190 - 200	70 - 110
	Convecție	2	180 - 190	80 - 120
Pește	Calorifică	2	170 - 190	30 - 50
	Frigere	4	200	20 - 30
Legume umplute	Convecție	2	180 - 200	50 - 70



**ATENȚIE!** Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1).


Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).

## Compartimentul inferior



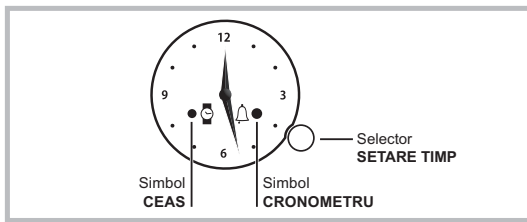
Există un compartiment sub cuptor care poate fi folosit pentru a depozita accesoriile pentru cuptor sau vase adânci. Pentru a deschide ușa, trageți-o în jos (consultați figura).

## Gătirea pe mai mult de un nivel

Dacă trebuie să gătiți pe mai mult de un nivel în același timp, utilizați numai „modul asistat de ventilator”  care este singurul potrivit pentru acest tip de gătit.

- Cuptorul este prevăzut cu 5 rafturi. În timpul preparării cu funcția asistată de ventilator, folosiți două dintre cele trei rafturi centrale; rafturile cele mai de jos și cele mai de sus primesc direct aerul cald și, prin urmare, alimentele delicate ar putea fi arse pe aceste rafturi.
- Ca regulă generală, folosiți al doilea și al patrulea raft din partea inferioară, așezând alimentele care necesită mai multă căldură pe cel de-al doilea raft din partea de jos. De exemplu, atunci când gătiți fripturi împreună cu alte alimente, așezați friptura pe cel de-al doilea raft din partea inferioară și alimentele mai delicate pe raftul al patrulea din partea de jos.
- Atunci când gătiți alimente care necesită timp și temperaturi diferite, setați o temperatură care se situează undeva între cele două temperaturi necesare, așezați alimentele mai delicate pe cel de-al patrulea raft din partea inferioară și scoateți mai întâi din cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai redus.
- Utilizați tava de colectare a grăsimii pe raftul inferior și grătarul pe cel superior;

## Ceas cu cronometru Rustic



! Toate reglările sunt posibile numai dacă cuptorul este racordat la instalația electrică. Dacă lipsește curentul pentru mai mult de 10 secunde, programatorul se oprește: la revenirea curentului, pictograma CEAS clipește arătând că a fost o pană de curent și că trebuie reglată din nou ora.

### Reglarea orei

Pentru a regla ora indicată de ace apăsați scurt selectorul SETARE TIMP până când clipește pictograma CEAS.

Așadar, pentru a mări sau micșora ora afișată cu pași de 1 minut, rotiți selectorul în sens orar sau antiorar, iar minutarul se mișcă cu pași de 1 minut în sens orar sau antiorar.

După 10 secunde de la ultima reglare programatorul iese automat modul de reglare.

### Setarea cronometrului

! Această funcție nu întrerupe coacerea și nu ține cont de utilizarea cuptorului; permite doar acționarea semnalului acustic la terminarea minutelor setate.

Pentru a activa cronometrul, apăsați scurt butonul REGLARE TIMPI până când pictograma CRONOMETRU clipește.

Pentru a mări sau micșora timpul cronometrului, rotiți selectorul REGLARE TIMPI în sens orar sau antiorar, minutarul se mișcă cu pași de 1 minut.

Clipirea pictogramei CRONOMETRU continuă timp de 10 secunde de la ultima rotație. Setarea poate fi confirmată prin apăsarea butonului REGLARE TIMPI sau lăsând să expire 10 secunde, cu condiția să fi fost programat cel puțin 1 minut de gătit.

Pictograma CRONOMETRU aprinsă arată că s-a efectuat reglarea, iar cronometrarea timpului va începe imediat.

Selectați programul de coacere dorit cu butonul PROGRAME.

Pentru a vedea timpul stabilit, apăsați scurt și eliberați butonul REGLARE TIMPI; acele arată minutele rămase.

La terminarea timpului stabilit, pictograma CRONOMETRU clipește, iar alarma emite semnale sonore timp de 1 minut (pentru a-l dezactiva, apăsați scurt butonul).

Aduceți butonul PROGRAME în poziția "0".

! Pentru a anula setarea, apăsați butonul REGLARE TIMPI timp 3 secunde: programarea va fi anulată, iar pictograma CRONOMETRU se stinge.

# Întreținere și curățire

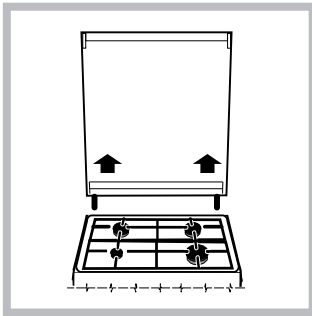
## Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

- Oricând este posibil, evitați pre-încălzirea cuptorului și încercați să îl umpleți de fiecare dată. Deschideți ușa cuptorului cât de rar este posibil deoarece se pierde căldură la fiecare deschidere. Pentru a salva o cantitate substanțială de energie, opriți cuptorul la 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de gătit planificat și folosiți căldura generată în continuare de cuptor.
- Păstrați garniturile curate și îngrijite pentru a preveni pierderea de energie din zona ușii.
- Dacă aveți un contract pentru electricitate cu tarif per timp, opțiunea de „temporizare pentru gătit” vă va ajuta să reduceți costurile alegând să utilizați echipamentul în intervale de timp mai ieftine.

## Decuplarea electrică

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

### Capacul



Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă caldă. Evitați substanțele abrazive. Puteți demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți capacul și ridicați-l (vezi figura).

Capacul din sticlă trebuie să fie montat în timpul utilizării obișnuite a produsului.

Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

### Controlați garniturile cuptorului.

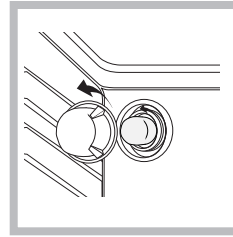
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

## Întreținerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca bușoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiți.

**Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.**

## Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).

2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V,

putere 25 W, cuplare E 14.

3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa E.

## Asistență

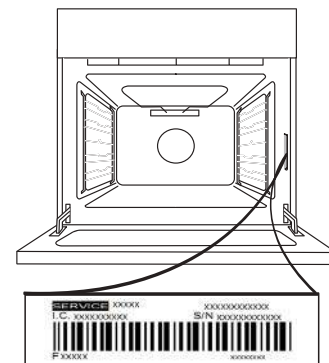
### Comunicați:

- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe tablăta cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

Pentru asistență, sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție furnizat împreună cu produsul sau urmați instrucțiunile de pe site-ul nostru web. Fiți pregătiți să oferiți:

- O scurtă descriere a problemei
- Tipul și modelul exact al produsului dumneavoastră
- Codul pentru solicitare asistență (numărul care apare în urma cuvântului SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare ATAȘATĂ de produs, care poate fi găsită pe marginea interioară din stânga, atunci când ușa cuptorului este deschisă)
- adresa dv. completă
- Un număr de telefon pentru contact



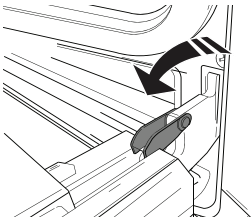
Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de servicii autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător.

Vă rugăm să consultați certificatul de garanție inclus pentru mai multe informații privind garanția.



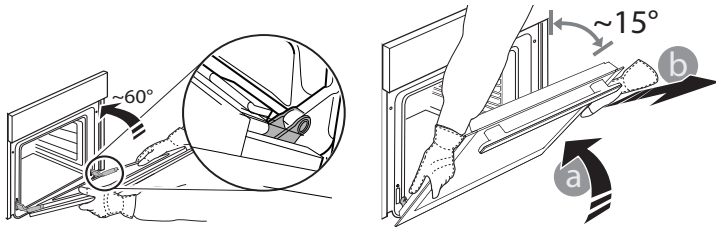
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

**1.** Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



**2.** Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

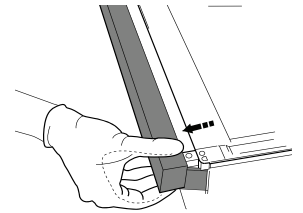
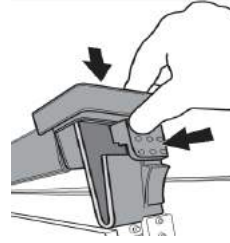
**3.** Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

**4.** Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

**5.** Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

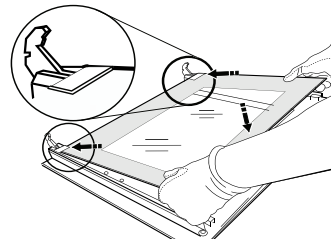
## CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

**1.** După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



**2.** Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

**3.** La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile



**4.** Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

## Curățarea cu aburi a cuptorului

Această metodă de curățare este recomandată mai ales după prepararea cârnurilor foarte grase (fripturi).

Acest proces de curățare facilitează îndepărtarea murdăriei de pe pereții cuptorului prin generarea de abur care este produs în interiorul cuptorului pentru o curățare mai ușoară.

! Important! Înainte de a începe curățarea cu aburi:

– Îndepărtați toate resturile de alimente și grăsimea din partea inferioară a cuptorului.

– Scoateți toate accesoriile cuptorului (grătare și țavi de colectare).

Efectuați operațiile de mai sus conform următoarei proceduri:

1. turnați 300 ml de apă potabilă în tava de copt din cuptor și așezați-o pe raftul inferior. În cazul modelelor pentru care nu există tavă de colectare, utilizați o hârtie de copt și așezați-o pe grătar, pe raftul inferior;

2. selectați funcția cuptorului **CĂLDURĂ JOS** și setați temperatura la 90 ° C;

3. păstrați-o în cuptor timp de 35min;

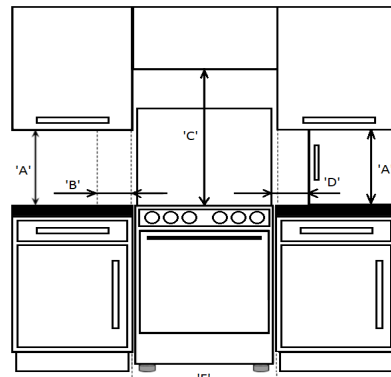
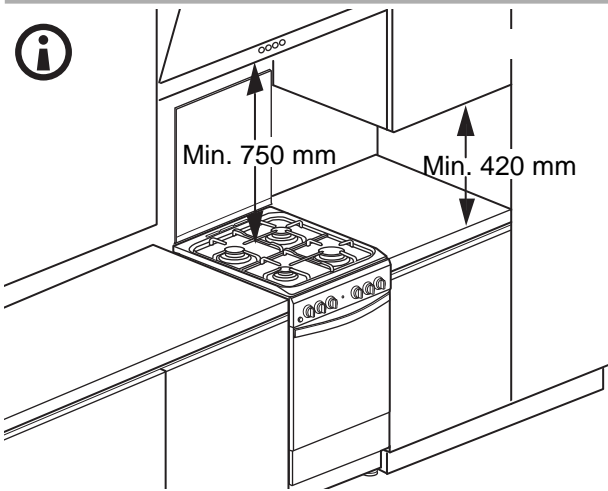
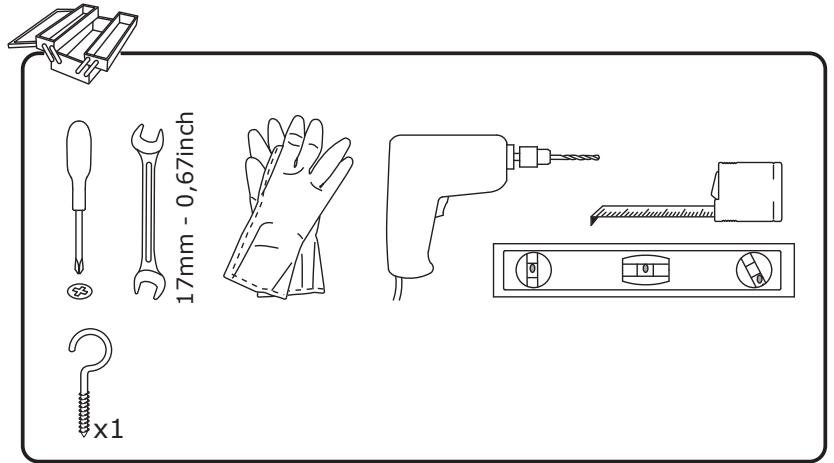
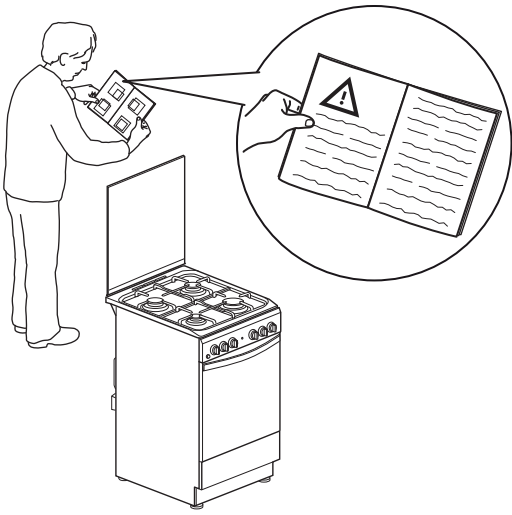
4. opriți cuptorul;

5. După ce s-a răcit cuptorul, puteți deschide ușa pentru a finaliza curățarea cu apă și o lavetă umedă;

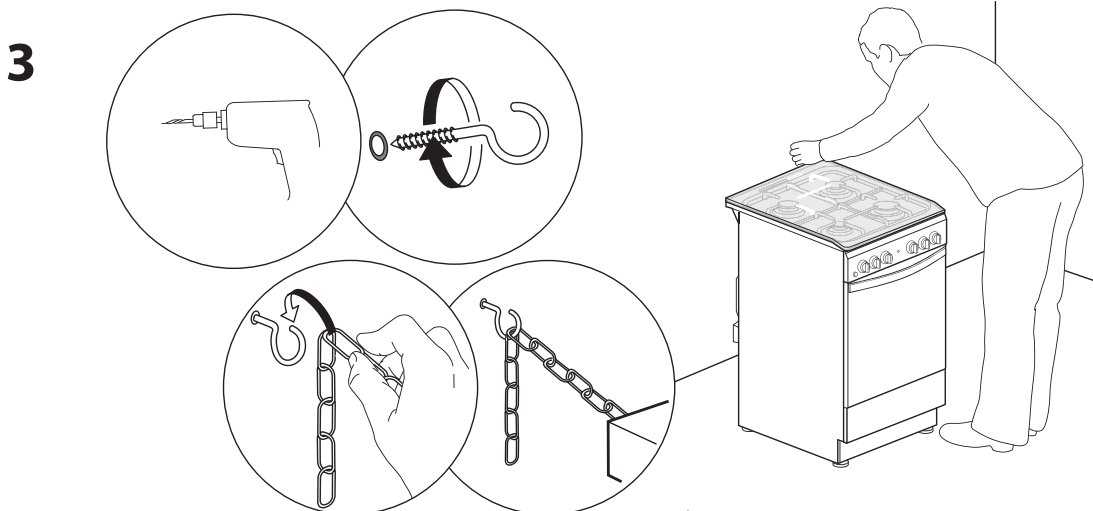
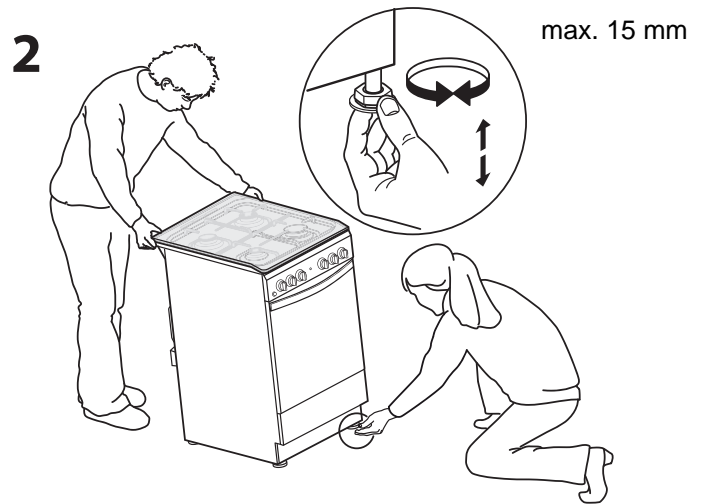
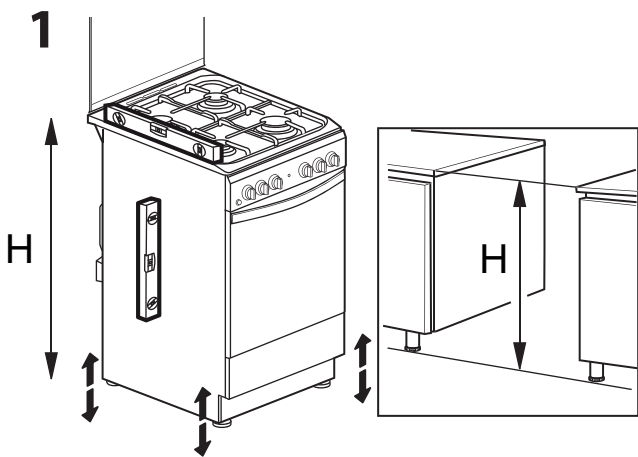
6. după ce ați terminat de curățat, eliminați toată apa reziduală din cuptor

La efectuarea curățării cu aburi, mai ales după prepararea alimentelor grase sau atunci când grăsimea este dificil de îndepărtat, poate fi necesar să efectuați curățarea utilizând metoda tradițională, descrisă în paragraful anterior.

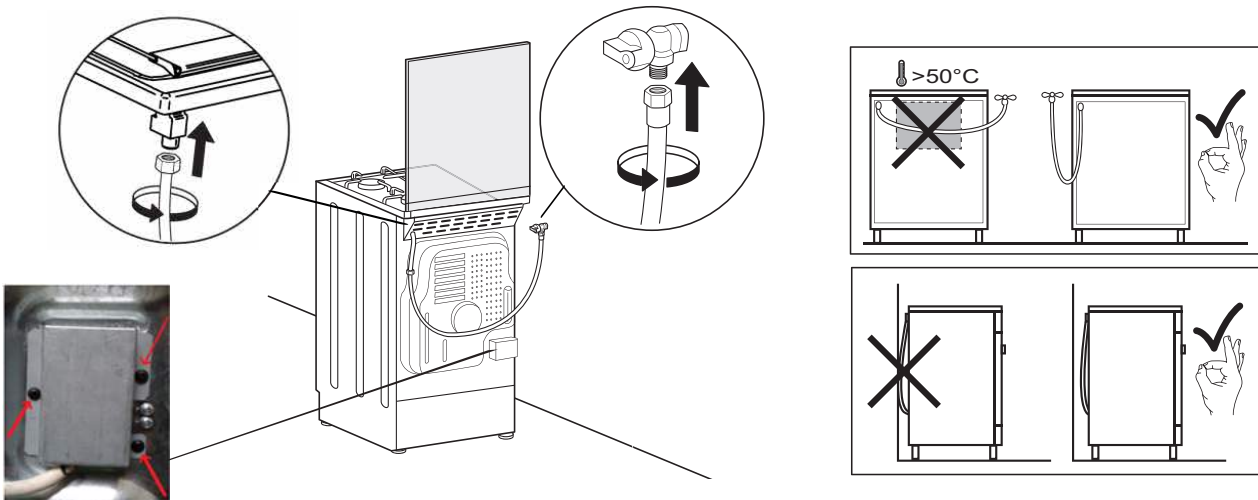
! Efectuați curățarea numai cu cuptorul rece!



'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	500mm Min



**4**



- EN After installing the power cable, screw the metal cover with three screws.  
 AZ Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra üç vint ilə metal örtüyü bərkidin.  
 BG След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете триете винта.  
 CS Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů.  
 DE Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest.  
 ET Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.  
 FR Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.  
 HR Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka.  
 HU A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.  
 HE Зhusակքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք երեք պտուտակներով:  
 IT Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con tre viti.  
 KA დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ხრახნით.  
 KZ Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.  
 KR Кубат кабелін орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.  
 LT Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.  
 LV Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.  
 NL Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven.  
 PL Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.  
 PT Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com três parafusos.  
 RO După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu trei șuruburi.  
 RU После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.  
 SK Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.  
 BA Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.  
 TR Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı üç vida kullanarak vidalayın.  
 UA Після прокладання проводу електроживлення закрутіть металеву кришку трьома гвинтами.

**5**

