

**PL**

Instrukcja obsługi  
KUCHENKA I PIEKARNIK

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Spis treści                  |    |
| Instrukcje bezpieczeństwa    | 2  |
| <b>INSTRUKCJA CODZIENNEJ</b> |    |
| <b>EKSPLOATACJI</b>          | 19 |
| Instalacja                   | 60 |

**EE**

Kasutusjuhend  
PLIIT JA AHI

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Sisukord                     |    |
| <b>Ohutusjuhised</b>         | 5  |
| <b>IGAPÄEVASE KASUTAMISE</b> |    |
| <b>JUHEND</b>                | 27 |
| <b>Paigaldus</b>             | 60 |

**LV**

Lietošanas instrukcija  
PLĪTS UN KRASNS

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Saturs                     |    |
| <b>Drošības norādījumi</b> | 8  |
| <b>IKDIENAS LIETOŠANAS</b> |    |
| <b>INSTRUKCIJA</b>         | 35 |
| <b>Uzstādīšana</b>         | 60 |

IS5G5PHX/PO

**LT**

Naudojimo instrukcijos  
viryklė ir orkaitė

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Turinys                    |    |
| <b>Saugos instrukcijos</b> | 11 |
| <b>KASDIENIO NAUDOJIMO</b> |    |
| <b>VADOVAS</b>             | 43 |
| <b>Montavimas</b>          | 60 |

**HU**

Használati útmutató  
tűzhely és a sütő

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Tartalomjegyzék              |    |
| <b>Biztonsági útmutató</b>   | 15 |
| <b>MINDENNAPI HASZNÁLATI</b> |    |
| <b>ÚTMUTATÓ</b>              | 51 |
| <b>üzembe helyezés</b>       | 60 |

# PL

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

### PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

⚠ Niniejsze instrukcje obowiązują wyłącznie wtedy, jeśli na urządzeniu występuje oznaczenie danego kraju. Jeśli na urządzeniu brak tego oznaczenia, należy odnieść się do instrukcji technicznych, w których znajdują się niezbędne wskazówki dotyczące dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.

⚠ UWAGA: Użytkowanie urządzenia do gotowania na gazie powoduje wytwarzanie w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, ciepła, wilgoci i pozostałych produktów spalania. Należy zapewnić prawidłową wentylację kuchni, szczególnie w czasie użytkowania urządzenia: zadbać o drożność naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg kuchenny). Długotrwałe, intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej (w miarę możliwości).

⚠ Nieprzestrzeganie wskazówek podanych w niniejszej instrukcji może skutkować pożarem lub wybuchem, powodując szkody w mieniu oraz obrażenia u ludzi.

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem

oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie - ryzyko pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej lub podparcia. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ UWAGA: W przypadku pęknięcia szklanej powierzchni płyty grzejnej natychmiast wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzejne i odłączyć urządzenie od zasilania - nie dotykać powierzchni urządzenia; -nie używać urządzenia



Szklana pokrywa może pęknąć, jeśli zostanie podgrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki oraz płyty elektryczne przed zamknięciem pokrywy. Nie nakładać pokrywy, gdy palnik jest zapalony

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego



dośćpu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

### **DOZWOLONE ZASTOSOWANIE**

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenia nie należy używać w miejscach niezadaszonych.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek z aerozolem) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia – ryzyko pożaru.

⚠ Garnki lub patelnie powinny mieć średnicę dna równą lub nieco większą od palnika (patrz odpowiednia tabela). Upewnić się, że garnki postawione na ruszcie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie rusztu może skutkować uszkodzeniem płyty kuchennej; nie należy ustawiać rusztu do góry nogami lub przesuwać go po płycie kuchennej.

⚠ Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia

Nie wolno używać: Żeliwnych blach, kamiennych płyt typu 'ollar stones', garnków i patelni z terakoty. Dyfuzorów ciepła takich jak siatki metalowe lub innych. Dwa palniki jednocześnie dla jednego pojemnika (np. brytfanna do ryb).

Jeśli zapalenie palnika będzie utrudnione z powodu szczególnych lokalnych warunków dostarczania gazu, zaleca się powtórzenie czynności przy pokrętle skręconym do uzyskania małego płomienia.

W przypadku montowania okapu nad płytą kuchenną należy odnieść się do instrukcji montowania okapu, aby sprawdzić prawidłową odległość między nim a płytą kuchenną.

Ochronne podkładki gumowe na rusztach stwarzają ryzyko zadławienia u małych dzieci. Po zdjęciu rusztu należy upewnić się, że wszystkie ochroniacze zostały prawidłowo założone.

### **PODŁĄCZENIE GAZU**

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (typ gazu i jego ciśnienie) i konfiguracja urządzenia są zgodne.

⚠ Sprawdzić, czy ciśnienie zasilającego gazu jest zgodne z wartościami podanymi w tabeli nr 1 („Specyfikacje palników i dysz”).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Warunki konfiguracji tego urządzenia określono na nalepce (lub na tabliczce znamionowej).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to nie jest podłączone do wyciągu produktów spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami regulującymi instalację takich urządzeń. Szczególną uwagę należy zwrócić na wymagania dotyczące wentylacji.

⚠ Jeśli urządzenie jest podłączone do gazu płynnego, śruba regulacyjna powinna zostać dokręcona możliwie jak najmocniej.

⚠ **WAŻNE:** W przypadku korzystania z gazu w butlach lub w zbiornikach należy zapewnić odpowiednie ustawienie pojemnika (w pozycji pionowej).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

⚠ Do podłączenia gazu należy używać wyłącznie węża metalowego, elastycznego lub sztywnego.

⚠ Podłączenie przy użyciu sztywnego przewodu (miedzianego lub stalowego): Podłączenie do systemu gazowego musi zostać wykonane w taki sposób, by na urządzenie nie był wywierany jakikolwiek nacisk. Na przewodzie zasilającym urządzenia znajduje się ruchome złącze kolankowe (L-kształtne), wyposażone w uszczelkę zapobiegającą występowaniu wycieków. Po obróceniu złącza przewodu, uszczelkę należy zawsze wymieniać (uszczelka jest dostarczona wraz z urządzeniem). Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2.

⚠ Podłączenie elastycznego, bezspoinowego przewodu ze stali nierdzewnej do gwintowanego złącza: Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2. Przewody te muszą zostać zainstalowane w taki sposób, by przy pełnym rozwinięciu nie przekraczały 2000 mm długości. Po wykonaniu podłączeń należy upewnić się, że elastyczny przewód metalowy nie dotyka żadnych ruchomych części i że nie jest poddawany naciskowi. Należy używać wyłącznie przewodów i uszczelek, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

⚠ **WAŻNE:** W przypadku użycia węża ze stali nierdzewnej należy go zainstalować w taki sposób, aby nie dotykał żadnej ruchomej części umeblowania (np. szuflady). Musi on przechodzić przez obszar pozbawiony jakichkolwiek przeszkód oraz zostać umieszczony w miejscu, gdzie możliwa jest jego kontrola na całej długości.

⚠ Urządzenie należy podłączyć do głównego zaworu gazu lub do butli gazowej zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. Przed wykonaniem podłączenia upewnić się, że

urządzenie jest kompatybilne z stosowanym źródłem zasilania gazem. W przeciwnym razie należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”.

⚠ Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania gazem należy sprawdzić podłączenie pod kątem wycieków przy użyciu wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokrętała od pozycji maksymalnej 1\* do pozycji minimalnej 2\*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

⚠ Podłączenie do instalacji gazowej lub do butli z gazem może zostać wykonane za pomocą gumowego węża elastycznego lub węża stalowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

### **DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU**

⚠ W celu dostosowania urządzenia do rodzaju gazu innego niż ten, dla którego urządzenie zostało wyprodukowane (zaznaczono na tabliczce znamionowej), należy postępować zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi pod rysunkami dotyczącymi instalacji urządzenia.

### **INSTALACJA**

⚠ Przemieszczenie oraz montaż urządzenia wymaga obecności co najmniej dwóch osób - ryzyko obrażeń ciała. Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne - ryzyko skaleczenia.

⚠ Podłączenia elektryczne i gazowe muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji, niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu, itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dla zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego użytkowania urządzenia we wszystkich pozostałych krajach niezbędne jest przeprowadzenie modyfikacji urządzenia i sposobu jego instalacji

⚠ Używać regulatorów ciśnienia odpowiednich do ciśnienia gazu wskazanego w instrukcji.

⚠ Pomieszczenie musi być wyposażone w system poboru powietrza, wydalający wszystkie możliwe spaliny.

⚠ Pomieszczenie musi również posiadać odpowiednią wentylację, ponieważ dopływ powietrza jest niezbędny do prawidłowego przebiegu procesu spalania. Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m<sup>3</sup>/godz. na kW zainstalowanej mocy.

⚠ System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz, za pomocą przewodu o przekroju wewnętrznym co najmniej 100 cm<sup>2</sup>; nie może występować ryzyko zablokowania otworu systemu.

⚠ System może również dostarczać powietrze potrzebne do spalania w sposób pośredni, np. z przyległych pomieszczeń wyposażonych w opisane wyżej przewody cyrkulacji powietrza. Pokoje te nie mogą być jednak pokojami wspólnymi, sypialniami lub pokojami, w których występuje zagrożenie pożarowe.

⚠ Skroplony gaz ropopochodny, ponieważ jest cięższy od powietrza, będzie gromadził się przy podłodze. Dlatego też pomieszczenia, w których znajdują się butle z gazem LPG, muszą być wyposażone w wentylację, umożliwiającą migrację gazu w przypadku wystąpienia nieszczelności. W konsekwencji butle z gazem LPG, zarówno częściowo, jak i całkowicie napełnione, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach lub miejscach magazynowania, które znajdują się pod poziomem gruntu (w piwnicach itd.). Zaleca się przechowywanie wyłącznie butli użytkowanych w danym pomieszczeniu, umieszczonych w taki sposób, by nie były narażone na kontakt z zewnętrznymi źródłami ciepła (piekarnikiem, kominkiem, piecem itp.), co mogłyby doprowadzić do podniesienia temperatury butli powyżej 50°C.

W przypadku trudności z obracaniem pokręteł palnika należy skontaktować się z Serwisem obsługi posprzedażnej, który może wymienić pokrywę palnika w przypadku uszkodzenia.

Nigdy nie zakrywać otworów wymaganych do wentylacji i dyspersji ciepła.

⚠ Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.



jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, wówczas powinno ono być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.



**OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować dostarczony łańcuszek. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

### **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI**

**⚠ WAŻNE:** Informacje dotyczące poboru prądu i napięcia są umieszczone na tabliczce znamionowej.

**⚠** Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi kuchenki (jest widoczna przy otwartych drzwiczkach).

**⚠** Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

**⚠** Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do głównej sieci zasilania. Nie ciągnąć za przewód zasilający.

**⚠** Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na bosą lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

**⚠** Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.

**⚠** Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania. Występuje ryzyko porażenia prądem; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą. Występuje ryzyko porażenia prądem.

**⚠** Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków,

ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.


**⚠** Nie należy używać produktów ściernych lub żrących ani środków czyszczących na bazie chloru lub druczianych zmywaków.

**⚠** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.


**⚠ OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

**⚠** Aby nie dopuścić do uszkodzenia zapalnika elektrycznego, nie należy używać go, gdy palniki nie znajdują się w obudowach.

### **UTYLIZACJA OPAKOWANIA**

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem . Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

### **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD**

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego. Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII**

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

### **DEKLARACJE ZGODNOŚCI**

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-1.

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-2.

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 30-2.-1

**EE**

**OHUTUSJUHISED**

**OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!**

**⚠** Juhised kehtivad riigis, mille sümbol on näha seadmel. Kui seadmel riiki tähistav sümbol puudub, lugege tehnilisi juhiseid, mis annavad vajaliku informatsiooni seadme muutmiseks, et see vastaks riigispetsiifilistele tingimustele.



⚠ **ETTEVAATUST!** Gaasipliidi kasutamine tekitab ruumis, kuhu see on paigaldatud, kuumust, niiskust ja põlemissaadusi. Veenduge, et köök oleks korraliku ventilatsiooniga, eriti kui masin on kasutusel: Hoidke naturaalsed õhutusavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda lisaventilatsiooni, nagu avatud aken või tõhusam mehhaaniline ventilatsioonisüsteem (võimaluse korral).

⚠ Kui selles juhendis toodud teavet ei järgita täpselt, võib seade põhjustada tulekahju või plahvatuse ja kahjustada vara või vigastada inimesi.

Enne seadme kasutamist lugege see ohutusjuhend hoolikalt läbi. Hoidke see hilisemaks läbivaatamiseks käepärast.

Selles juhendis ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhendit ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatud seaded.

⚠ **HOIATUS:** Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kütteelementide puudutamist. Nooremad kui 8 aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita.

⚠ **HOIATUS:** Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.

⚠ **HOIATUS:** Süttimisohu: ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

⚠ **ETTEVAATUST!** Küpsetamist tuleb jälgida. Lühidat küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.

⚠ **HOIATUS:** Pliidi õli või rasvaga küpsetamise ajal järelevalveta jätmine võib olla ohtlik – tuleoht. **ÄRGE KUNAGI** püüdke kustutada tuld veega, selle asemel lülitage seade välja ja katke seejärel leegid kinni, kasutades näiteks kaant või tuletikki.

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või tugipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud, vastasel juhul võib tekkida tuleoht.

⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja isikud, kes on piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta, võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ **ETTEVAATUST!** Kui pliidiplaadi klaas puruneb, lülitage kohe kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid välja ning isoleerige seade elektritoitest; - ärge puudutage seadme pinda; - ärge kasutage seadet.



Klaasist kaas võib puruneda, kui see kuumaks läheb. Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid enne kaane sulgemist välja.

Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb

⚠ **HOIATUS:** Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kuumutuselementide puudutamist. Nooremad kui 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita.

⚠ Toiduainete kuivatamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht.

⚠ Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik komponendid on maha jahtunud, et vältida tuleohtu. Olge alati valvas, kui valmistate suure rasva- või õlisisaldusega toitu või lisate alkohoolseid jooke – tulekahju oht. Nõude ja tarvikute eemaldamisel kasutage pajakindaid. Küpsetamise järel avage uks ettevaatlikult ja laske kuumal õhul või aurul vähehaaval väljuda – põletusohu. Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuumaõhuavasid – tulekahju oht.

⚠ Kui ahjuuks on avatud või allalastud asendis, olge ettevaatlik, et mitte ukse vastu minna.

#### **LUBATUD KASUTUS**

⚠ **ETTEVAATUST!** Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer või eraldi kaugjuhtimissüsteem.

⚠ See seade on nähtud ette kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu : kaupluste, kontorite ja teiste töokeskkondade töötajate köögiipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusööki pakkuvates asutustes ja teistes majutustüüpi keskkondades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamise) pole lubatud.

⚠ See seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ Ärge hoidke plahvatus- või tuleohtlikke aineid (bt bensiini- või aerosoolikanistreid) seadmes või selle läheduses - tulekahju oht.

⚠ Kasutage potte ja panne, mille põhi on põletiga sama lai või pisut laiem (vt tabelit). Veenduge, et restidel olevad potid ei ulatuks üle pliidiplaadi serva.

⚠ Restide vale kasutus võib pliidiplaati kahjustada: ärge paigutage reste tagurpidi ega lohistage neid pliidiplaadil.

Ärge laske põleti leegil ulatuda panni servast kaugemale

Ärge kasutage: malmist küpsetusplaate, küpsetuskive, terrakota-potte ja -panne. soojushajuteid, nagu metallvõrk jmt. kahte põletid korraga ühe anuma kuumutamiseks (nt kala küpsetusalus).

Kui kohalikud gaasivarustuse tingimused muudavad põleti süütamise keeruliseks, on soovitatav toimingut korrata madalale leegitugevusele seatud nupuga.

Kui pliidi kohale paigaldatakse õhupuhasti, vaadake õiget vahekaugust õhupuhasti juhendist.

Restide kaitsvad kummijalad kujutavad lastele lämbumisohtu. Pärast restide eemaldamist kontrollige, et kõik jalad oleksid õigel kohtadel.

## GAASIÜHENDUS

⚠ HOIATUS: Enne paigaldamist tehke kindlaks, kas kohaliku jaotusvõrgu tingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ja seadme konfiguratsioon on kokkusobivad.

⚠ Kontrollige, ka gaasivarustuse rõhk vastab tabelis 1 („Põleti ja düüsi andmed“) toodud väärtustele.

⚠ HOIATUS: Seadme konfiguratsioonitingimused on toodud sildil (või andmeplaadil).

⚠ HOIATUS: Seade pole ühendatud põlemissaaduste väljutusseadmega. See tuleb paigaldada ja ühendada kehtivate paigalduseeskirjade järgi. Eriti tuleb tähelepanu pöörata asjakohastele ventilatsiooni puudutavatele nõuetele.

⚠ Kui seade ühendatakse vedelgaasiga, tuleb reguleerimiskruvi pingutada võimalikult tihedalt.

⚠ TÄHELEPANU : Gaasisilindri või gaasimahuti paigaldamisel tuleb see õigesti paigutada (vertikaalis).

⚠ HOIATUS: Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik

⚠ Kasutage gaasiühenduseks ainult painduvat või jäika metallvoolikut.

⚠ Ühendus jäiga toruga (vask või teras): Gaasisüsteemi ühendus tuleb seadistada nii, et see ei avaldaks survet ühelegi seadme osale. Saadaval on reguleeritav, tihendiga varustatud L-kujuline toru, mis käib seadme toititorule lekete vältimiseks. Tihendi peab alati välja vahedama peale toru paigaldusvahendi keeramist (tihend on koos seadmega). Gaasitoititoru paigaldusvahend on ½ keermestatud gaasisilindri pistikühendus.

⚠ Painduva liideteta roostevabast terasest toru ühendamine keermestatud kinnitusega: Gaasitoititoru paigaldusvahend on ½ keermestatud gaasisilindri pistikühendus. Torud tuleb paigaldada nii, et nende täispikkus poleks kunagi üle 2000 mm. Pärast ühendamist veenduge, et painduv metalltoru ei puudutaks ühtegi liikuvat osa ega oleks kokku surutud. Kasutage ainult riiklikele eeskirjadele vastavaid torusid ja tihendeid.

⚠ TÄHELEPANU : Roostevabast terasest vooliku kasutamisel tuleb see paigaldada nii, et see ei puudutaks ühtegi mööbli liikuvat osa (nt sahtel). See peab minema läbi koha, kus ei ole takistusi ja kus seda on võimalik täispikkuses kontrollida.

⚠ Seade tuleks ühendada gaasivõrgu või gaasisilindriga, järgides kehtivaid riiklikke eeskirju. Enne ühenduse loomist veenduge, et seade sobiks teie poolt kasutatava gaasivarustusega. Kui see ei sobi, järgige juhiseid peatükis „Erinevatele gaasitüüpidele kohandamine“.

⚠ Pärast gaasivarustuse ühendamist kontrollige seebiveega lekete olemasolu. Süüdake põletid ja keerake nuppu maksimaalsest asendist 1\* minimaalsesse asendisse 2\*, et kontrollida leegi stabiilsust.

⚠ Ühendamiseks gaasivõrgu või gaasisilindriga võib kasutada painduvat kummi- või terasvoolikut, mis vastab kehtivatele riiklikele eeskirjadele.

## ERINEVATELE GAASITÜÜPIDELE KOHALDAMINE

⚠ Seadme kohandamiseks muud tüüpi gaasiga kui gaas, millega kasutamiseks see toodetud on (viidatud andmesildil), järgige paigaldusjoonistele järgnevaid samme.

## PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kasutage kindaid, et vältida sisselõikamisohtu.

⚠ Elektri- ja gaasiühendused peavad vastama kohalikele eeskirjadele.

⚠ Seadme paigalduse, sealjuures veevärgi ühenduse (kui vajalik), elektriühenduse ja remondi peab sooritama kvalifitseeritud tehnik. Ärge parandage ega asendage mõnda seadme osa, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata! Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima teenindusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ HOIATUS: Seadme modifitseerimine ja paigaldusmeetod on väga olulised seadme ohutuks ja õigeks kasutamiseks muudes riikides

⚠ Kasutage juhistes toodud gaasirõhuga sobivaid rõhuregulaatoreid.

⚠ Ruumis peab olema õhueraldussüsteem, mis eemaldab põlemisel tekkinud suitsu.

⚠ Ruumis peab olema ka korralik õhuringlus, kuna põlemiseks on vaja õhku. Õhuvool ei tohiks olla väiksem kui 2 m<sup>3</sup>/h ühe seadme jõuühiku kW kohta.

⚠ Õhuringlussüsteem võib võtta õhku otse väljast toruga, mille siseläbimõõt on vähemalt 100 cm<sup>2</sup>; selle ava ei tohi olla blokeeritud.

⚠ Süsteem võib põlemiseks õhku anda ka kaudselt, näiteks võttes õhku kõrvalolevatest ruumidest, mis on varustatud eelpool kirjeldatud õhuringlustorudega. Samas ei tohi nimetatud ruumid olla magamistoas, avalikud või tuleohuga ruumid.

⚠ Vedelgaas vajub põrandale, kuna on õhust raskem. Seetõttu peab LGP silindritega varustatud ruumides olema ka õhuvahetussüsteem, mis aitab lekke korral gaasil ruumist pääseda. Seetõttu ei tohi osaliselt ega täielikult täidetud LPG-

silindreid hoida ruumides, mis on allpool maapinda (kelder vms). Soovituslik on hoida seadmeruumis ainult kasutuses olev silinder, mis ei puutu kokku välisallikatest tekkiva võimaliku kuumusega (ahjud, tulekolded, pliidid vms), mis võiks silindri temperatuuri tõsta üle 50°C.

Kui põleti nuppe on raske keerata, pöörduge müügijärgse teeninduse poole, et vea korral põleti kraan välja vahetada.

Õhuvahetuse avauseid ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

Ärge eemaldage seadet polüstüreenaluselt enne, kui seda paigaldama hakkate.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht.



Kui pliit paigaldatakse alusele, tuleb see loodi seada ja komplektis oleva kinnitusketiga seina külge kinnitada, et seade aluselt maha ei libiseks.



HOIATUS! Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada komplekti kuuluv kinnituskett. Lugege paigaldusjuhiseid.

### ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ TÄHELEPANU : Voolu- ja pingetarbimise teave on toodud andmesildil.

⚠ Nimiplaat paikneb ahju esiküljel (nähtav, kui uks on avatud).

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada kas pistikut pesast välja tõmmates, kui pistik on juurdepääsetav, või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu kooskõlas riiklike ohutuseeskirjadega. Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutustandarditele.

⚠ Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et see ulatuks pärast seadme korpuse paigaldamist toiteallikani. Ärge tõmmake toitejuhet.

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpistikupesi ega adaptereid. Elektriühendus ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetav. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle ohtude, näiteks elektrilöögi ohtu vältimiseks asendama.

⚠ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.

⚠ HOIATUS: Veenduge, et seade on enne piri vahetamist välja lülitatud. Nii väldite võimalikku elektrilööki.

### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti ühendatud; ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib elektrilöögi oht.

⚠ Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallkaabitsat, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel klaas võib puruneda.


⚠ Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega traatnuustikuid.

⚠ Enne puhastamist või hooldamist veenduge, et seade oleks maha jahtunud. – põletuse oht.


⚠ HOIATUS: Enne lambi asendamist lülitage seade välja, et vältida elektrilööki.

⚠ Elektrilise süüteseadme kahjustuse vältimiseks ärge kasutage neid, kui põletit pole asetatud pesasse.

### PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

Pakkematerjal on 100% taaskäideldav ja märgistatud taaskäitlemise sümboliga . Pakendi osad tuleb ära visata vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

### KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS

See seade on toodetud taaskäideldavatest või taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamiseseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamiseseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Liidu elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EL. Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonil olev sümbol  näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

### ENERGIASÄÄSTUNIPID

Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud küpsetustabelis või retseptis. Kasutage tumedaid küpsetusvorme, kuna need neelavad paremini kuumust.

### VASTAVUSDEKLARATSIOON

Seade on vastavuses Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetega kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

Seade on vastavuses Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetega kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

Seade on vastavuses Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetega kooskõlas Euroopa standardiga EN 30-2-1

## LV

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

⚠ Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces redzams valsts simbols. Ja uz ierīces simbola nav, skatiet tehniskos norādījumus, kuros sniegta nepieciešamās instrukcijas attiecībā uz ierīces pārveidošanu atbilstoši valsti noteiktajiem lietošanas nosacījumiem.

⚠ UZMANĪBU! Izmantojot gāzes plīti, telpā, kurā tā uzstādīta, rodas karstums, mitrums un sadegšanas produkti. Nodrošiniet virtuvē labu vēdināšanu, it īpaši, lietojot ierīci: turiet paredzētās ventilācijas atveres atvērtas vai uzstādiet mehāniskās ventilācijas ierīci (mehānisko tvaiku nosūcēju). Ilgstoši un intensīvi lietojot šo ierīci, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, atverot logu, vai efektīvāka ventilācija, palielinot jaudu mehāniskajai ventilācijai, ja tāda ir.

⚠ Precīzi neievērojot informāciju šajā rokasgrāmatā, var notikt aizdegšanās vai sprādziens, radot materiālos zaudējumus vai traumas.



Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus, lai vēlāk varētu tos pārlasīt.

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestatīšanas dēļ.

**⚠ BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

**⚠ BRĪDINĀJUMS.** Neizmantojiet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi — pastāv elektrotraumas risks.

**⚠ BRĪDINĀJUMS.** Aizdeģšanās risks: neglabājiet piederumus uz gatavošanas virsmām.

**⚠ UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

**⚠ BRĪDINĀJUMS.** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama — aizdeģšanās risks. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nedzēsiet uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

**⚠** Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai balstu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas — pastāv aizdeģšanās risks.

**⚠** Ļoti maziem bērniem (0–3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3–8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

**⚠ UZMANĪBU!** Ja saplīst plīts sildvirsmas stikls — nekavējoties izslēdziet visus degļus un elektriskos sildelementus, kā arī izolējiet ierīci no barošanas avota; - neskarieties ierīces virsmai; - neizmantojiet ierīci.



Stikla vāks var saplīst, ja tas ir sakarsis. Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus un elektriskās sildvirsmas. Neaizveriet vāku, kad ir aizdeģts deglis.

**⚠ BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

**⚠** Produktu žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Ja ierīce ir piemērota pārtikas termometra izmantošanai, lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo temperatūras termometru — pastāv aizdeģšanās risks.

**⚠** Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas — pastāv aizdeģšanās risks. Gatavojot ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai pievienojot alkoholiskus dzērienus, rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi — pastāv aizdeģšanās risks. Pannu un piederumu izņemšanai lietojiet virtuves cimds. Gatavošanas laika beigās durvis atveriet uzmanīgi, pirms piekļuves ļaujiet karstajam gaisam un tvaikam pakāpeniski izplūst — pastāv apdedzināšanās risks. Nenospirstojiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres — pastāv aizdeģšanās risks.

**⚠** Esiet piesardzīgi, lai nesadurtos ar cepeškrāsnis durvīm, kad tās ir atvērtas vai nolaistas.

### **ATĻAUTĀ LIETOŠANA**

**⚠ UZMANĪBU!** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, kā taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

**⚠** Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.

**⚠** Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).

**⚠** Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

**⚠** Neuzglabājiet ierīcē sprāgstošas vielas (piemēram, benzīnu vai aerosola baloniņus) un nenovietojiet tās ierīces tuvumā — pastāv aizdeģšanās risks.

**⚠** Izmantojiet katlus un pannas, kuru pamatnes platums ir tāds pats kā degļiem vai nedaudz lielāks (skatiet attiecīgo tabulu). Raugieties, lai uz restēm novietotie katli neizvirzītos pāri plīts malai.

**⚠** Nepareiza režģu izmantošana var radīt plīts bojājumus: novietojiet režģus otrādi un nebīdīet tos pāri plītij.

Neļaujiet degļa liesmai pārsniegt pannas malu.

Neizmantojiet: čuguna pannas, akmens gatavošanas virsmas, terakotas katlus un pannas; siltuma izkliedētājus, piemēram, metāliskus sietus un citu veidu izstrādājumus; vienlaicīgi divus degļus vienam traukam (piemēram, zivju katlam).

Ja konkrēti piegādātās gāzes vietējie aspekti apgrūtina degļa aizdeģšanu, ieteicams atkārtot darbību, pagriežot slēdži uz iestatījumu ar mazu liesmu.

Ja tvaika nosūcējs ir uzstādīts virs gatavošanas virsmas, lūdzu, skatiet informāciju par piemērotu attālumu tvaika nosūcēja instrukcijās.

Režģu gumijas aizsargelementi rada aizrīšanās risku maziem bērniem. Pēc režģu noņemšanas, lūdzu, pārliecinieties, ka visi aizsargelementi ir uzstādīti pareizi.

## GĀZES PIESLĒGUMS

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Pirms uzstādīšanas pārliedzieties, ka vietējie gāzes piegādes apstākļi (gāzes veids un gāzes spiediens) un ierīces konfigurācija ir saderīgi.

⚠ Pārbaudiet, vai gāzes piegādes spiediens ir saderīgs ar vērtībām, kas norādītas 1. tabulā ("Degļa un sprauslas specifikācijas").

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Šīs ierīces konfigurācijas nosacījumi ir norādīti uz etiķetes (vai datu plāksnītes).

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Šī ierīce nav savienota ar degšanas produktu nosūces ierīci. Tā jāuzstāda un jāpievieno saskaņā ar pašreizējiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām ventilācijas prasībām.

⚠ Ja ierīce ir pievienota sašķidrinātās gāzes avotam, regulēšanas skrūve jāieskrūvē pēc iespējas vairāk.

⚠ **SVARĪGI!** Ja tiek izmantots gāzes balons vai gāzes tvertne, tā jāuzstāda pareizi (vertikāli).

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Šī darbība jāveic kvalificētam tehnikam.

⚠ Gāzes savienojumam izmantojiet tikai elastīgu vai neelastīgu metāla šļūteni.

⚠ Savienojums ar neelastīgu cauruli (vara vai tērauda): Savienojums ar gāzes sistēmu jāveic tā, lai tas nekādā veidā nenoslogotu ierīci. Uz ierīces pievades pieslēguma vietas ir "L" formas cauruļu savienotājelements, un tas ir aprīkots ar blīvējumu, lai novērstu noplūdes. Blīvējums vienmēr jānomaina pēc cauruļu savienotājelementa pagriešanas (blīvējums iekļauts ierīces komplektācijā). Gāzes pievades savienotājelements ir 1/2 gāzes stiprinājums ar ārēju vītņi.

⚠ Elastīgas nerūsējošā tērauda caurules bez savienojumiem pievienošana vītņotajam stiprinājumam: Gāzes pievades savienotājelements ir 1/2 gāzes stiprinājums ar ārēju vītņi. Šīs caurules jāuzstāda tā, lai tās, pilnīgi izvilktas, nebūtu garākas par 2000 mm. Kad savienojums izveidots, pārliedzieties, ka elastīgā metāla caurule nepieskaras nevienai kustīgai daļai un netiek saspiesta. Izmantojiet tikai tādas caurules un blīves, kas atbilst spēkā esošajiem valsts noteikumiem.

⚠ **SVARĪGI!** Izmantojot nerūsējošā tērauda cauruli, tā jāuzstāda tā, lai caurule nepieskartos nevienai kustīgai mēbeļu daļai (piem., atvilktni). Caurule jāizvieto tur, kur nav šķēršļu un kur to ir iespējams pārbaudīt visā tās garumā.

⚠ Ierīce jāpievieno gāzes pievades avotam vai gāzes balonam atbilstoši spēkā esošajiem valsts noteikumiem. Pirms savienojuma izveides pārliedzieties, ka ierīce ir saderīga ar izmantojamo gāzes apgādes avotu. Ja tā nav, ievērojiet norādījumus, kas minēti sadaļā "Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem".

⚠ Pēc pievienošanas gāzes apgādes avotam ar ziepjūdeni pārbaudiet, vai nav noplūdes. Aizdedziet degļus un pagrieziet slēdzus no maksimālā stāvokļa 1\* līdz minimālajam 2\*, lai pārbaudītu liesmas stabilitāti.

⚠ Pieslēgumu gāzes apgādes avotam vai gāzes balonam jāveic, izmantojot elastīgu gumijas šļūteni vai tērauda cauruli saskaņā ar spēkā esošajiem valsts noteikumiem.

## PIELĀGOŠANA DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM

⚠ Lai pielāgotu ierīci gāzes veidam, kas atšķiras no veida, kuram tā tika ražota (norādīts nominālo parametru plāksnītē), veiciet attiecīgās darbības, kas norādītas pēc uzstādīšanas zīmējumiem.

## MONTĀŽA

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv risks sagriezties.

⚠ Elektriķis un gāzes pieslēgumam jāatbilst vietējiem normatīviem.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nomainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliedzieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēc pārdošanas servisu. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā raugiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Ierīces pārveidošanas un uzstādīšanas veids ir ārkārtīgi būtisks, lai droši un pareizi izmantotu šo ierīci pārējās valstīs.

⚠ Izmantojiet instrukcijā norādītajam gāzes spiedienam piemērotus spiediena regulatorus.

⚠ Telpai jābūt aprīkotai ar gaisa velces sistēmu, kas izvada visus degšanas dūmus.

⚠ Telpā jābūt atbilstošai gaisa cirkulācijai, jo degšanai ir nepieciešams skābeklis. Gaisa plūsmai jābūt ne mazākai par 2 m<sup>3</sup>/h uz katru uzstādītās jaudas kW.

⚠ Gaisa cirkulācijas sistēma var ņemt gaisu tieši no ārpuses ar cauruli, kuras iekšējais šķērsgriezums ir vismaz 100 cm<sup>2</sup>; atvērums nedrīkst tikt bloķēts.

⚠ Sistēma var netieši nodrošināt degšanai vajadzīgo gaisu, proti, no blakus esošajām telpām, kas aprīkotas ar iepriekš minētajām gaisa cirkulācijas caurulēm. Taču šī telpas nedrīkst būt koplietošanas telpas, guļamistabas vai telpas, kuras rada ugunsgrēka briesmas.

⚠ Sašķidrinātā naftas gāze nogulstas uz grīdas, jo tā ir smagāka par gaisu. Tāpēc telpas, kurās ir sašķidrinātās naftas gāzes baloni, arī jāaprīko ar ventilācijas atverēm, lai ļautu gāzei izplūst, rodoties noplūdei. Tas nozīmē, ka sašķidrinātās naftas gāzes balonus, daļēji vai pilnībā uzpildītus, nedrīkst uzstādīt vai uzglabāt telpās vai uzglabāšanas vietās, kas atrodas pazemē (pagrabos u.c.). Telpā ieteicams turēt tikai to balonu, kurš pašlaik tiek izmantots, un tam jābūt novietotam tā, lai tas nebūtu pakļauts karstuma iedarbībai, ko rada ārēji avoti (krāsnis, kamīni, plītis u.c.), kas var paaugstināt balona temperatūru virs 50 °C.

Ja degļu slēdžus ir grūti pagriezt, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai vienotos par degļa krāna nomaiņu, ja tas ir bojāts.

Nekādā gadījumā nepārklājiet atveres, ko izmanto ventilācijai un siltuma izkliedei.

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvajām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.



Ja plīts ir novietota uz pamatnes, tā jānolīmeņo un jānostiprina pie sienas ar komplektā iekļauto fiksācijas ķēdi, lai nepieļautu ierīces noslīdēšanu no pamatnes.



**BRĪDINĀJUMS.** Lai nepieļautu ierīces apgāšanos, jāuzstāda komplektā iekļautā fiksācijas ķēde. Skatiet uzstādīšanas norādījumus.

## ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ **SVARĪGI!** Informācija par strāvas un sprieguma patēriņu ir sniegta nominālo parametru plāksnītē.

⚠ Nominālo parametru plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

⚠ Barošanas kabelim jābūt pietiekami garam, lai jau iebūvētu ierīci varētu ērti pievienot elektrotīklam. Nevelciet aiz ierīces barošanas kabeļa.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairāk spraudņu kontaktlīgždas, vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai tā ir bojāta vai tikusi nomesta.

⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

⚠ Barošanas kabeļa nomaiņas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Pirms spuldzes nomaiņas pārliedzieties, ka ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu elektrotraumas risku.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pārliedzieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu – pastāv strāvas trieciena risks.

⚠ Nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā var saplaisāt stikls.


⚠ Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas piederumus.

⚠ Pārliedzieties, ka pirms ierīces apkopes veikšanas ierīce ir atdzisusi. - pastāv apdedzināšanās risks.


⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Pirms spuldzes maiņas pārliedzieties, ka ierīce ir izslēgta — pastāv elektrotraumas risks.

⚠ Lai nesabojātu elektriskās aizdedzes ierīci, neizmantojiet to, kad degļi neatrodas savā korpusā.

## IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100% pārstrādājams un tiek apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu . Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbilstīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

## MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējā kompetentajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EELIA). Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu. Simbols  uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

## IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

Sakarsējiet cepeškrāsni tikai līdz temperatūrai, kas norādīta kulinārijas receptē. Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu.

## ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJAS

Šī ierīce atbilst Eiropas regulas 66/2014 ekodizaina prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

Šī ierīce atbilst Eiropas regulas 66/2014 ekodizaina prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

Šī ierīce atbilst Eiropas regulas 66/2014 ekodizaina prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 30-2-1.

## LT SAUGOS INSTRUKCIJOS

### PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĒS

⚠ Šios instrukcijas taikomos, jei ant prietaiso yra šalies simbolis. Jei ant prietaiso simbolio nėra, būtina vadovautis techninėmis instrukcijomis, kuriose pateikiami su prietaiso modifikacijomis susiję nurodymai, kad prietaisą būtų galima naudoti atitinkamoje šalyje.



**⚠ ĮSPĖJIMAS** Kambaryje, kuriame įrengta ir naudojama dujinė viryklė, generuojama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Būtina užtikrinti, kad virtuvės ventiliacija būtų tinkama, ypač, kai naudojamas prietaisas: pasistenkite, kad natūralios ventiliavimo angos būtų atviros arba sumontuokite mechaninę ventiliacijos sistemą (mechaninę ištraukimo sistemą). Jei prietaisas naudojamas ilgai ir intensyviai, gali būti reikalinga papildoma ventiliacija; pavyzdžiui, būtina atidaryti langą arba naudoti efektyvesnes ventiliavimo priemonės padidinant mechaninio ventiliavimo lygį (jei įmanoma).

**⚠** Tiksliai nesilaikant šiame vadove pateiktos informacijos gali kilti gaisras arba įvykti sproginimas, kuris gali sukelti asmeninių sužalojimų arba sugadinti nuosavybę.

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nėra laikomasi šių saugos instrukcijų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

**⚠ ĮSPĖJIMAS** Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

**⚠ ĮSPĖJIMAS** Jei kaitlentės paviršius subraižytas, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

**⚠ ĮSPĖJIMAS** Ugnies pavojus: Nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršiaus.

**⚠ ĮSPĖJIMAS** Stebėkite visą gaminimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gaminimo proceso.

**⚠ ĮSPĖJIMAS** Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. **JOKIU BŪDU** nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.

**⚠** Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos. Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

**⚠** Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.

**⚠ ĮSPĖJIMAS.** Jei sudužtų įkaitusios kaitvietės stiklas: - nedelsdami išjunkite visus degiklius, elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo; - nelieskite prietaiso paviršiaus; - nenaudokite prietaiso



Stiklinis dangtis gali įlūžti, jei jis užkaitinamas. Prieš nuleisdami dangtį išjunkite visus degiklius ir elektrines kaitvietes. Neuždarykite dangčio, jei dega degiklis

**⚠ ĮSPĖJIMAS** Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Priežiūra turi būti atlikta stengiantis neliesiti įkaitusių dalių. Prietaisu negali naudotis jaunesni nei 8 metų vaikai, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi

**⚠** Gaminimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros. Jei prietaise galima naudoti zondą, naudokite tik šiai krosnei rekomenduotą temperatūros zondą. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.

**⚠** Stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis, kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės – kyla gaisro pavojus. Būkite atsargūs ruošdami riebius, aliejuotus patiekalus arba pildami alkoholinius gėrimus, nes gali kilti gaisras. Keptuves ir kitus indus imkite užsimovę apsaugines pirštines. Baigę gaminti maistą, prietaiso dureles atidarykite atsargiai, kad karštas oras arba garai pamažu išeitų, nes galite nudegti. Neuždenkite karšto oro išėjimo angų krosnelės priekyje, nes gali kilti gaisras.

**⚠** Būkite atsargūs, kad neužkliūtumėte už atidarytų arba nuleistų orkaitės durelių.

### **LEISTINAS NAUDOJIMAS**

**⚠ PERSPĖJIMAS:** Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

**⚠** Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.

**⚠** Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

**⚠** Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.

**⚠** Nelaikykite sprogiųjų ar degiųjų medžiagų (pvz., benzino ar aerozolių) prietaise ar šalia jo – kyla gaisro pavojus.

**⚠** Naudokite puodus ir keptuves, kurių dugnas tokio paties pločio kaip degikliai arba šiek tiek didesnis (žr. toliau esančią lentelę). Žiūrėkite, kad ant grotelių padėti puodai neišsikištų už kaitlentės krašto.

⚠ Netinkamai naudodami groteles galite pažeisti kaitlentę: nedėkite grotelių atvirkščiai ir nestumkite jų per kaitlentę.

Stebėkite, kad degiklio liepsna nebūtų aukštesnė už prikaistuvio kraštą. Nenaudokite: ketaus kepimo plokščių, ollar akmenų, terakotos puodų ir keptuvių; karščio difuzorių, pvz., metalinių tinklelių ir pan.; dviejų degiklių vienam indui (pvz., žuvies katilui).

Jei dėl konkrečiai vietai būdingų tiekiamų dujų ypatumų degikliai blogai užsidega, rekomenduojama pakartoti veiksmą nustačius mažos liepsnos nustatymą.

Jei virš viryklės montuojamas gartraukis, tinkamas jo atstumas bus nurodytas gartraukio instrukcijoje.

Maži vaikai gali užspringti apsauginiais guminiiais grotelių padeliais. Nuėmę groteles įsitikinkite, kad padeliai tinkamai uždėti.

## **DUJŲ PRIJUNGIMAS**

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Prieš pradėdami montavimą įsitikinkite, kad vietinės skirstymo sąlygos (dujų tipas ir dujų slėgis) ir prietaiso suregulavimai yra suderinami.

⚠ Patikrinkite, ar tiekiamų dujų slėgis atitinka 1 lentelėje („Degiklio ir antgalio techniniai duomenys“) nurodytas reikšmes.

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Šio prietaiso konfigūravimo sąlygos nurodomos etiketėje (arba duomenų lentelėje).

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Šis prietaisas neprijungtas prie dūmų ištraukimo įrenginio. Jis turi būti montuojamas ir prijungiamas laikantis galiojančių montavimo reikalavimų. Ypatingą dėmesį reikia atkreipti į atitinkamus reikalavimus, keliamus vėdinimui.

⚠ Jei prietaisas jungiamas prie suskystintų dujų, reguliavimo varžtas turi būti užveržtas kuo tvirčiau.

⚠ **SVARBU.** Jei naudojamas dujų cilindras ar dujų balionas, jis turi būti tinkamai įstatytas (vertikaliaje padėtyje).

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas.

⚠ Dujoms prijungti naudokite tik lanksčią arba nelanksčią metalinę žarną.

⚠ Sujungimas naudojant nelanksčią žarną (varinę arba plieninę) Prijungimas prie dujų sistemos turi būti atliktas taip, kad joks prietaisas nepatirtų jokios įtampos. Kartu su prietaisu pateikiama L formos vamzdžio detalė, o joje yra sumontuotas sandariklis, kad būtų išvengta nutekėjimų. Pasukus vamzdžio detalę, būtina visada pakeisti sandariklį (sandariklis pateikiamas kartu su prietaisu). Dujų tiekimo vamzdžio detalė – srieginis 1/2 dujų talpyklos cilindrinis priedas.

⚠ Lankstaus vientiso nerūdijančiojo plieno vamzdelio prijungimas prie priedo su sriegiu. Dujų tiekimo vamzdžio detalė – srieginis 1/2 dujų talpyklos cilindrinis priedas. Šie vamzdžiai turi būti prijungti taip, kad juos ištiesus jie nebūtų ilgesni nei 2000 mm. Prijungę patikrinkite, ar lankstus metalinis vamzdis nesiliečia su jokiais judančiomis dalimis ir nėra suspaustas. Naudokite tik vietinių įstatymų reikalavimus atitinkančius vamzdžius ir sandariklius.

⚠ **SVARBU.** Jei naudojama nerūdijančiojo plieno žarna, ją reikia sumontuoti taip, kad ji nesiliestų prie jokios judančios baldo dalies (pvz., stalčiaus). Ji turi būti nutiesta taip, kad nebūtų kliūčių ir, kiek įmanoma, būtų galima prieiti patikrinti ją per visą ilgį.

⚠ Prie pagrindinės dujų tiekimo sistemos arba dujų talpyklos prietaisas turi būti prijungtas taip, kaip tai numatoma vietiniuose įstatymų reikalavimuose. Prieš prijungdami patikrinkite, ar prietaisas yra suderinamas su dujų tiekimu, kurį ketinate naudoti. Jei ne, vadovaukitės instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje „Pritaikymas įvairių tipų dujoms“.

⚠ Po prijungimo prie dujotiekio su muilinu vandeniu patikrinkite, ar nėra nuotėkio. Uždekite degiklį, pasukite rankenėlę iš maksimalios liepsnos padėties 1\* į minimalios liepsnos padėtį 2\* ir patikrinkite liepsnos stabilumą.

⚠ Prijungimas prie dujotiekio tinklo arba dujų talpyklos atliekamas panaudojant lanksčią guminę arba plieninę žarną, vadovaujantis galiojančiais vietos įstatymais.

## **PRITAIKYMAS ĮVAIRIŲ TIPŲ DUJOMS**

⚠ Jei prietaisą reikia pritaikyti kitokioms dujoms, nei jis buvo sukurtas (nurodoma duomenų plokštelėje), atlikite veiksmus, kurie yra nurodyti po montavimo brėžiniais.

## **ĮRENGIMAS**

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsipjauti.

⚠ Elektros ir dujų jungtys turi atitikti vietos reglamentus.

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio (jei reikia), elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad nekiltų uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Labai svarbu tinkamai modifikuoti ir sumontuoti prietaisą, kad jį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti visose papildomose šalyse.

⚠ Naudokite instrukcijoje nurodytam dujų slėgiui tinkamus slėgio reguliatorius.

⚠ Patalpoje turi būti sumontuota oro ištraukimo sistema, kuri pašalintų visus degimo metu išsiskiriančius garus.

⚠ Patalpoje turi būti užtikrinta tinkama oro cirkuliacija, nes oras yra būtinas normaliam degimui. Oro srautas neturi būti mažesnis nei 2 m<sup>3</sup>/h vienam kW.

⚠ Oro cirkuliacijos sistema gali imti orą tiesiogiai iš lauko; tam gali būti naudojamas vamzdis, kurio vidinis skersmuo yra bent 100 cm<sup>2</sup>; anga turi būti apsaugota, kad jos niekas neužblokuotų.

⚠ Degimui būtina orą sistema gali tiekti ir netiesiogiai, t. y. iš gretimų patalpų, kuriose (kaip buvo nurodyta anksčiau) yra sumontuoti oro cirkuliacijos vamzdžiai. Tai negali būti gyvenamieji kambariai, miegamieji arba patalpos, kuriose didelė gaisro grėsmė.

⚠ Suskystintos naftos dujos yra sunkesnės už orą, todėl leidžiasi žemyn prie grindų. Patalpose, kuriose yra LPG talpyklos, turi būti įrengta ventiliacija, kad esant nutekėjimui dujos galėtų išeiti. Tai reiškia, kad LPG talpyklos, pusiau pilnos arba pilnos, neturi būti montuojamos arba laikomos kambariuose arba sandėliavimo patalpose, esančiuose po žeme (pvz., rūsiuose ir t. t.). Patalpoje rekomenduojame turėti tik tuo metu naudojamą talpyklą ir ji turi būti laikoma atokiau nuo karštų generuojančių šaltinių (orkaičių, židinių, viryklių ir pan.), dėl kurių talpyklos temperatūra galėtų pakilti daugiau nei 50 °C.

Jei sunkiai sukiojasi degiklių rankenėlės, kreipkitės į techninės priežiūros centrą, kad defektų turinti rankenėlė būtų pakeista.

Draudžiama uždengti ventiliacijai ir šilumos išleidimui naudojamas angas.

Neišimkite prietaiso iš polistireno putų pagrind, kol nebūsime pasirengę jo montuoti.

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.



jei prietaisas statomas ant pagrindo, jis turi būti tinkamai išlygiuotas ir pritvirtintas prie sienos kartu pateikiama grandine, kad prietaisas nenuslystų nuo pagrindo.



**PERSPĖJIMAS:** Siekiant apsisaugoti nuo prietaiso virtimo, turi būti naudojama kartu pateikiama grandinė. Žr. montavimo instrukcijas.

## ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ SVARBU. Informacija apie srovės ir įtampos sąnaudas pateikiama duomenų plokštelėje.

⚠ Duomenų plokštelė yra orkaitės priekiniame krašte (matoma atidarius orkaitės dureles).

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laidą kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisykles sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad įstačius į korpusą, jo ilgio pakaktų norint įjungti į elektros lizdą. Netempkite prietaiso maitinimo laido.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

⚠ Jei reikia pakeisti maitinimo laidą, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS Prieš keisdami lemputę įsitikinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokių būdų nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ Valydami krosnelės durelių stiklą nenaudokite aštrių valiklių ar metalinių gremžtukų, nes jie gali subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sutrūkti.


⚠ Nenaudokite abrazyvių arba koroziją sukeliančių medžiagų, chloro valiklių ir metalinių šveistukų keptuvėms.

⚠ Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. – galite nusideginti.


⚠ ĮSPĖJIMAS Prieš keisdami lemputę prietaisą išjunkite, kad nekiltų elektros šoko pavojus.

⚠ Kad nepažeistumėte elektros degimo įtaiso, nenaudokite jo, kai degikliai nėra įstatyti.

## PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu . Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

## BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos Direktyvos 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEJA) reikalavimus. Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio. Ant prietaiso arba pridodamų dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

## ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Orkaitę įkaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte. Naudokite tamsiai lakuotas arba emaliu padengtas kepimo formas, nes jos geriau sugeria karštį.

## ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartą EN 60350-1.

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartą EN 60350-2.

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartą EN 30-2-1.



# HU

---

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

⚠ Jelen utasítások akkor érvényesek, ha az országjelzés a készüléken is szerepel. Ha a jelzés nem szerepel a készüléken, kérjük, olvassa el a műszaki utasításokat, és azok alapján állítsa át a készüléket az adott ország gázhálózati feltételeinek megfelelően.

⚠ FIGYELEM: A gáztűzhely használata közben hő, nedvesség és égéstermékek szabadulnak fel abban a helyiségben, ahol a készüléket üzembe helyezték. Ezért a konyha megfelelő szellőzését feltétlenül biztosítani kell, különösen, miközben a tűzhely működik: hagyja nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy építsen be mechanikus elszívóberendezést (mechanikus szagelszívót). Ha a készüléket hosszabb ideig intenzíven használja, további szellőztetésre lehet szükség, tehát nyissa ki az ablakot, vagy kapcsolja magasabb fokozatra az elszívóberendezést (ha lehetséges).

⚠ Ha a jelen útmutató utasításait nem tartja be szigorúan, tűz vagy robbanás keletkezhet, amely anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhat. A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ VIGYÁZAT! Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ VIGYÁZAT! Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlapon.

⚠ FIGYELEM: A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ VIGYÁZAT! Ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyt, amikor olajban vagy zsírban süti az ételt, mert a kifröccsenő zsiradék tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel eloltani! Inkább kapcsolja ki a tűzhelyt, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy takaróval.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy támasztékként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermekek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

⚠ FIGYELEM: Ha a főzőlap üvege eltörik: - Azonnal kapcsolja ki az összes gázrőzsát és elektromos fűtőelemet, majd húzza ki a készüléket az elektromos hálózatról; - Ne nyúljon a főzőlap felszínéhez; - ne használja a készüléket



Az üvegburkolat eltörhet, ha felforrósodik. Kapcsolja ki az összes gázrőzsát és az elektromos főzőlapokat, mielőtt lehajtaná az üvegburkolatot. Soha ne hajtsa le a tűzhely fedelét, amíg a gázrőzsák égnek.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőszálakat. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

⚠ Aszalás közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket! Ha a készülékben ételszonda is használható, csak az ehhez a sütőhöz ajánlott típusokat használja, ellenkező esetben tűz keletkezhet.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérelje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

⚠ Legyen óvatos, amikor a sütő ajtaja nyitva van, vagy le van hajtva, nehogy megüsse magát.

### RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ FIGYELEM: Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban;

tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiség fűtése).

⚠ A készüléket nem nagyüzemi használatra tervezték. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ Ne tegyen a készülékbe vagy annak közelébe robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat (pl. benzint vagy aeroszolos flakont), mert ezek tüzet okozhatnak.

⚠ Olyan edényeket használjon, amelyek aljának átmérője a gázrőzsák méretével azonos vagy annál kissé nagyobb (lásd vonatkozó táblázat). Ügyeljen arra, hogy a rácsokra helyezett edények ne nyúljanak túl a tűzhelylap szélén.

⚠ A rácsok helytelen használata károsíthatja a készüléket: ne használja a rácsokat fordítva, és ne húzza őket a főzőlapon.

Ügyeljen rá, hogy a lángok soha ne csapjanak ki az edény alja alól.

Ne használja a következőket: öntöttvas serpenyőket, római tálakat, terrakottaedényeket; hőelosztó eszközöket, például fémhálót vagy bármilyen más hálót; egy edényhez (pl. hosszúkás halsütő edény) egyszerre két gázrőzsát.

Ha a gázszolgáltatás helyi körülményei miatt a gázrőzsák begyűjtása nehézkes, javasoljuk, hogy próbálja újra úgy, hogy közben a gázrőzsát a legkisebb lángra állítja.

Ha a főzőlap fölé elszívóberendezést szerel, kövesse az elszívóhoz mellékelt utasításokat az üzembe helyezéshez.

A rácsok gumi védőtappancsai kockázatot jelentenek a kisgyermek számára, mert azokat lenyelhetik. A rácsok levétele után ellenőrizze, hogy a gumitalpak megfelelően vannak-e rögzítve.

## **GÁZCSATLAKOZÁS**

⚠ **VIGYÁZAT!** Üzembe helyezés előtt győződjön meg róla, hogy a helyi gázhálózat tulajdonságai (a gáz típusa és a gáz nyomása) megfelelnek-e a készülék beállításainak.

⚠ Ellenőrizze, hogy a gázellátás nyomása megfelel-e az 1. táblázat („Gázrőzsák és fűvókák műszaki adatai”) adatainak.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék konfigurációs feltételei a címkén (vagy adattáblán) találhatóak.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék nincs felszerelve a robbanásveszélyes gázok elvezetésére szolgáló berendezéssel. A készüléket a hatályos üzembe helyezési előírásoknak megfelelően kell üzembe helyezni. Különösen fontos a vonatkozó, szellőzéssel kapcsolatos előírások szigorú betartása.

⚠ Ha a készüléket folyékony gázra csatlakoztatják, a szabályozócsavart a lehető legszorosabbra kell meghúzni.

⚠ **FONTOS MEGJEGYZÉS:** Ha a készüléket gázpalackról üzemeltetik, a palackot függőlegesen fel kell állítani.

⚠ **VIGYÁZAT!** Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti.

⚠ A gáz csatlakoztatásához kizárólag rugalmas vagy merev fémcsövet használjon!

⚠ Csatlakoztatás merev csőre (rész vagy acél): A gázellátáshoz történő csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy az semmilyen megterhelésnek ne tegye ki a készüléket, tehát a csatlakozás

ne feszüljön. A készülék bemeneti nyílására csatlakozó, L-alakú cső állítható, és egy tömítéssel is fel van szerelve a szivárgás megelőzése érdekében. A tömítést minden alkalommal ki kell cserélni, miután a csőszerelvényt elforgatják (a tömítés a készülék tartozékai között található). A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval.

⚠ Rugalmas, nem csuklós acélcső csatlakoztatása a menetes csatlakozóra: A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval. Az ilyen csöveket mindig úgy kell felszerelni, hogy azok teljesen kinyújtva soha ne legyenek hosszabbak 2000 mm-nél. A csatlakoztatás után ellenőrizze, hogy az acélcső nem érintkezik semmilyen mozgó alkatrészsel, és nem préseli össze semmi. Kizárólag az adott országra vonatkozó, hatályos előírásoknak megfelelő csöveket és tömítéseket használjon.

⚠ **FONTOS MEGJEGYZÉS:** Ha rozsdamentes acél csövet használ, azt úgy kell felszerelni, hogy a bútorzat semmilyen mozgó részével (pl. fiók) ne érintkezzen. Olyan helyen kell átvezetni, ahol a cső nem ütközik akadályba, és szükség esetén teljes hossza könnyen ellenőrizhető.

⚠ A készüléket az adott országban hatályos előírásoknak megfelelően kell a helyi gázhálózatra vagy gázpalackra csatlakoztatni. Csatlakoztatás előtt győződjön meg róla, hogy a készülék az Ön által használni kívánt gázhálózattal kompatibilis. Ha a készülék nem kompatibilis, kövesse a „Különböző fajta gázok használata” című rész utasításait.

⚠ Miután csatlakoztatta a gázhálózathoz, szappanos vízzel ellenőrizze, nincs-e szivárgás valahol. Gyűjtsa be a gázrőzsákat, majd forgassa a gombokat nagy lángról (1. állás) kis lángra (2. állás), hogy ellenőrizze a láng stabilitását.

⚠ A gázhálózatra vagy gázpalackra történő csatlakoztatást rugalmas gumi- vagy acéltömítővel lehet megoldani, a helyi hatályos előírásoknak megfelelő módon.

## **KÜLÖNBÖZŐ FAJTA GÁZOK HASZNÁLATA**

⚠ Annak érdekében, hogy a készüléket az eredetileg tervezett (lásd adattáblázat) gázoktól eltérő típusú gázokhoz is használni lehessen, kövesse az üzembe helyezési ábrákon bemutatott lépéseket.

## **ÜZEMBE HELYEZÉS**

⚠ A készülék mozgását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ Az elektromos és gázcsatlakozásoknak meg kell felelniük a helyi előírásoknak.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Csak akkor javítsa meg vagy



cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

**⚠ VIGYÁZAT!** A készülék adott országhoz történő beállítása és az ottani szabályok szerinti üzembe helyezése alapvető fontosságú ahhoz, hogy a készülék biztonságosan üzemeljen.

**⚠** Használjon az utasításokban megadott gáznyomáshoz megfelelő nyomásszabályzót.

**⚠** A helyiségben légelszívó berendezést kell elhelyezni a használat során keletkező robbanásveszélyes gázok elvezetéséhez.

**⚠** Biztosítani kell továbbá a helyiségben a szabad légáramlást, mivel a gáz normál égéséhez levegőre van szükség. A légáramlásnak minden kW teljesítményre legalább 2 m<sup>3</sup>/h-nak kell lenni.

**⚠** A szellőzőrendszer közvetlenül a szabadból szívhat be levegőt egy minimum 100 cm<sup>2</sup> belső átmérőjű csövön keresztül; a nyílást úgy kell kialakítani, hogy ne tömődhessen el.

**⚠** A rendszer a gáz égéséhez szükséges levegőt akár közvetetten is szolgáltathatja, azaz a lakás más helyiségeiből átvezetett szellőzőcsövek révén. Viszont ilyen esetben ezek a helyiségek nem lehetnek közös helyiségek, hálózások vagy tűzveszélyes helyiségek.

**⚠** Mivel a PB-gáz nehezebb a levegőnél, lesüllyed a padlószintre. Ezért ha gázpalackról oldják meg a gázellátást, a helyiségben biztosítani kell egy padlón kialakított, alsó szellőzőt is, hogy gázszivárgás esetén a gáz távozni tudjon. Ez azt jelenti, hogy a teljesen feltöltött vagy részben kiürült gázpalackokat tilos a talajszintnél mélyebben fekvő helyiségekben (pincékben) tárolni vagy üzembe helyezni. Javasoljuk, hogy kizárólag az éppen használt gázpalackot tartsa a helyiségben, és úgy helyezze el, hogy külső hőforrásoktól távol legyen (sütők, kandallók, tűzhelyek stb.), így azok ne emelhessék a palack hőmérsékletét 50 °C fölé.

Ha a gázrőzsák gombjai szorulnak, és nehéz azokat elforgatni, hívja a vevőszolgálatot, mert a szerviz a hibás gombokat kicseréli.

A szellőző- és hőkivezető nyílásokat soha ne fedje le.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye le a hungarocell védőalapzatról.

**⚠** Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.



ha a tűzhelyt megemelt aljzatra helyezik, a készüléket szintezni kell és a falhoz kell rögzíteni a mellékelt lánccal segítségével, nehogy lecsússzon az aljzatról.



**VIGYÁZAT!** Annak érdekében, hogy a készülék ne billenjen az aljzatról, a mellékelt lánccal a falhoz kell rögzíteni. Kövesse a felszerelési utasításokat.

## **ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK**

**⚠ FONTOS MEGJEGYZÉS:** A készülék üzemeltetéséhez szükséges áramerősség és feszültség az adattáblán van feltüntetve.

**⚠** Az adattábla a sütő elülső szegélyén van (látható, amikor az ajtó nyitva van).

**⚠** Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

**⚠** A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a házba beszerelt készülék csatlakoztatható legyen a hálózati aljzathoz. Ne húzza meg a tápkábelt.

**⚠** Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

**⚠** Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

**⚠** Ha cserélni kell a tápkábelt, forduljon a hivatalos vevőszolgálathoz.

**⚠ VIGYÁZAT!** Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.


## **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

**⚠ VIGYÁZAT!** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.


**⚠** Ne használjon durva, korrozív tisztítószereket vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.

**⚠** Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.




 Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt. Fennáll az égési sérülés veszélye.


 **VIGYÁZAT!** Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.

 Az elektromos gyújtószerkezetben kárt okozhat, ha úgy használja, hogy a gázcsondokon nincsenek rajta a burkolatok.

### **A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA**

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével . A csomagolás egyes részeinek hulladékkezelését megfelelően, a hulladékok ártalmatlanítására vonatkozó helyi rendelkezések szerint kell elvégezni.

### **A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE**

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékelhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket. A terméken vagy a kísérő dokumentációban látható  szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem egy megfelelő, az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző gyűjtőponton kell leadni.

### **ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK**

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő. Használjon sötét színűre lakkozott vagy zománcozott sütőedényeket, mert ezek jobban felveszik a hőt.

### **MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT**

Ez a készülék az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

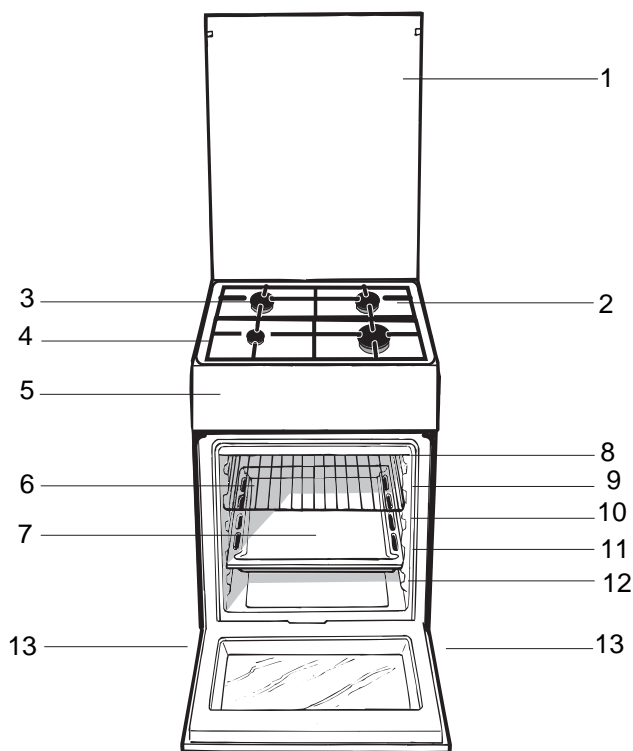
Ez a készülék az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

Ez a készülék az EN 30-2-1 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

# INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

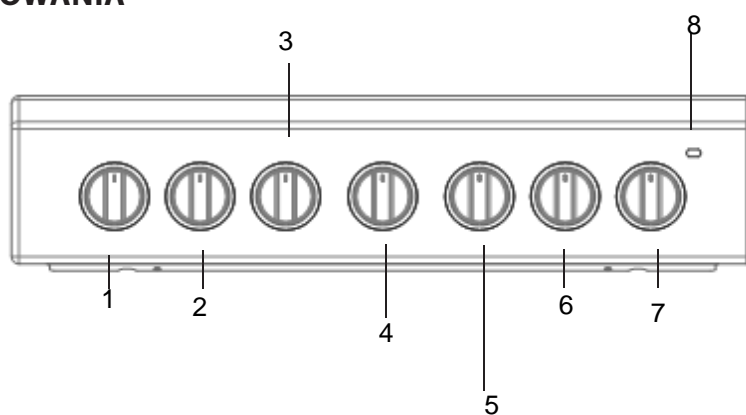
**!** Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

## OPIS PRODUKTU



1. Szklana pokrywa
2. Płyta podpalnikowa
3. Palnik gazowy
4. Ruszta płyty podpalnikowej
5. Panel kontrolny
6. Półka ruszt
7. Półka brytfanna
8. Prowadnice półek
9. pozycja 5
10. pozycja 4
11. pozycja 3
12. pozycja 2
13. Nóżki regulowane

## OPIS PANELU STEROWANIA



1. Pokrętko PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ
2. Pokrętko PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ
3. Pokrętko TERMOSTATU

4. Minutnik
5. Pokrętko PROGRAMÓW PIEKARNIKA
6. Pokrętko PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

7. Pokrętko PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ
8. Lampka kontrolna TERMOSTATU

## Wskazówki do instalacji

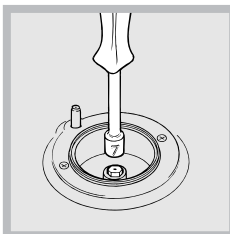
### Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Urządzenie może być dostosowane do innego rodzaju gazu niż ten, którym jest aktualnie zasilane (wskazany na etykiecie kalibracyjnej na pokrywie).

#### Dostosowanie płyty grzejnej

Wymiana dysz palników płyty:

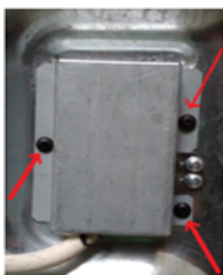
1. zdjąć kratki i wykręcić palniki z gniazd;
2. odkręcić dysze, posługując się kluczem rurowym 7 mm (*patrz rysunek*) i wymienić je na te, które są przystosowane do nowego rodzaju gazu (*patrz tabela Charakterystyka palników i dysz*);



3. przywrócić na swoje miejsce wszystkie komponenty wykonując czynności w kolejności odwrotnej w stosunku do powyższej sekwencji.

Regulacja minimum palników płyty:

1. ustawić kurek w położeniu minimum;
2. zdjąć pokrętko i kręcić śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka aż do uzyskania małego regularnego płomienia.  
W przypadku gazów płynnych śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca;
3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętkiem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.

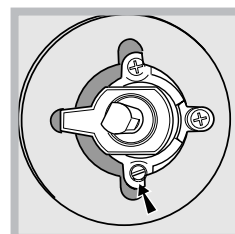
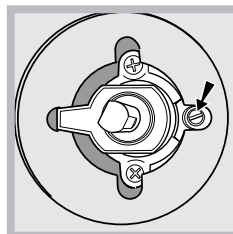


Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.

Palniki płyty nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

Po wykonaniu regulacji dla gazu innego niż oryginalnie przewidziany, należy wymienić poprzednią etykietę kalibracyjną na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi, dostępną w naszych Autoryzowanych Centrach Obsługi Technicznej.

W sytuacji, gdy ciśnienie gazu jest inne (lub zmienne) od przewidzianego, konieczne jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia, zgodnie z obowiązującą normą krajową dotyczącą „kanałowych regulatorów gazu”.

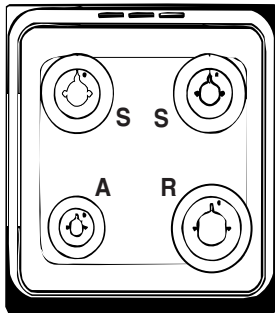





## Tabela charakterystyk palników i dysz

| Tabela 1 (dla Polski)  |                    |                                | G20 (GZ50)               |                     | G2.350 (GZ35)            |                     | G30 (GPB)                      |                          |                     |
|------------------------|--------------------|--------------------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------------|--------------------------|---------------------|
| Palnik                 | Średnica<br>(w mm) | Moc cieplna<br>(p.c.i.*)<br>kW | Dysza<br>1/100<br>(w mm) | Przepływ*<br>l/godz | Dysza<br>1/100<br>(w mm) | Przepływ*<br>l/godz | Moc cieplna<br>(p.c.i.*)<br>kW | Dysza<br>1/100<br>(w mm) | Przepływ*<br>g/godz |
| Duży (R)               | 100                | 3,00                           | 128                      | 286                 | 158                      | 397                 | 3,30                           | 87                       | 247                 |
| Półszybki (średni) (S) | 75                 | 1,90                           | 104                      | 181                 | 143(X)                   | 251                 | 2,10                           | 70                       | 160                 |
| Pomocniczy (mały) (A)  | 51                 | 1,00                           | 76                       | 95                  | 106                      | 132                 | 1,10                           | 52                       | 95                  |
| Ciśnienia zasilania    | minimalne (mbar)   |                                | 16                       |                     | 10                       |                     | 29                             |                          |                     |
|                        | nominalne (mbar)   |                                | 20                       |                     | 13                       |                     | 37                             |                          |                     |
|                        | maksymalne (mbar)  |                                | 25                       |                     | 16                       |                     | 44                             |                          |                     |

\* A 15°C 1013 mbar – gaz suchy  
 G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>  
 G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m<sup>3</sup>  
 G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m<sup>3</sup>



| DANE TECHNICZNE   |  |
|---|--|
| <b>Palniki</b>  | mogą być dostosowane do wszystkich rodzajów gazu wskazanych na tabliczce znamionowej   |
| <b>Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego</b> | patrz tabliczka znamionowa   |
| <b>ETYKIETA ENERGETYCZNA</b><br>i ECODESIGN             | Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania:<br> |




Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz szuflady lub po otwarciu szuflady na lewej ścianie wnętrza.

## Użytkowanie płyty grzejnej

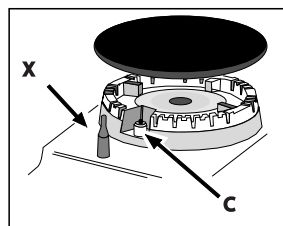
### Włączanie palników

Dla każdego pokrętkła PALNIKA jest wskazany wypełnionym kółkiem odpowiadający mu palnik.

W celu włączenia palnika na płycie grzejnej:

1. zbliżyć do palnika płomień lub zapalarkę;
2. nacisnąć i równocześnie przekręcić pokrętkło PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na symbol maksymalnego płomienia .
3. ustawić żądany płomień, obracając pokrętkłem PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: na minimum , na maksimum  lub na pozycję pośrednią.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zapłon



elektryczny\* (C) wystarczy nacisnąć i równocześnie przekręcić pokrętkło PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na symbol maksymalnego płomienia, aż do zapalenia się palnika. Może się zdarzyć,

że palnik zgaśnie w chwili zwolnienia pokrętkła. W takim przypadku powtórzyć czynność, trzymając pokrętkło naciśnięte przez dłuższą chwilę.

W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia wyłączyć palnik i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponowieniem próby jego zapalenia.

Jeśli palnik wyposażony jest w urządzenie zabezpieczające\* (X) przed brakiem płomienia, należy przytrzymać naciśnięte pokrętkło PALNIKA przez około 2-3 sekundy, aby utrzymać zapalony płomień i uruchomić urządzenie.

W celu wyłączenia palnika przekręcić pokrętkło aż do zatrzymania •.

### Praktyczne rady dotyczące użytkowania palników

Dla uzyskania lepszej wydajności palników oraz zminimalizowania zużycia gazu należy stosować naczynia o płaskim dnie, wyposażone w pokrywkę i o rozmiarach proporcjonalnych w stosunku do rozmiarów palnika:

| Palnik             | Ø Średnica naczyń (cm) |
|--------------------|------------------------|
| Szybki (R)         | 24 – 26                |
| Średnio szybki (S) | 16 – 20                |
| Pomocniczy (A)     | 10 – 14                |

W celu zidentyfikowania rodzaju palnika należy zapoznać się z rysunkami znajdującymi się w paragrafie „Charakterystyki palników i dysz”. Podczas pierwszego uruchomienia należy uruchomić piekarnik na pusto przez przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

## Uruchomić piekarnik

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętkłem PROGRAMY.
  2. Wybrać zalecaną temperaturę dla danego programu lub inną żadaną obracając pokrętkłem TERMOSTAT.
- Z wykazem potraw wraz z zalecanymi dla nich temperaturami zapoznać się można w odpowiedniej tabeli (*patrz tabela pieczenia w kuchence*).

Podczas pieczenia można zawsze;

- zmienić program pieczenia posługując się pokrętkłem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę posługując się pokrętkłem TERMOSTAT;
- planować czas trwania pieczenia i godzinę zakończenia (*patrz poniżej*);
- przerwać pieczenie przez przestawienie pokrętkła PROGRAMY w położenie „0”.


Nie stawiać nigdy żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, aby nie uszkodzić emalii. Stosować położenie 1 piekarnika jedynie w przypadku pieczenia z użyciem różna.

Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się na wyposażeniu piekarnika.

### Lampka kontrolna TERMOSTAT



Jej zaświecenie się sygnalizuje, że piekarnik wytwarza ciepło. Gaśnie, kiedy wewnątrz osiągnięta zostaje nastawiona temperatura. W tym momencie lampka kontrolna zapala się i gaśnie naprzemiennie wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje stałą temperaturę.


### Oświetlenie piekarnika

Włącza się obracając pokrętkłem PROGRAMY w dowolne położenie, różne niż „0”, i pozostaje włączone tak długo póki piekarnik pracuje. Po wybraniu  przy

pomocy pokrętkła, światło zapala się bez uruchamiania żadnego z elementów grzewczych.

### Pokrętkło ustawiania czasu trwania pieczenia „P” (niektóre modele)

Niektóre piekarniki wyposażone są w zegar który steruje zakończeniem czasu pieczenia. W celu nastawieniu zegara należy przekręcić do końca (zgodnie z ruchem wskazówek zegara ) pokrętkło P, a następnie cofając pokrętkło ) ustawić żądany czas pieczenia nakierowując znacznik pokrętkła na minuty znajdujące się na panelu sterowania. Po upływie nastawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a piekarnik zostanie automatycznie wyłączony.

**UWAGA:** żeby korzystać z piekarnika bez kontrolowanego czasu pieczenia pokrętkło P ustawić na symbolu .

## Programy pieczenia

Wartość temperatury można ustawić w zakresie od 50 st C do MAX. dla wszystkich trybów pieczenia z wyjątkiem GRILLA, dla którego zaleca się ustawienie pokrętką w pozycji MAX.



### TRYB KONWENCJONALNY

Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max. Gdy pokrętło jest na tej pozycji zapala się lampka i włączają dwa elementy grzejne piekarnika – dolny i górny. Ciepło rozchodzi się równomiernie od dołu i z góry. Jest to funkcja zalecana do potraw z wołowiny i cielęciny wymagających powolnego przygotowania z ciągłym uzupełnianiem płynów. Jest to również świetny system do pieczenia ciasteczek, herbatników itp.. Przy włączonym dolnym i górnym grzejniku należy używać tylko jednej blachy lub rusztu, gdyż na kilku powierzchniach temperatura rozchodzi się w niewłaściwy sposób. Jeśli potrawa wymaga silniejszego ogrzewania od dołu lub z góry należy wybrać niższy lub wyższy poziom.



### PIEKARNIK Z NAWIEWEM

Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max. W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywoływany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach”.

Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie: tryb ten umożliwi uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i dosyć długiego czasu pieczenia, na przykład: lasania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania pieczeni. Dzięki niższej temperaturze zmniejsza się wysychanie – uzyskuje się bardziej kruche mięso oraz zapobiega się jego kurczeniu. Tryb z nawiewem nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia ryb z minimalnym dodatkiem przypraw – pozwala to na zachowanie ich smaku i wyglądu. Doskonale rezultaty uzyskuje się również przy duszeniu warzyw, na przykład: kapusty, rzepy, marchewki, cukini, bakłażanów, papryki.

Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wyśmienitych rezultatów przy pieczeniu ciast zakwaszanych, jak na przykład biszkopt, bułeczki do herbaty, croissanty. Tryb nawiewem może być stosowany do rozmrażania mięsa, ryb i chleba – po ustawieniu temperatury na 80°C – 100°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, należy ustawić pokrętkę termostatu na 50°C bądź zastosować obieg zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.



### Tryb ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



### GRILL mode

Temperature: Max.

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.



### GRILL Z NAWIEWEM

Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i 200°C.

Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie ciepłe elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połączenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kielbas, żeberek, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp. Z funkcji pieczenia: GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach.

Korzystając z funkcji GÓRNA GRZAŁKA i GRILL kratkę należy umieścić na poziomie 5, a na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz. W przypadku funkcji RUSZT, kratkę należy umieścić na poziomie 2 lub 3 i na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz.



### Tryb ROZMRAZANIA

Wentylator umieszczony na dnie piekarnika rozprowadza powietrze o temperaturze pokojowej dookoła jedzenia. Jest to zalecane do rozmrażania wszystkich rodzajów jedzenia, lecz w szczególności delikatnych jego rodzajów, niewymagających ciepła takich, jak: ciasta lodowe, desery smietanowe lub budyniowe, ciasta owocowe. Dzięki użyciu wentylatora czas, rozmrażania zostaje skrócony o mniej więcej połowę. W przypadku mięsa, ryb i chleba, możliwe jest przyspieszenie tego procesu, korzystając z trybu "wszechstronnego pieczenia" z temperatura ustawiona na 80° - 100°C.



### Tryb SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku, zaczekać na zakończenie nagrzewania, następnie wybrać funkcję pieczenia.

### Szuflada dolna

Poniżej piekarnika znajduje się komora, która może być wykorzystana jako miejsce na składowanie akcesoriów lub naczyń.

Nie umieszczać w dolnej komorze materiałów łatwopalnych.

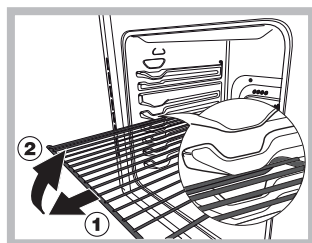
Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeżeli występuje) mogą się nagrzewać.



# Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

| Pozycja pokrętła piekarnika        | Rodzaj potrawy                     | Masa (kg)        | Poziom od dołu | Czas wstępnego nagrzewania piekarnika (min.) | Pozycja pokrętła regulatora temperatury | Czas pieczenia (min.) |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------|----------------|--|---|-----------------------|
| <b>Tryb konwencjonalny</b>         | Kaczka                             | 1                | 3              | 15   | 200                                     | 65-75                 |
|                                    | Pieczeń cielęca                    | 1                | 3              | 15   | 200                                     | 70-75                 |
|                                    | Pieczeń wieprzowa                  | 1                | 3              | 15   | 200                                     | 70-80                 |
|                                    | Herbatniki                         | -                | 3              | 15   | 180                                     | 15-20                 |
|                                    | Tartaa                             | 1                | 3              | 15   | 180                                     | 30-35                 |
| <b>Piekarnik z nawiewem</b>        | Pizza (na kilku poziomach)         | 1                | 2-4            | 15   | 230                                     | 15-20                 |
|                                    | Lasagne                            | 1,8              | 3              | 10   | 180                                     | 30-35                 |
|                                    | Tagliatelle zapiekane              | 1                | 3              | 10   | 180                                     | 20-30                 |
|                                    | Makaron zapiekany                  | 1                | 3              | 10   | 180                                     | 20-30                 |
|                                    | Jagnię                             | 1                | 2-4            | 10   | 180                                     | 40-45                 |
|                                    | Kurczak                            | 1                | 2              | 15   | 200                                     | 60-70                 |
|                                    | Makrela                            | 1                | 2              | 10   | 180                                     | 50-55                 |
|                                    | Kiełczak śródziemnomorski          | 1,5              | 2              | 10   | 180                                     | 55-60                 |
|                                    | Pieczony kurczak z ziemniakami     | 1+1              | 2-4            | 15   | 200                                     | 60-70                 |
|                                    | Placek ze śliwkami                 | 1                | 2              | 15   | 170                                     | 40-50                 |
|                                    | Ciasto francuskie (na 2 poziomach) | 0,5              | 2-4            | 10   | 190                                     | 20-25                 |
|                                    | Herbatniki (na 2 poziomach)        | 0,5              | 2-4            | 10   | 180                                     | 10-15                 |
|                                    | Biszkopt (na 1 poziomie)           | 0,5              | 3              | 10   | 170                                     | 15-20                 |
|                                    | Biszkopt (na 2 poziomach)          | 1                | 2-4            | 15   | 170                                     | 20-25                 |
| <b>Grill</b>                       | Sola i mątwą                       | 1                | 4              | 5  | Max                                     | 8                     |
|                                    | Szaszłyki z kalmarów i krewetek    | 1                | 4              | 5  | Max                                     | 4                     |
|                                    | Dorsz w plastrach                  | 1                | 4              | 5  | Max                                     | 10                    |
|                                    | Warzywa z rusztu                   | 1                | 3-4            | 5  | Max                                     | 8-10                  |
|                                    | steiki z cielęciny                 | 1                | 4              | 5  | Max                                     | 15-20                 |
|                                    | kotlety                            | 1,5              | 4              | 5  | Max                                     | 20                    |
|                                    | hamburgery                         | 1                | 3              | 5  | Max                                     | 7                     |
|                                    | makrela                            | 1                | 4              | 5  | Max                                     | 15-20                 |
|                                    | tosty                              | 4 szt.           | 5              | 5  | Max                                     | 5                     |
|                                    | <b>Grill z nawiewem</b>            | Kurczak pieczony | 1,5            | 2  | 5                                       | 200                   |
| Mątwą nadziewana                   |                                    | 1,5              | 2              | 5  | 200                                     | 40-45                 |
| <b>Rożno</b>                       |                                    |                  |                |  |   |                       |
| Cielęcina                          |                                    | 1,5              |                | 5  | 200                                     | 70-80                 |
| Kurczak                            |                                    | 1,5              |                | 5  | 200                                     | 70-80                 |
| <b>Szaszłyki (niektóre modele)</b> |                                    |                  |                |  |   |                       |
| Mięsne                             | 1                                  | -                | 5              | Max  | 40-45                                   |                       |
| Warzywne                           | 0,8                                | -                | 5              | Max  | 25-30                                   |                       |

**Uwaga:** podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą być różne w zależności od indywidualnych upodobań.



**UWAGA!** Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).

W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

## Praktyczne porady dotyczące pieczenia.

Podczas pieczenia z użyciem funkcji GRILL brytfannę należy ustawiać w położeniu 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcz).

### GRILL

- Umieścić ruszt na pozycji 3 lub 4. Umieścić żywność na środku rusztu.
- Zaleca się ustawienie maksymalnego poziomu mocy. Górny element grzejny jest regulowany przez termostat i może nie zawsze być włączony.

### PIZZA

- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kucharki. W przypadku brytfanny wydłuża się czas pieczenia, a pizza rzadko kiedy jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami mozzarellę dodać dopiero w połowie pieczenia.

# Zalecenia i środki ostrożności

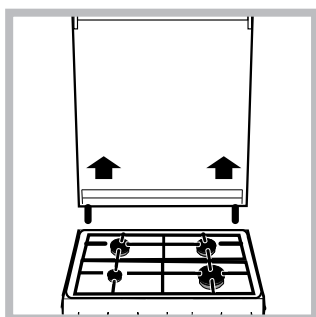
## Oszczędność i ochrona środowiska

- Przy programach GRILL i PODWOJNY GRILL zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Kiedy to tylko możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze próbuj go zapęlić. Otwieraj drzwiczki piekarnika tak rzadko, jak tylko to możliwe, gdyż za każdym razem ucieka z niego ciepło. Aby oszczędzić znaczną ilość energii, wyłącz po prostu piekarnik 5 - 10 minut przed końcem zaplanowanego czasu pieczenia i wykorzystaj ciepło, które piekarnik nadal wydziela.
- Utrzymuj uszczelki w czystości, aby zapobiec jakimkolwiek stratom energii poprzez drzwiczki.
- Jeżeli korzystasz z rozliczenia strefowego energii, możesz zaoszczędzić energię używając opcji "opóźnione pieczenie", która uruchomi urządzenie w godzinach taniej taryfy.
- Dno garnka lub rondla powinno zakrywać płytę grzejną. Jeśli jest mniejsze, cenna energia będzie się marnować i jeśli zawartość garnka wykipi, pozostawi ona trudną do usunięcia skorupę.
- Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywy bardzo zwiększy zużycie energii.
- Używaj całkowicie płaskich garnków i rondli.
- Jeśli gotujesz coś, co zabierze bardzo dużo czasu, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i o jedną trzecią oszczędniejszy.

## Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

### Demontaż pokrywy



Pokrywe gorna można zdjąć. Trzymając oburącz należy unieść ją do góry.  
! Nie należy zamykać pokrywy zanim palniki nie zostaną zgaszone.

! Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej ewentualne

zanieczyszczenia, w szczególności ciekłe.

## Sprawdzanie uszczelki piekarnika

Kontrolować okresowo stan uszczelki wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona, należy zwrócić się do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego. Nie należy używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

## Konserwacja kurków gazowych

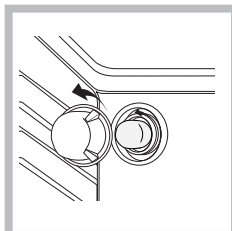
Z czasem, może się zdarzyć, pokrętko zaworka

gazu zablokuje się lub jego obrót będzie utrudniony. Wówczas zaworek należy wymienić.

**Czynność ta powinna być wykonywana przez technika posiadającego autoryzację producenta.**

## Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

1. Po odłączeniu piekarnika od sieci elektrycznej zdjąć szklaną pokrywkę obudowy żarówki (patrz rysunek)..
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną : napięcie 230V, moc 25 W, złącze E 14.
3. Założyć pokrywkę o podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej.



**Nie używać żarówki piekarnika do oświetlenia pomieszczeń.**

## Serwis Techniczny

Należy podać:

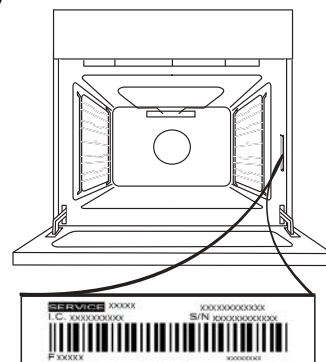
- Rodzaj anomalii;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

## SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej. Przygotować:

- Krótki opis usterki
- Dokładny typ modelu produktu
- Kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej PRZYMOCOWANEJ do urządzenia, widocznej przy krążdźki po lewej stronie, po otwarciu drzwiczek kucharki)
- dokładny adres
- Telefon kontaktowy



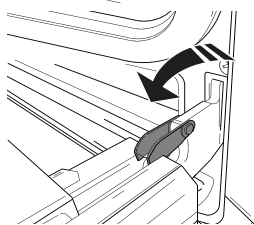
Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

 Pełna specyfikacja produktu, w tym ocena wydajności energetycznej tego piekarnika, dostępna jest do wglądu i może być pobrana z naszej strony [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

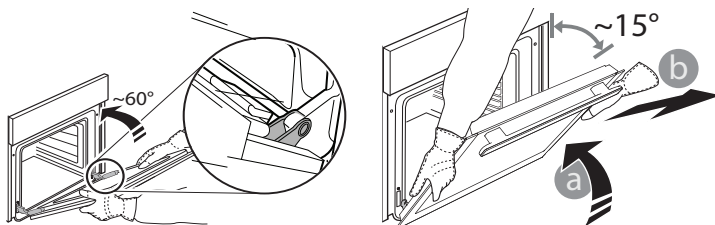
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

**1.** Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



**2.** Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

**3.** Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

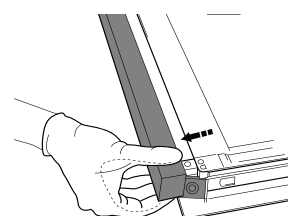
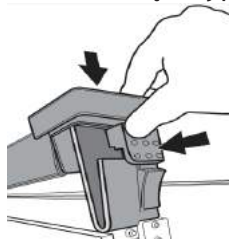
**4.** Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

**5.** Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

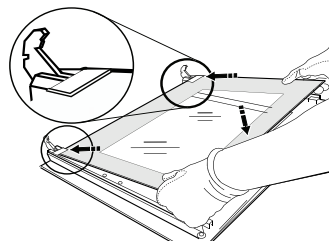
## KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

**1.** Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.

**2.** Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



**3.** Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a tekst na panelu szklanym nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany.



**4.** Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że nie zostanie uszkodzona uszczelka.

## Czyszczenie piekarnika wspomagane parą


Metoda ta jest szczególnie zalecana po pieczeniu bardzo tłustych mięs.

Ten proces czyszczenia pomaga usunąć brud ze ścianek piekarnika poprzez wytworzenie pary wewnątrz komory dla łatwiejszego jej czyszczenia.

Ważne! Zanim rozpoczniesz czyszczenie parą:

- usuń wszelkie resztki jedzenia i tłuszczu z dna piekarnika.
- usuń wszelkie akcesoria (kratki i blachy).

Wykonaj powyższą czynność zgodnie z następującymi wskazówkami:

1. na blachę do pieczenia ustawioną w piekarniku na dolnej półce wlej 300 ml wody. W modelach bez głębokiej blachy, skorzystaj z blachy do pieczenia i umieść ją na ruszcie na dolnej półce;
2. Wybierz funkcję piekarnika Tryb DOLNY:  i ustaw temperaturę na 90°C;
3. odczekaj 35 minut;
4. wyłącz piekarnik;
5. Gdy piekarnik ostygnie, możesz otworzyć drzwi, aby dokończyć czyszczenie wodą i wilgotną ściereczką;
6. po myciu wytrzyj komorę piekarnika do sucha.

Po ukończeniu czynności czyszczenia parą, po pieczeniu szczególnie tłustych potraw, lub gdy trudno jest usunąć tłuszcz, może być konieczne dokończenie czyszczenia metodą tradycyjną opisaną w poprzednim akapicie.

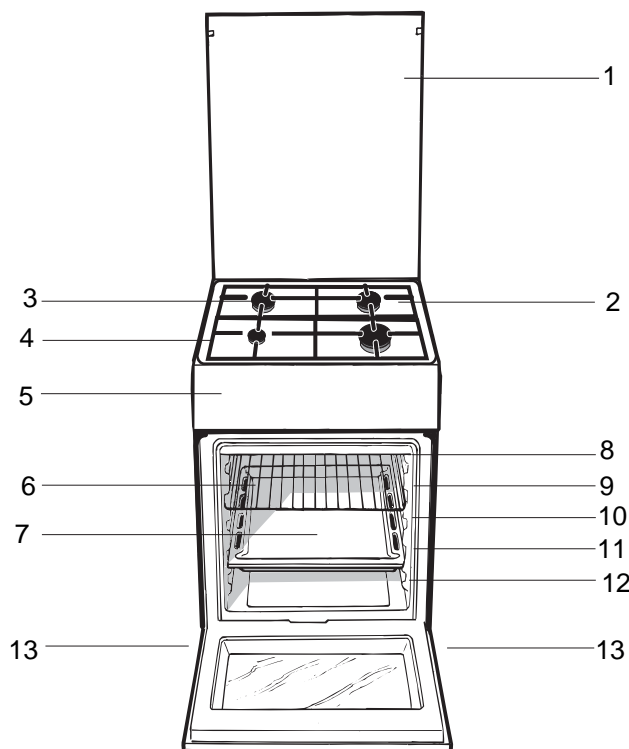
Czyść piekarnik tylko po jego wystygnięciu!



# IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND

**!** Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

## TOOTE KIRJELDUS

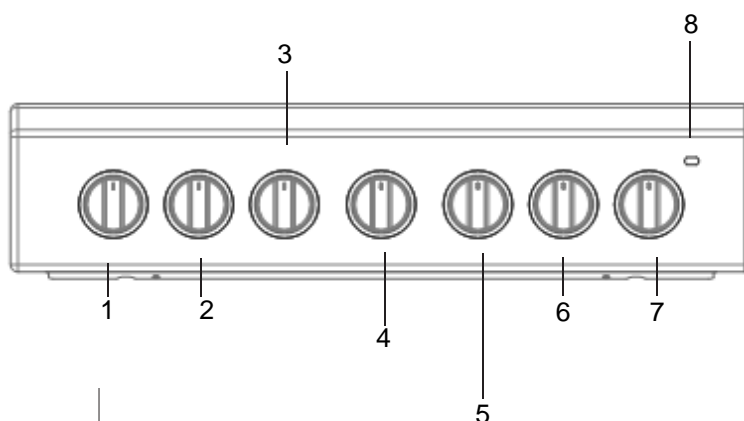


1. Klaaskate
2. Tilgaalus
3. Gaasipõleti
4. Rest
5. Juhtpaneel
6. GRILL
7. TILGAPANN

SIINID restide sisestamiseks

8. tasand 5
9. tasand 4
10. tasand 3
11. tasand 2
12. tasand 1
13. Reguleerimisjalg

## VADIBAS PANEĻA APRAKSTS



1. PÕLETITE  
reguleernupp

2. PÕLETITE  
reguleernupp

3. TERMOSTAADI nupp

4. TAIMER

5. VALIKUÜLITI

6. PÕLETITE  
reguleernupp

7. PÕLETITE  
reguleernupp

8. TERMOSTAADI  
näidikutuli

## Nõuanded paigalduseks

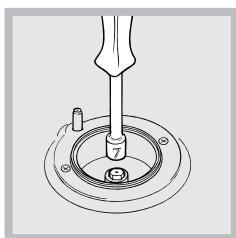
### Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

Pliiti on võimalik ühendada ka teist tüüpi gaasiga, kui algsest ette nähtud (vt kattel olevalt andmesildilt).

#### Põletite reguleerimine

Düüside vahetamine põletites:

1. Eemaldage restid ja võtke põletid pesadest välja;
2. Keerake 7 mm toruvõtme abil düüsid välja (vt *joonist*) ja asendage need uue gaasitüübi jaoks sobilike düüsidega (vt. tabel 1 „Põletite ja düüside andmed”).
3. Pange kõik detailid vastupidises järjekorras tagasi.



Minimaalse leegi reguleerimine põletites:

1. Keerake nupp minimaalsesse asendisse;
2. Võtke nupu kate ära ja keerake selle reguleerimiskruvi (asub küljel või reguleerimisvarda sees) seni,

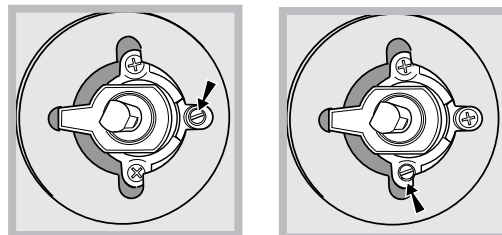
kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.

Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.

3. Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalsest asendist minimaalsesse ja vastupidi.



Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.



Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

Pärast seadme ümberreguleerimist kasutamiseks teist tüüpi gaasiga asendage algne andmesilt uuega, mis vastab uutele gaasile (andmesildi saate volitatud teeninduskeskusest).

Kui kasutatava gaasi rõhk erineb soovituslikust (või erineb vähesel määral), paigaldage toititorule sobiv reductor, mis vastab suunatud gaasi reductoreid käsitleva riikliku õigusakti nõuetele.

## Põletite ja düüside andmete tabel

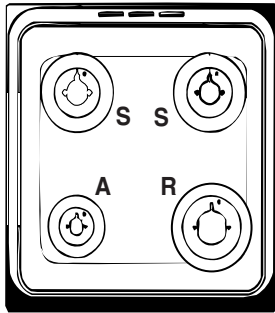
| Tabel 1                 |                    |                            |            | Vedel gaas           |                 |            |     | Maagaas         |           |
|-------------------------|--------------------|----------------------------|------------|----------------------|-----------------|------------|-----|-----------------|-----------|
| Põleti                  | Läbimõõt (mm)      | Soojusvõimsus kW (p.c.s.*) |            | Möödavool 1/100 (mm) | Düüs 1/100 (mm) | Vool** g/h |     | Düüs 1/100 (mm) | Vool* l/h |
|                         |                    | Nominaalne                 | Vähendatud |                      |                 | ***        | **  |                 |           |
| Kiire (suur)(R)         | 100                | 3,00                       | 0,7        | 41                   | 87              | 218        | 214 | 128             | 286       |
| Poolkiire (keskmise)(S) | 75                 | 1,90                       | 0,4        | 30                   | 70              | 138        | 136 | 104             | 181       |
| Täiendav (väike)(A)     | 51                 | 1,00                       | 0,4        | 30                   | 52              | 73         | 71  | 76              | 95        |
| Rõhk                    | Nominaalne (mbar)  |                            |            |                      |                 | 30         | 30  | 20              |           |
|                         | Minimaalne (mbar)  |                            |            |                      |                 | 20         | 20  | 17              |           |
|                         | Maksimaalne (mbar) |                            |            |                      |                 | 35         | 35  | 25              |           |

Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas

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

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

MaagaasP.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



| TEHNILISED ANDMED           |  |
|-----------------------------|--|
| Toitepinge ja -sagedus      | vt andmeplaadilt   |
| Põletid                     | on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamise- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmepladil. |
| ENERGIAMÄRGIS JA ECO-DISAIN | Energiakulu sundkonvektsiooni puhul Klass kütterežiim:   |






# Käitamine ja kasutamine

## Pliidi kasutamine

### Gaasipõletite süütamine

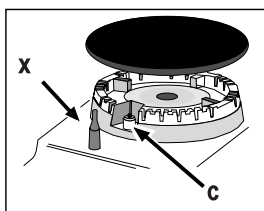
Igal PÕLETINUPUL on täisring, mis näitab vastava põleti leegi tugevust.

Põleti süütamiseks:

1. Pange põleti juurde süüdatud tikk või tulemasin;
2. Vajutage PÕLETINUPP alla ja keerake seda vastupäeva nii, et see on suunatud leegi maksimaalse seadistuse  poole;
3. Leegi tugevuse reguleerimiseks keerake PÕLETINUPPU vastupäeva. Võite kasutada minimaalset seadistust , maksimaalset seadistust  või nende kahe vahepealset asendit.

Kui seade on varustatud elektrilise süütega\* (C),

vajutage PÕLETINUPP alla (tähistatud sümboliga



) , hoidke PÕLETINUPP

all ja keerake vastupäeva minimaalse leegitugevuse suunas, kuni põleti süttib.

Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul korra

toimingut ja hoidke nuppu kauem all.

! Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut. Kui seade on varustatud turvaseadise (X)\*, vajutage PÕLETINUPP alla ja hoidke seda all umbes 2-3 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme.

Põleti välja lülitamiseks keerake nupp kuni lõppasendini

### Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

Põletite võimalikult efektiivse talitluse tagamiseks ja gaasikulu vähendamiseks soovitame kasutada ainult kaanega nõusid, mille põhi on ühetasane. Need peavad vastama ka põleti suurusele.

| Põleti        | ř Toidunõu läbimõõt (cm) |
|---------------|--------------------------|
| Kiire (R)     | 24 - 26                  |
| Poolkiire (S) | 16 - 20                  |
| Täiendav (A)  | 10 - 14                  |

Põleti määratlemiseks vaadake osas „Põletite ja düüside andmete tabel” olevat skeemi.

Kui mudel on varustatud väiksema restiga, siis pidage meeles, et seda võib kasutada ainult lisapõletiga, kui kasutate nõusid, mille läbimõõt on alla 12 cm.

## Ahju kasutamine

Seadme esmakordsel kasutamisel soojendage suletud uksega tühja ahju maksimumtemperatuuril vähemalt pool tundi. Enne ahju välja lülitamist ja ahjuukse avamist tuulutage ruumi. Ahjust võib eralduda veidi ebameeldivat lõhna, mis tuleneb tootmisprotsessis kasutatud kaitsevahendite põlemisest.

Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

1. Kõpsetusrežiimi valimiseks keerake valikunuppu.
2. Kõpsetusrežiimile sobiva või soovitud temperatuuri valimiseks keerake taimerinuppu.

Tabelist leiab küpsetusrežiimide loendi ja soovitud küpsetustemperatuurid (vt tabelit „Soovitused ahjus küpsetamiseks”).

Küpsetamise ajal on alati võimalik:


- muuta küpsetusrežiimi. Selleks keerake valikunuppu.
- muuta temperatuuri. Selleks keerake termostadinuppu.
- peatada küpsetamine. Selleks keerake valikunupp asendisse „0”.

Asetage küpsetusnõu(d) alati komplekti kuuluva(te)le resti(de)le

### TERMOSTAADI näidikutuli

Kui näidikutuli põleb, siis ahi kuumeneb. Näidikutuli kustub, kui ahju sisetemperatuur on saavutanud seadistatud temperatuuri. Kui näidikutuli põleb, siis ahi kuumeneb. Näidikutuli kustub, kui ahju sisetemperatuur on saavutanud seadistatud temperatuuri. Sellest hetkest alates lülitub see näidikutuli vaheldumisi sisse ja välja ning hoiab ahju temperatuuri püsiva.

### Ahju valgusti

Valgusti sisselülitamiseks keerake valikunupp ükskõik missugusesse asendisse, v.a. „0”. Valgusti põleb seni, kuni ahi on sisse lülitatud. Keerake nupp asendisse  ja valgusti süttib, ilma et ükski elektrielement oleks sisse lülitatud.

## Küpsetusrežiimid



### TAVALINE AHJU režiim

Nii alumine, kui ka ülemine kütteelement on sees. Kasutades seda tavalist küpsetsrežiimi, on soovitatav kasutada ainult ühte resti. Kui kasutatakse rohkem kui ühte resti, jaotub soojus ebahühtlaselt.



### SULATAMISE režiim

Ahju alaosas paiknev ventilaator paneb õhu ahjus tsirkuleerima ümber toidu toatemperatuuril. See on soovitatav erinevate toitude sulatamiseks, aga ka õrnade toiduainete, mis ei vaja kuumust, nagu näiteks: jäätisekoogid, koore või vanillikaste, puuviljakoogid. Kasutades ventilaatorit väheneb sulatamise aeg umbes poole võrra. Liha kala või leiva korral on protsessi kiirendada kasutades „multi-küpsetamise“ režiimi ja seades temperatuuri vahemikku 80° - 100°C.



### Režiim VENTILEERITUD PÕHI

Aktiveeritud on alumine kütteelement ja ventilaator, mis võimaldavad soojuse jaotumist üle kogu ahju sisemuse. Selline kombinatsioon on kasulik kergeks kala ja juurviljade küpsetamiseks.



### GRILL režiim

Ülemise kütteelemendi keskmine osa on sisse lülitatud. Grilli kõrge ja otsene temperatuur on soovitatav nende toitude valmistamiseks, mis vajavad suurt pindmist temperatuuri (vasika- ja loomaliha steigid, filee steigid ja antegoot). Küpsetusrežiim kasutab piiratud energiahulka ja on ideaalne väiksemate roogade grillimiseks. Paigutage toit resti keskele, kuna see ei küpse õigesti, kui see on paigutatud nurka.



### GRATÄÄNI režiim

Ülemine kütteelement ja grillvarras on aktiveeritud (kui need on olemas) ja ventilaator alustab tööd. Funktsioonide kombinatsioonid suurendavad kütteelementide poolt tekitatava soojuse efektiivsust läbi õhu sundtsirkulatsiooni üle kogu ahju. See takistab toidu pinna kõrbemist ja võimaldab soojusel jõuda ose toiduni.

! GRILL ja GRATÄÄN režiime tuleb kasutada suletud ahjuuksega.



### EELKUUMUTUSREŽIIM

Ahju kiire eelkuumutamine. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud, seejärel valige soovitud küpsetusfunktsioon.



### SÄÄSTUREŽIIM

Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Säätliiku tsükli kasutamiseks ja seega volutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

## Ahju alumises osas asuv panipaik

Ahju alumises osas on panipaik, mida võib kasutada ahjutarvikute või sügavate nõude hoidmiseks. Ukse avamiseks tõmmake seda ettepoole (vt joonist). Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas kergestiühtivaid materjale.

Panipaiga (kui on) sisepinnad võivad muutuda väga kuumaks.

## Praktilisi toiduvalmistamise nõuandeid

GRILLIMISE kasutamisel, asetage nõrgumispann toiduvalmistamise jääkide ja rasva kogumiseks asendisse 1.

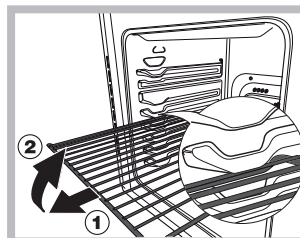
### GRILLIMINE

- Pange ahjuplaat asendisse 3 või 4. Asetage toit ahjuplaadi keskele.
- Soovitame kasutada maksimaalset võimsust. Ülemine kütteelement on varustatud termostaadiga ega pruugi pidevalt töötada.

### PITSAREŽIIM

- Kasutage kergelt alumiiniumist pitsapani. Asetage see kaasasolevale restile. Krõbeda kooriku saavutamiseks, ärge nõrgumispanni kasutage, kuna see takistab kooriku teket ja pikendab küpsetamise aega.

Kui pitsal on mitu katet, siis soovitame lisada pitsale mozzarella juustu alles poole küpsetusaja möödudes.



**HOIATUS!** Ahjul on stopp-süsteem, mistõttu ei tule rest veidi väljapoole tõmmates täielikult ahjust välja (1). Resti täielikuks väljatõmbamiseks tõstke resti eestpoolt veidi üles ja tõmmake (2).

## Küpsetamise lõpuaja taimer \*

1. Taimeri kasutamiseks keerake nupp COOKING TIMER peaaegu täispöörde võrra päripäeva.
2. Soovitud aja seadistamiseks keerake nuppu vastupäeva: soovitud minutite arv nupul COOKING TIMER peab jääma kohakuti juhtpaneelil oleva tähisega.
3. Seadistatud aja möödumisel kostub helisignaal ja ahi lülitub välja.
4. Kui ahi on välja lülitatud, saab küpsetustaimerit kasutada tavalise taimerina.

Ahju kasutamiseks ilma taimerita keerake nuppu COOKING TIMER seni, kui see on kohakuti sümboliga.


# Soovitused ahjus küpsetamiseks

| Valikulüliti seadistus                              | Toit                                  | Kaal, kg | Resti asend alt lugedes | Eelsoojenduse aeg minutites | Termostaadi seadistus | Valmistamisaeg minutites |
|---|---------------------------------------|----------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| <b>Konvektsioon</b>                                 | Part                                  | 1        | 3                       | 15                          | 200                   | 65-75                    |
|   | Vasika- või veisepraad                | 1        | 3                       | 15                          | 200                   | 70-75                    |
|   | Seapraad                              | 1        | 3                       | 15                          | 200                   | 70-80                    |
|   | Küpsised (muretainas)                 | -        | 3                       | 15                          | 180                   | 15-20                    |
|   | Tordid                                | 1        | 3                       | 15                          | 180                   | 30-35                    |
| <b>Ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim</b> | Pitsa (kahel restil)                  | 1        | 2-4                     | 15                          | 220                   | 15-20                    |
|   | Lasanje                               | 1        | 3                       | 10                          | 200                   | 30-35                    |
|   | Lambaliha                             | 1        | 2                       | 10                          | 180                   | 50-60                    |
|   | Kanapraad ja kartulid                 | 1        | 2-4                     | 10                          | 180                   | 60-75                    |
|   | Makrell                               | 1        | 2                       | 10                          | 180                   | 30-35                    |
|   | Ploomikook                            | 1        | 2                       | 10                          | 170                   | 40-50                    |
|   | Kreemitäidisega koogid (kahel restil) | 0.5      | 2-4                     | 10                          | 190                   | 20-25                    |
|   | Küpsised (kahel restil)               | 0.5      | 2-4                     | 10                          | 180                   | 10-15                    |
|   | Keeks (ühel restil)                   | 0.5      | 2                       | 10                          | 170                   | 15-20                    |
|   | Keeks (kahel restil)                  | 1.0      | 2-4                     | 10                          | 170                   | 20-25                    |
|   | Soolased pirukad                      | 1.5      | 3                       | 15                          | 200                   | 25-30                    |
| <b>Grill</b>  | Merikeel ja tindikala                 | 1        | 4                       | 5                           | Max                   | 8-10                     |
|   | Kalmaari- ja krevetikebabid           | 1        | 4                       | 5                           | Max                   | 6-8                      |
|   | Tursafilee                            | 1        | 4                       | 5                           | Max                   | 10                       |
|   | Grillitud köögiviljad                 | 1        | 3/4                     | 5                           | Max                   | 10-15                    |
|   | Vasikalihalõigud                      | 1        | 4                       | 5                           | Max                   | 15-20                    |
|   | Karbonaad                             | 1        | 4                       | 5                           | Max                   | 15-20                    |
|   | Hamburger                             | 1        | 4                       | 5                           | Max                   | 7-10                     |
|   | Makrell                               | 1        | 4                       | 5                           | Max                   | 15-20                    |
|   | Röstitud võileivad                    | nr. 4    | 4                       | 5                           | Max                   | 2-3                      |
| <b>Ventilaator ja grill</b>                         | Grillkana                             | 1.5      | 3                       | 5                           | 200                   | 55-60                    |
|   | Tindikala                             | 1.5      | 3                       | 5                           | 200                   | 30-35                    |

Antud küpsetusajad on ligikaudsed ning sõltuvad isiklikest maitseeelistustest. Toidu grillimisel või kui kasutate režiimi Ventilaator + Grill, pange alt 1. siinile tilgapann.

## Küpsetamine mitmel riulil korraga

Kui on vaja kasutada kahte ahjuplaati, siis kasutage

VENTILAATOR-AHJU küpsetamisrežiimi  kuna see on ainus sobilik režiim. Samuti soovitage:

- ärge kasutage asendeid 1 ja 5. Liigne otsene kuumus võib temperatuuritundlikud toidud ära kõrvetada.
- Kasutage asendeid 2 ja 4 ning pange toit, mis vajab rohkem kuumust, ahjuplaadi asendisse 2.
- Kui valmistate toite, mis vajavad erinevaid valmistamisaegu ning temperatuure, siis seadke temperatuur, mis jääb kahe soovitud temperatuuri vahele (vt Ahju küpsetamisnõuannete tabelit) ja asetage delikaatsem toit ahjuplaadi asendisse 4. Eemaldage esimesena toit, mis nõuab lühemat valmistamisaega.
- Kui valmistate pitsasid mitmel ahjuplaadil temperatuuriga kuni 220°C, siis eelsoojendage ahju 15 minutit. Üldiselt võtab toiduvalmistamine ahjuplaadi asendis 4 kauem aega. Soovitame esimesena eemaldada pitsa, mis valmis madalaimas ahjuplaadi asendis ja seejärel eemaldage paari minuti pärast pitsa, mis valmis asendis 4.
- Asetage nõrgumispann alla ja ahjuplaat üles.



# Hooldus

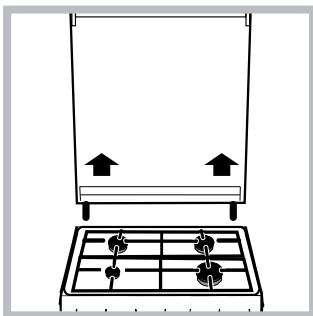
## Keskkonnasäästmine

- GRILLI, TOPELTGRILLI ja GRATÄÄNI režiimi kasutamisel hoidke ahjuuks alati kinni. See aitab saavutada parema tulemuse ja säästa energiat (umbes 10%).
- Kui vähegi võimalik, vältige ahju eelsoojendamist ja püüdke see alati eelnevalt täita. Avage ust nii vähe kui võimalik, sest iga avamisega kaasneb soojuskadu. Energia märkimisväärseks säästmiseks lülitage ahi umbes 5 kuni 10 minutit enne planeeritud küpsetamise aja lõppu ja kasutage toidu valmistamiseks ahju jääsoojust.
- Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse kadu ukse kaudu
- Kui teil on kahetariifne elektrileping, aitab viitega keetmine säästa elektrit, käivitades pliidi töö majanduslikult soodsamal ajaperioodil.
- Poti või panni põhi peab täielikult katma pliidiplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning pottidest ülekeevad toiduained jätavad pliidile jäljed, mille eemaldamine võib osutuda raskeks.
- Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmata pottides, kulutab oluliselt enam energiat
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne
- Kui keedate pika valmistamisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

## Seadme välja lülitamine

Enne mis tahes hooldus- või puhastustööde tegemist ühendage seade vooluvõrgust välja.

### Kate



Kui pliidil on klaaskate, siis puhastage seda leige veega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pliidi tagaosa puhastamise lihtsustamiseks võib kate eemaldada. Avage kate täielikult ja tõmmake seda ülespoole (vt joonist).

!Ärge sulgege katet, kui põletid on süüdatud või kui need on veel kuumad.


### Ahju tihendite kontrollimine

Kontrollige regulaarselt ahjuukse ümber olevaid tihendeid. Kui tihendid on kahjustunud, pöörduge lähimasse hoolduskeskusesse. Kuni tihendite välja vahetamiseni soovitame ahju mitte kasutada.

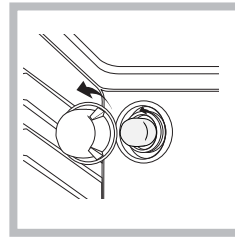
## Leegihajutajate hooldus

Aja jooksul võivad leegihajutid ummistuda või raske pöörata. Sel juhul vahetage need välja.

**Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.**

 Toote täielikke tehnilisi näitajaid, sh ahju energiaklassi, saate vaadata ja alla laadida meie veebilehelt [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

## Ahju valgusti lambi väljavahetamine



- Ühendage pliit vooluvõrgust lahti ja eemaldage lambipesa klaaskate (vt joonist).
- Eemaldage lamp ja asendage see samaväärse lambiga: pinge 230 V, võimsus 25 W, sokkel E 14.
- Pange kaas tagasi ja ühendage pliit uuesti vooluvõrku.

Ärge kasutage ahju lamp, mis / välisvalgustuse.

## Klienditugi

Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

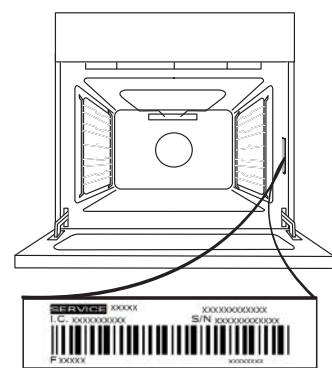
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

## TEENINDUS

Abi saamiseks helistage tootega kaasas olevas garantiibrošüüris antud numbrile või järgige juhiseid meie veebisaidil. Olge valmis, et teilt küsitakse järgmist teavet:

- Tõrke lühike kirjeldus
- Teie seadme täpne tüüp ja mudel
- Abikood (number, mis on kirjas seadme andmeplaadil sõna SERVICE järel; seda saab vaadata ahju ukse vasakpoolsest siseküljelt, kui uks on avatud)
- Teie täpset aadressi
- Kontakttelefoni numbrit

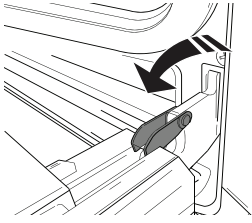


Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

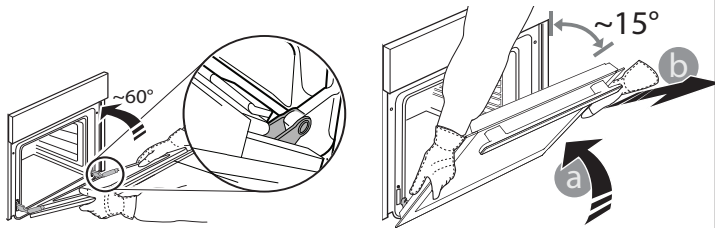
Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.

## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

**1.** Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



**2.** Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

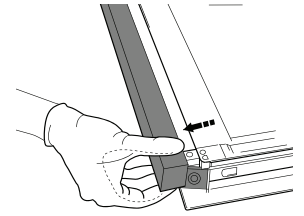
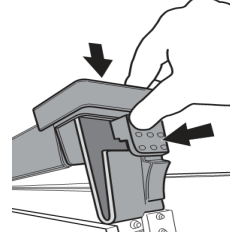
**3.** Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

**4.** Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

**5.** Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

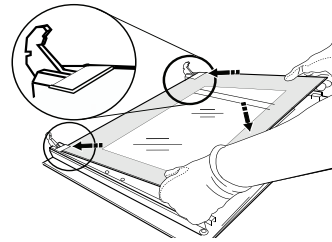
## HÕLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

**1.** Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



**2.** Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.

**3.** Ukse sisemise klaasi tagasi panemiseks sisestage klaas korrektselt, selliselt et paneelile kirjutatud tekst ei oleks pööratud ja oleks kergesti loetav.



**4.** Paigaldage ülemine serv: klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

## Auru abil ahju puhastamine:

See puhastusmeetod on soovitatav peale rasvaste toitude valmistamist (rõstimine, liha)


See puhastustoiming lihtsustab tegevust mustuse eemaldamisel ahju seintelt tekitades ahju sisemuses auru. Sellisel juhul on ahju sisemuse puhastamine lihtsam.

Tähtis! Enne aurupuhastuse alustamist:

- eemaldage kõik toidujäägid/rasva jäägid ahju põhjast.
- eemaldage kõik lisatarvikud (restid ja pannid).

Peale eelmainitud tegevuste teostamist, soovime järgmist:

1 – Valage 300 ml vett sügavasse ahjupanni; asetage see esimesele tasemele põhjapoolt vaadatuna. Mudelitel ilma sügava pannita, kasutage tavalist kühvetuspanni ja pange see restile alumisse asendisse.

2 – Valige Saia režiim  funktsioon ja seadke temperatuur 90°C;

3 – Hoidke ahi sees 35 minutit;

4 – Lülitage ahi välja;

5 – Kui ahi on jahtunud, avage uks ja lõpetage puhastamine vee ja niiske lapiga.

6 – Peale puhastamise lõpetamist eemaldage kõik vee jäägid ahju sisemusest.

Kui sama puhastust teostada pärast rasvaste toitude valmistamist või kui ahi on väga määrdunud, lõpetage puhastamine tavalisel moel nagu kirjeldatud eelmises peatükis.

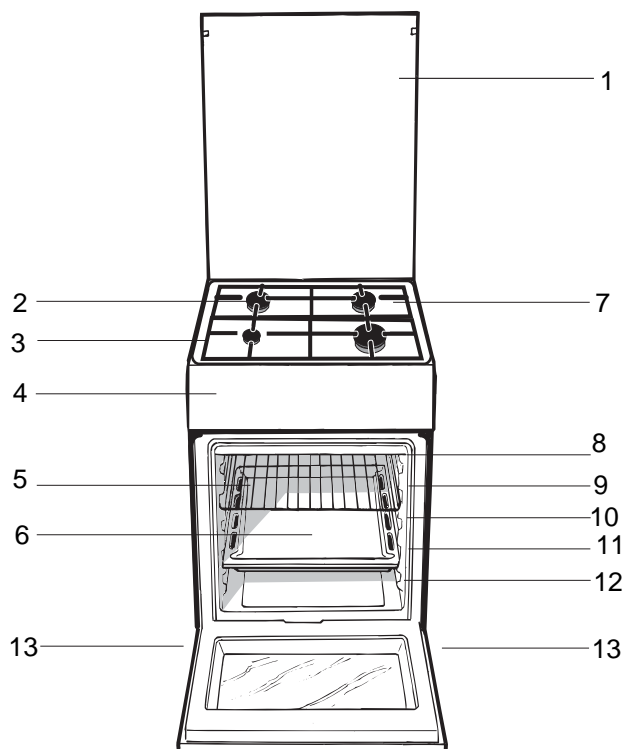
Kõik puhastused tehke siis kui ahi on külm!

# IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



Pirms ierīces lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet veselības un drošības instrukciju.

## PRODUKTA APRAKSTS

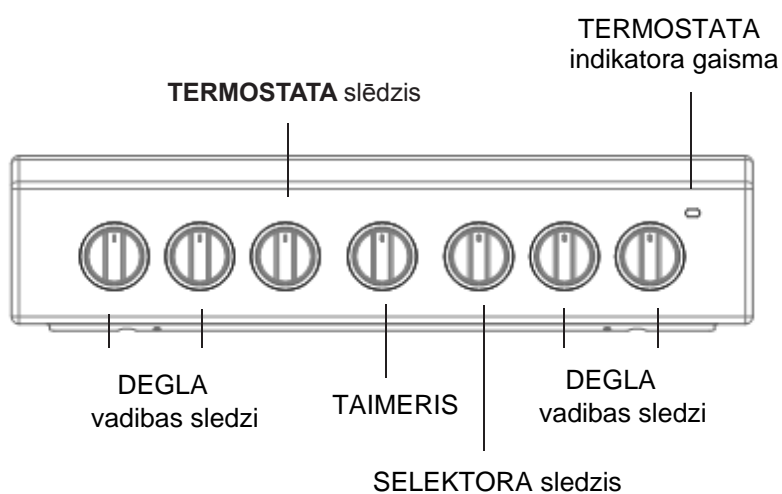


1. Stikla parsegs
2. Gāzes deglis
3. Plīts virsmas režģis
4. Vadības panelis
5. STIKLA KERAMIKAS VIRSMA
6. CEPE TAUKU PANNA
7. Norobežota virsma trapiem VADOTNES

sīdošo pamatņu ievietošanai un izņemšanai

8. pozīcija 5
9. pozīcija 4
10. pozīcija 3
11. pozīcija 2
12. pozīcija 1
13. Regulējama kāja

## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS





## Uzstādīšanas padomi

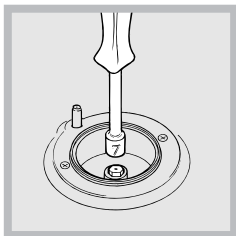
### Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

Ierīci var pielāgot gāzes veidam, kas nav noklusējuma gāzes veids (tas ir norādīts uz pārsegam piestiprinātā vārtējuma marķījumā).

#### Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdņu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

1. Noņemiet plīts virsmas reļņus un izbīdiet degdņus no to ligzdām.
2. Atskrūvējiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzmaucamo uzgriežņu atslēgu (*skatīt attēlu*), un nomainiet tās pret sprauslām, kas piemērotas jaunajam gāzes veidam (*skatīt degdņu un sprauslu specifikāciju tabulu*).
3. Nomainiet visas detaļas, pretējā secībā veicot iepriekš sniegtajās instrukcijās minētās darbības.



Plīts virsmas degdņu minimālais iestatījums ir jāregulē tālāk aprakstītajā veidā.

1. Pagrieziet krānu līdz minimālajai pozīcijai.
2. Noņemiet grozāmo slēdzi un pielāgojiet regulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna rīdžā vai

blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.

Ja ierīce ir pievienota sadīdriņātas gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jānostiprina pēc iespējas ciešāk.

3. Kamēr deglis ir iedegts, vairākas reizes strauji mainiet grozāmā slēdža pozīciju no mazākās līdz lielākajai pozīcijai un otrādi, tā pārbaudot, vai liesmas neizdziest.

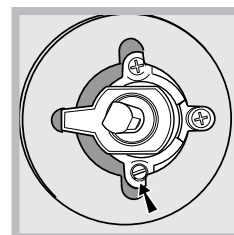
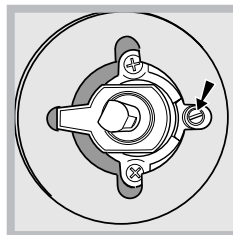
Plīts virsmas degdņiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.



Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.

Pēc ierīces noregulēšanas, lai to varētu izmantot ar cita veida gāzi, iepriekšējo vārtējuma marķējumu nomainiet pret jauno, kas atbilst jaunajam gāzes veidam (šie marķējumi ir pieejami pilnvarotos tehniskās palīdzības centros).

Ja izmantotās gāzes spiediens ir citāds (vai mazliet atšķirīgs) nekā ieteicamais spiediens, iepildes caurudvadā ir jāpiestiprina piemērots spiediena regulators, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem saistībā ar gāzes caurudvadu noteikumiem.



## Degd'u un sprauslu speci fikâciju tabula

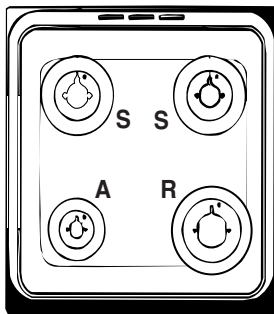
| 1. tabula                |                  |                             | Šķidrâ gâze |                   |                     |             | Dabasgâze |                     |             |
|--------------------------|------------------|-----------------------------|-------------|-------------------|---------------------|-------------|-----------|---------------------|-------------|
| Deglis                   | Diametrs (mm)    | Termiskâ jauda kW (p.c.s.*) |             | Apvads 1/100 (mm) | Sprausla 1/100 (mm) | Plûsma* g/h |           | Sprausla 1/100 (mm) | Plûsma* l/h |
|                          |                  | Nomin âlâ                   | Samazin âtâ |                   |                     | ***         | **        |                     |             |
| Âtrs (liels) (R)         | 100              | 3,00                        | 0,7         | 41                | 87                  | 218         | 214       | 128                 | 286         |
| Daļēji âtrs (vidējs) (S) | 75               | 1,90                        | 0,4         | 30                | 70                  | 138         | 136       | 104                 | 181         |
| Papildu (mazs) (A)       | 51               | 1,00                        | 0,4         | 30                | 52                  | 73          | 71        | 76                  | 95          |
| Padeves spiedieni        | Nominâls (mbar)  |                             |             |                   |                     | 30          | 30        | 20                  |             |
|                          | Minimâls (mbar)  |                             |             |                   |                     | 20          | 20        | 17                  |             |
|                          | Maksimâls (mbar) |                             |             |                   |                     | 35          | 35        | 25                  |             |

Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gâzes

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

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

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



### TEHNISKIE DATI

**Barošanas avota spriegums un frekvence**

Skatīt tehnisko datu plâksnīti

**Degļi**

Degļi var būt pielâgoti lietošanai ar jebkura veida gâzi, kas norâdīta tehnisko datu plâksnītē. Plâksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrâsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrâsns iekšpusē, uz kreisās sienas.

**ENERGOUZLĪME un EKODIZAINS**

Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms:






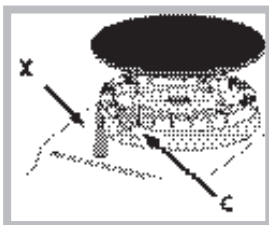
## Plīts virsmas lietošana

### Degļu iedegšana


Katram DEGLA grozamajam sledzim ir pilns aplis, uz kura norādīts attiecīga degļa liesmas stiprums.

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degļiem:

1. pietuviniet deglim liesmu vai gāzes šķiltavas;
2. nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji pulkstenradītāja virzienam, lai tas norādītu uz maksimālo liesmas iestatījumu ;
3. regulējiet liesmas intensitāti nepieciešamajā līmenī, pagriežot DEGLA sledzi preteji pulkstenradītāja virzienam. Varat pagriezt uz minimālo iestatījumu , maksimālo iestatījumu  vai jebkuru starp tiem esošo pozīciju.



Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci\* (C), nospiediet aizdedzes pogu, kas apzīmēta ar simbolu

, pēc tam nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji pulkstenradītāja

virzienam, minimāla liesmas iestatījuma virziena, līdz deglis iedegas. Atlaižot sledzi, deglis var nodzist. Šāda gadījuma atkārtojiet šo darbību, turot sledzi nospiestu ilgāk.

Ja liesma nejauši izdziest, izsledziet degli un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms megināt to iedegāt atkal.

Ja ierīce ir aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu (X)\*, nospiediet un aptuveni 2-3 sekundes turiet nospiestu DEGLA sledzi, lai liesma neizdziestu un ierīce tiktu aktivizēta.

Lai degli izslēgtu, pagrieziet rotojošo sledzi, līdz tas ir pozīcijā .

### Praktiski degļu lietošanas ieteikumi

Lai degli darbotos visefektīvāk un ietaupītu pateretas gāzes daudzumu, ieteicams izmantot tikai pannas ar vakiem un plakanu pamatni. Pannam ir arī jāatbilst degļa lielumam.

| Deglis          | Ķ Gatavošanas trauku diametrs (cm) |
|-----------------|------------------------------------|
| Atrs (R)        | 24 - 26                            |
| Daleji atrs (S) | 16 - 20                            |
| Papildu (A)     | 10 - 14                            |

Lai noteiktu degļa veidu, lūdzu, skatiet diagrammas, kas iekļautas degļu un sprauslu specifikāciju sadaļā.

Modeļiem ar degļa samazinātāju nemiet vera, ka to drīkst izmantot tikai papildu deglim, kad lietojat kastrolus ar diametru, kas nepārsniedz 12 cm.

## Cepečkrāsns lietošana

Pirmoreiz lietojot ierīci, tukša, aizvērta cepečkrāsns ir jāuzsilda līdz maksimālajai temperatūrai un jālauj tai darboties šajā režīmā vismaz pusstundu. Pirms cepečkrāsns izslēgšanas un durvīnu atveršanas pārbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesa izmantotajam aizsargvielam, ierīce var radīt nedaudz nepatīkamu aromātu.

Pirms ierīces lietošanas no tas saniem nonemiet plastmasas aizsargplevi.

Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepečkrāsns plaukta, jo tas var tik bojāta emaljas kartina. Darbinot cepečkrāsns grila iesma režīmā, uzstadiet plauktus tikai 1. pozīcijā.

1. Griežot SELEKTORA slēdzi, atlasiet vēlamo ēdiena gatavošanas režīmu.
2. Izvēlieties ēdiena gatavošanas režīma ieteicamo temperatūru vai iestatiet vēlamo temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi.

Detalizēts ēdiena gatavošanas režīmu un ieteicamo temperatūru pārskats ir pieejams attiecīgajā tabulā (skatīt tabulu „Ēdiena gatavošanas ieteikumi”).

Ēdiena gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

- mainīt ēdiena gatavošanas režīmu, pagriežot SELEKTORA slēdzi;
- mainīt temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi.
- pārtraukt ēdiena gatavošanu, pagriežot SELEKTORA slēdzi pozīcijā „0”.


Cepamie trauki vienmēr jānovieto uz tiem paredzētajiem plauktiem.

### TERMOSTATA indikatora gaisma

Ja deg termostata indikatora gaisma, cepečkrāsns sakarst. Kad gaiss cepečkrāsnī sasniedz noteikto temperatūru, termostata indikatora gaisma nodziest. Ēdājā laikā gaisma pārmaiņus iedegas un izdziest, tā norādot, ka termostats darbojas un uztur noteiktu temperatūras līmeni.

### Cepečkrāsns apgaismojums

Cepečkrāsns apgaismojumu ieslēdz, pagriežot SELEKTORA slēdzi jebkurā pozīcijā, izņemot “0”. Cepečkrāsns apgaismojums deg visu cepečkrāsns lietošanas laiku.

Pagriežot slēdzi pozīcijā , cepečkrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, neaktivizējot nevienu sildelementu.



## Ēdiena gatavošanas režimi

### PARASTS CEPEŠKRĀSNS režīms

Ieslēgsies gan augšējais, gan apakšējais sildelements. Izmantojot parasto gatavošanas režīmu, ieteicams izmantot tikai vienu plauktu cepeškrāsnī. Ja tiek izmantots vairāk nekā viens plaukts, siltums cepeškrāsnī neizplatīsies vienmērīgi.

### ATKAUSĒŠANAS režīms

Cepeškrāsns apakšā esošais ventilators nodrošina istabas temperatūras gaisa cirkulāciju ap ēdienu. Tas ir ieteicams leteicams visa veida pārtikas produktu atkausēšanai, bet īpaši viegliem ēdieniem, kuriem nav nepieciešams karstums, piemēram: saldējuma tortēm, krēma vai olu krēma desertiem, augļu kūkām. Izmantojot ventilatoru, atkausēšanas laiks samazinās apmēram uz pusi. Gaļas, zivju un maizes gadījumā iespējams paātrināt procesu, izmantojot „multi-gatavošanas” režīmu un iestatīt temperatūru uz 80° - 100°C.

### APAKŠĒJAIS VENTILĒJAMĀIS režīms

Tiek ieslēgts apakšējais sildelements un ventilators, kas nodrošina siltuma izplatīšanos visā cepeškrāsnī. Šāda kombinācija ir noderīga dārzeņu un zivju vieglai gatavošanai.

### GRILA režīms

Tiek ieslēgta sildelementa vidusdaļa. Augstā un tiešā grila temperatūra ir ieteicama ēdieniem, kam nepieciešama augsta virsmas temperatūra (teļa un liellopa steikiem, filejām un antrekotam). Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots ierobežots enerģijas daudzums, kas paredzēts mazu ēdienu grilēšanai. Novietojiet ēdienu plaukta vidusdaļā, jo tas kārtīgi neizcepsies, ja novietosiet stūros.

### VENTILĒJAMĀ GRILA režīms

Tiek ieslēgts augšējais sildelements un rotējošais iesms (noteiktiem modeļiem), sāk darboties arī ventilators. Šāda kombinācija palielina sildelementu radītā siltuma izplatīšanās efektivitāti, pateicoties piespiedu gaisa cirkulācijai cepeškrāsnī. Tas palīdz novērst ēdiena virsmas apdegšanu un ļauj siltumam iekļūt ēdienā.

GRILA un VENTIL ĒJAMĀ GRILA gatavošanas režīma laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.

### ĀTRAS PRIEKŠSILDĪŠANAS režīms

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. Pirms ieliekat ēdienu krāsnī, pagaidiet līdz priekšsildīšana ir beigusies, tad izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju.

### Ekonomiskais režīms

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Lai izmantotu Ekonomisko ciklu un tādējādi optimizētu strāvas patēriņu, cepeškrāsns durvis nevajadzētu atvērt līdz ēdiens ir pilnībā pagatavots.

## Apakšējais nodalījums

Zem cepeškrāsns atrodas nodalījums, ko var izmantot, lai glabātu cepeškrāsns piederumus vai dzirdos traukus. Lai atvērta šā nodalījuma durtiņas, pavelciet tās uz leju (*skatīt attēlu*).

Nodalījuma (ja cepeškrāsns ar to ir aprīkota) iekārtās virsmas lietošanas laikā var sakarst.

Cepeškrāsns apakšējā nodalījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus.

## Praktiski gatavošanas padomi

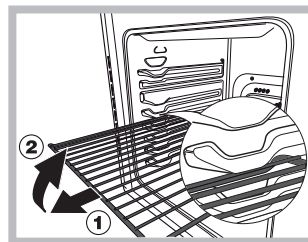
GRILA gatavošanas režīmos, jo īpaši, izmantojot rotējošo iesmu, cepešpannu novietojiet 1. stāvoklī, lai savāktu gatavošanas atliekas (tauki un/vai taukvielas).

### GRILS

- Novietojiet plauktu 3. vai 4. stāvoklī. Novietojiet ēdienu plaukta centrā.
- Mēs iesakām jaudas līmeni iestatīt uz maksimālo. Augšējo sildelementu regulē termostats, un tas ne vienmēr var darboties pastāvīgi.

### PICA

- Izmantojiet vieglu alumīnija picas pannu. Novietojiet to uz plaukta.
- Lai garoza būtu kraukšķīga, neizmantojiet cepešpannu (novērs garozas veidošanos, pagarinot gatavošanas laiku).
- Ja picai ir daudz sastāvdaļu, mēs iesakām mozarellas sieru pievienot, kad gatavošanas process ir pusceļā.




### BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns ir aprīkota ar režģu apturēšanas sistēmu, kas neļauj tos uzreiz izņemt no cepeškrāsns (1).

Attēlā ir redzams – lai režģus izņemtu pilnībā, vienkārši paceliet tos, turot aiz priekšējās daļas, un pavelciet (2).

## Gatavošanas beigu taimeris\*

- Lai iestatītu zummeru, pagrieziet GATAVOŠANAS TAIMERA grozāmo slēdzi pulksteorādītāja virzienā gandrīz par vienu pilnu apgriezieni.
- Lai iestatītu nepieciešamo laiku, pagrieziet slēdzi pretēji pulksteorādītāja virzienam: atbilstoši iestatiet ar GATAVOŠANAS TAIMERA slēdža rādīto minūšu skaitu un vadības paneļa indikatoru.
- Kad izvācītais laiks ir beidzies, atskan zummers un cepeškrāsns izslēdzas.
- Kad cepeškrāsns ir izslēgta, gatavošanas taimeris var izmantot kā parasto taimeris.

! Lai cepeškrāsnī izmantotu manuāli, t. i., ja nevālaties lietot gatavošanas taimera atlikušo laiku, GATAVOŠANAS TAIMERA slēdzi pagrieziet līdz simbolam .

# Ķdiena gatavošanas ieteikumu tabula

| Selektora slēdža iestatījums    | Gatavojamais ēdiens                               | Svars (kg) | Cepšanas pamatnes pozīcija, skaitot no apakšas | Iepriekšējās uzsildīšanas laiks (minūtes) | Termostata slēdža iestatījums | Gatavošanas laiks (minūtes) |
|---------------------------------|---|------------|--|---|-------------------------------|-----------------------------|
| <b>Konvekcija</b>               | Pīle  | 1          | 3  | 15  | 200                           | 65–75                       |
|                                 | Teļa vai liellopa gaļas cepetis                   | 1          | 3  | 15  | 200                           | 70–75                       |
|                                 | Cūkgaļas cepetis                                  | 1          | 3  | 15  | 200                           | 70–80                       |
|                                 | Cepumi (smalkmaizītes)                            | –          | 3  | 15  | 180                           | 15–20                       |
|                                 | Pīrāgi  | 1          | 3  | 15  | 180                           | 30–35                       |
| <b>Ventilēšana</b>              | Pica (uz divām pamatnēm)                          | 1          | 2–4  | 15  | 220                           | 15–20                       |
|                                 | Lazanja   | 1          | 3  | 10  | 200                           | 30–35                       |
|                                 | Jērs  | 1          | 2  | 10  | 180                           | 50–60                       |
|                                 | Vistas cepetis ar kartupeļiem                     | 1          | 2–4  | 10  | 180                           | 60–75                       |
|                                 | Makrele   | 1          | 2  | 10  | 180                           | 30–35                       |
|                                 | Pīrājuma kūka                                     | 1          | 2  | 10  | 170                           | 40–50                       |
|                                 | Vēja kūkas ar krēma pildījumu (uz divām pamatnēm) | 0.5        | 2–4  | 10  | 190                           | 20–25                       |
|                                 | Cepumi (uz divām pamatnēm)                        | 0.5        | 2–4  | 10  | 180                           | 10–15                       |
|                                 | Biskvīta kūka (uz vienas pamatnes)                | 0.5        | 2  | 10  | 170                           | 15–20                       |
|                                 | Biskvīta kūka (uz divām pamatnēm)                 | 1.0        | 2–4  | 10  | 170                           | 20–25                       |
|                                 | Pikantie pīrāgi                                   | 1.5        | 3  | 15  | 200                           | 25–30                       |
| <b>Grilēšana</b>                | Paltuss un sēpija                                 | 1          | 4  | 5   | Maks.                         | 8–10                        |
|                                 | Kalmārs un garneles                               | 1          | 4  | 5   | Maks.                         | 6–8                         |
|                                 | Mencas fileja                                     | 1          | 4  | 5   | Maks.                         | 10                          |
|                                 | Grilēti dārzeņi                                   | 1          | 3/4  | 5   | Maks.                         | 10–15                       |
|                                 | Teļa gaļas steiks                                 | 1          | 4  | 5   | Maks.                         | 15–20                       |
|                                 | Gaļas siteņi                                      | 1          | 4  | 5   | Maks.                         | 15–20                       |
|                                 | Hamburgeri  | 1          | 4  | 5   | Maks.                         | 7–10                        |
|                                 | Makreles  | 1          | 4  | 5   | Maks.                         | 15–20                       |
|                                 | Graudzētas sviestmaizes                           | 4 maiz     | 4  | 5   | Maks.                         | 2–3                         |
|                                 |   |            |  |   |                               |                             |
| <b>Grilēšana ar ventilēšanu</b> | Grilēta vista                                     | 1,5        | 3  | 5   | 200                           | 55–60                       |
|                                 | Sēpija  | 1,5        | 3  | 5   | 200                           | 30–35                       |

Ķdiena gatavošanas laiki ir norādīti aptuveni, un tie ir atkarīgi no ēdēju personiskās gaumes. Ja gatavojat, izmantojot grilēšanu vai grilēšanu ar ventilēšanu, cepeškrāsns 1. pamatnes pozīcijā no apakšas vienmēr ir jānovieto cepeštauku panna.

## Gatavošana vairākos plaukta līmeņos vienlaicīgi

Ja nepieciešams izmantot divus režģus, izmantojiet CEPEŠKRĀSNS VENTILATORA režīmu (☼), jo šis ir vienīgais piemērotais režīms šāda veida gatavošanai.

Mēs arī iesakām:

- Neizmantojiet 1. un 5. plaukta līmeni. Jo pārmērīgs tiešs karstums var sadedzināt temperatūrt jutīgus ēdienus.
- 2. un 4. plaukta līmenis tiek izmantots ēdieniem, kuriem nepieciešams lielāks karstums 2. plaukta līmenī.
- Gatavojot ēdienus, kuriem nepieciešams atšķirīgs gatavošanas laiks un temperatūra, iestatiet temperatūru, kas ir pa vidu starp abām ieteiktajām temperatūrām (skatīt Padomu gatavošanai cepeškrāsnī tabulu) un novietojiet jutīgāko ēdienu 4. plaukta līmenī. Izņemiet ēdienu, kam nepieciešams īsāks gatavošanas laiks, pirmo.
- Gatavojot picas vairākos plaukta līmeņos ar temperatūru 220 °C, cepeškrāsns tiek iepriekš uzsildīta 15 minūtes. Visā visumā gatavošana 4. plaukta līmenī aizņem vairāk laika: Mēs iesakām zemākajā plaukta līmenī cepto picu izņemt pirmo, pēc dažām minūtēm picu no 4. plaukta līmeņa.
- Novietojiet tauku pilienu savākšanas pannu apakšā un režģi augšpusē.

# Tirišana un apkope

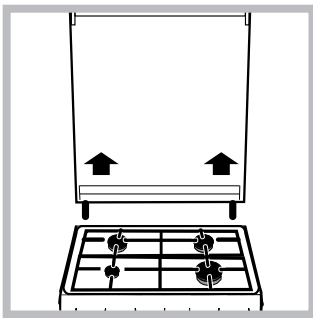
## Apkartejas vides aizsardzība

- Lietojot GRILA, DIVRKARŠA GRILA un SACEPUMA režimus, cepeškrāns durvim jābūt aizvērtam: šādi tiek gūti labāki rezultāti un samazināts elektroenerģijas patēriņš (aptuveni par 10%).
- Kad vien iespējams, izvairieties no cepeškrāns uzsildīšanas, un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepeškrāns durvis pēc iespējas retāk, jo katru reizi tās atverot, zūd siltums. Lai ietaupītu nozīmīgu enerģijas daudzumu, vienkārši izslēdziet cepeškrāni 5-10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un izmantojiet siltumu, ko cepeškrāns turpina ražot.
- Uzturiet blīvumijas tīras, lai novērstu jebkādu siltuma zudumu caur durvīm.
- Ja jums ir noteikta laika elektroenerģijas piegādes līgums, „atliktās gatavošanas” funkcija atvieglos naudas ietaupīšanu, darbinot ierīci lētākos laika brīžos.
- Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosēd sildriņķis. Ja pamatne ir mazāka par sildriņķi, enerģija tiks veltīgi iztērēta, un katli, kas pārvārās pāri, atstāj nospiedumu kārtu, ko ir grūti notīrīt.
- Gatavojiet savu ēdienu pannās vai katlos ar vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana bez vāka ievērojami palielinās enerģijas patēriņu.
- Izmantojiet tikai pilnīgi plakanus katlus un pannas.
- Ja gatavojat ēdienu, kura pagatavošanai nepieciešams ilgs laiks, ieteicams izmantot tvaika katlu, kurā ēdiens sagatavojas divreiz ātrāk, ietaupot trešdaļu enerģijas.

## Ierīces izslēgšana

Pirms tehniskās apkopes vai tīrīšanas sākšanas ierīce ir jāatvieno no elektrotīkla.

### Pārsegs



Ja plīts ir aprīkota ar stikla pārsegu, ņemiet pārsegu ar remdenu ūdeni. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Pārsegu var noņemt, lai vietu aiz plīts virsmas būtu črtāk tīrīt. Atveriet pārsegu līdz galam un pavelciet to uz augšu (*skatīt attēlu*).

Ja degdī ir iedegti vai joprojām ir karsti, pārsegu nedrīkst aizvērt.

## Cepeškrāns durtinu blīvju parbaudīšana

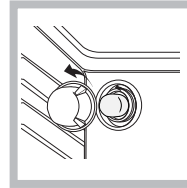
Cepeškrāns durtinu blīves ir regulāri jāparbauda. Ja blīves ir bojātas, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto pēcpārdošanas tehniskās apkopes dienestu. Pirms blīvju nomaiņas ieteicams cepeškrāni nelietot.

## Gazes krana tehniska apkope

Laika gaitā kraniem var rasties aizsērējumi vai pagriešanas grūtības. Tada gadījuma krans ir jāmaina. Šī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

## Cepeškrāns spuldzīšu maiņa

- Kad cepeškrāns ir atvienots no elektrotīkla, noņemiet spuldzes ničas stikla vāciņu (*skatīt attēlu*).
- Noņemiet spuldzīti un nomainiet to pret līdzīgu: spriegums 230 V, jauda 25 W, lielums E 14.
- Uzlieciet atpakaļ vāciņu un atkal pieslēdziet cepeškrāni elektrotīklam.



Neizmantojiet krāsns lampu / uz apkarteja apgaismojuma

## Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

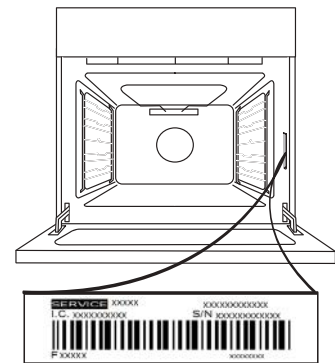
- ierīces modelis (Mod.);
- sērijas numurs (S/N).

Īstā informācija ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes, kas piestiprināta ierīcei un/vai tās iepakojumam.

# PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz izstrādājumam pievienotajā garantijas grāmatiņā norādīto tālruna numuru vai sekojiet norādījumiem mūsu tīmekļa vietnē. Jums būs jānorāda:

- Īsu kļūmes aprakstu
- Precīzu izstrādājuma veidu un modeli
- Atbalsta kods (numurs, kas seko vārdam „SERVICE” un atrodas uz identifikācijas plāksnes, kas PIESTIPRINĀTA izstrādājumam, to iespējams atrast kreisajā pusē, kad cepeškrāns durtiņas ir atvērtas).
- jūsu adrese
- kontakttālrunis

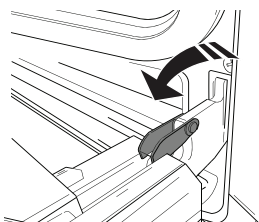


Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

Lai uzzinātu vairāk par garantiju, skatiet izstrādājumam pievienoto garantijas grāmatiņu.

## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠĀNA

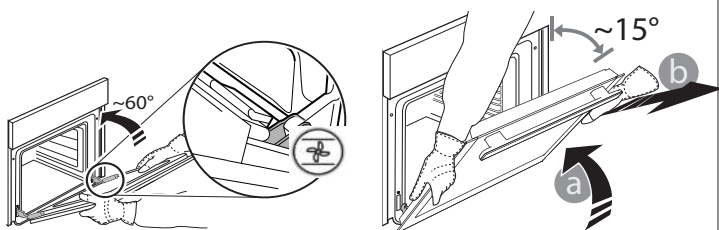
**1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



**2.** Pilnībā aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

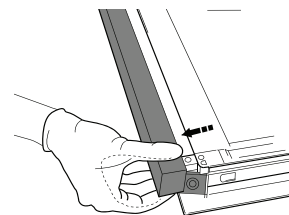
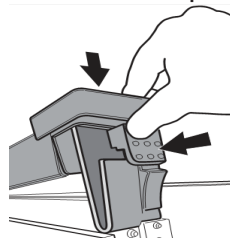
**3.** Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

**4.** Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliedziniet, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

**5.** Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedzināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

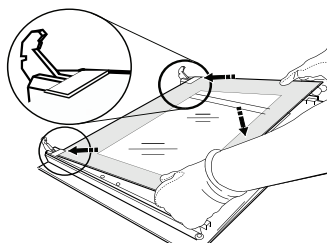
## NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

**1.** Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



**2.** Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas.

**3.** Atpakaļ ieliekot iekšējo durvju stiklu, stikla panelis jāievieto pareizi tā, lai brīdinājuma uzraksts nebūtu apvērsts un būtu viegli salasāms.



**4.** Uzlieciet augšējo malu: klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliedziniet, vai blīvējums ir novietots pareizi.

## Cepeškrāsns tīrīšana ar tvaiku:

Šis tīrīšanas režīms ir ieteicams pēc treknu ēdienu (cepeša, gaļas) gatavošanas.

Šī tīrīšanas procedūra var vienkāršot netīrumu likvidēšanas no cepeškrāsns sienām procesu, radot tvaiku cepeškrāsns iekšpusē. Šādi būs vieglāk iztīrīt cepeškrāsni.

Svarīgi! Pirms tvaika tīrīšanas procesa sākšanas:

- likvidējiet jebkādas ēdiena / tauku paliekas cepeškrāsns apakšā;
- izņemiet visus piederumus (režģus un pannas).

Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:

1 – Ielejiet 300 ml ūdens cepeškrāsns dziļajā pannā un novietot to pirmajā līmenī no apakšas. Modeļiem, kuriem nav dziļās pannas, lūdzu, izmantojiet standarta cepeškrāsns cepamtrauku un novietojiet to uz režģa pirmajā līmenī no apakšas.

2 – Izvēlieties **Mīklas režīms**  funkciju un iestatiet temperatūru uz 90°C;

3 – Cepeškrāsni jābūt **IESLĒGTAI** 35 minūtes;

4 – Izslēdziet cepeškrāsni;

5 – Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, lūdzu, atveriet durvis un pabeidziet tīrīšanu ar ūdeni un mitru drānu.

6 – Likvidējiet ūdens atliekas cepeškrāsni pēc tīrīšanas procesa beigām.

Ja tvaika tīrīšanas procedūra tiek veikta pēc treknu ēdienu gatavošanas vai kad cepeškrāsns ir ļoti netīrs, lūdzu, veiciet tīrīšanu tradicionālā veidā, kā aprakstīts iepriekšējā sadaļā.

L ūdzu, veiciet visas tīrīšanas procedūras, kad cepeškrāsns ir atdzisusi!

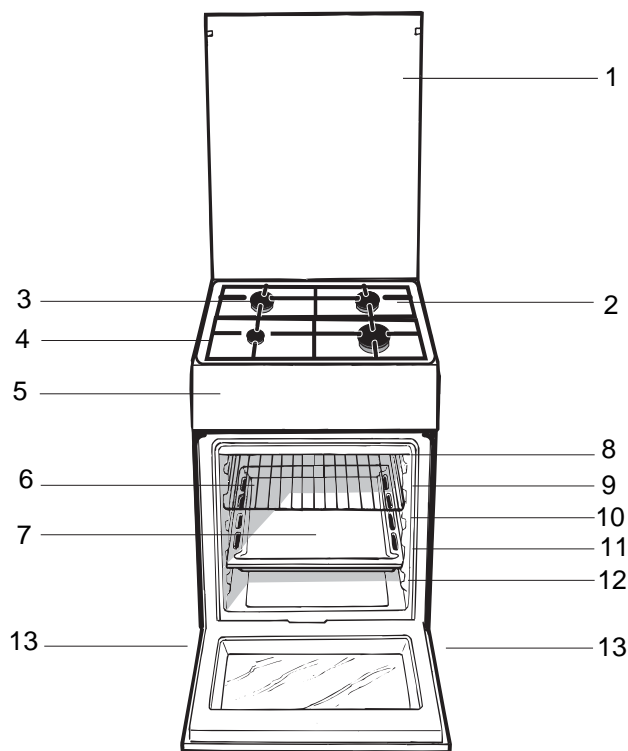


# KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



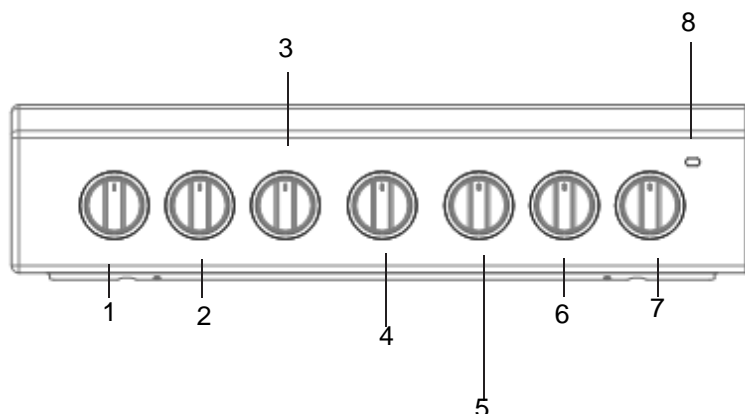
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

## 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



- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kaitlentės dujų degiklį valdymo rankenčišk</li> <li>2. Kaitlentės dujų degiklį valdymo rankenčišk</li> <li>3. TERMOSTATO rankenčišk</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. TAIMERIS</li> <li>5. <b>PARINKIMO</b> rankenčišk</li> <li>6. Kaitlentės dujų degiklį valdymo rankenčišk</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Kaitlentės dujų degiklį valdymo rankenčišk</li> <li>8. Indikacinč TERMOSTATO lempuč</li> </ol> |
|--|--|--|

## Montavimas patarimai

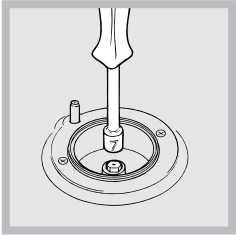
### Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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 (t. degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė).
3. Pakeiskite visus kitus komponentus pagal anksčiau pateiktas instrukcijas atgaline tvarka.



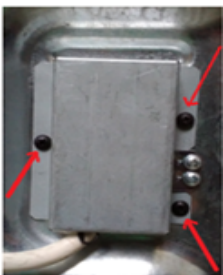
Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

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

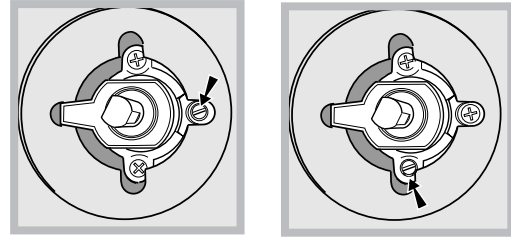
Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų dalinio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.

3. Kol degiklis dega, keletą kartų greitai pakeiskite rankenėlės padėtį iš mažiausios į didžiausią ir atvirkščiai – patikrinsite, ar liepsna neūgtėja.

Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.



Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.



Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro sureguliuavimo. Sureguliuokite prietaisą taip, kad jį būtų galima naudoti su skirtingo tipo dujomis, pakeiskite seną etiketę nauja, kuri atitiktų naują dujų tipą (šias etiketes galima išsigyti iš atitinkamo techninės priežiūros centro).

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

# Degikliø ir antgaliø specifikacijø lentelë

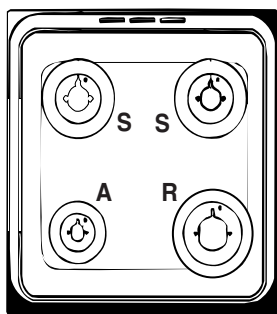
| 1 lentelë                      |               |                             |           | Suskystintosios dujos |                     |                 |     | Gamtinës dujos      |                 |
|--------------------------------|---------------|-----------------------------|-----------|-----------------------|---------------------|-----------------|-----|---------------------|-----------------|
| Degiklis                       | Skersmuo (mm) | Šiluminë galia kW (p.c.s.*) |           | Pralaida 1/100 (mm)   | Antgalis 1/100 (mm) | Srautas* g/val. |     | Antgalis 1/100 (mm) | Srautas* l/val. |
|                                |               | Vardinis                    | Redukuota |                       |                     | ***             | **  |                     |                 |
| 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>



## TECHNINIAI DUOMENYS

**Maitinimo įtampa ir dažnis**

Žiūrëkite duomenų plokštę

**Degikliai**

Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotës, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelës

**ENERGIJOS ŽENKLINIMAS**  
ir „ECODESIGN“

Energijos sunaudojimas  
Klasës sertifikatas  
Natūralios konvekcijos šildymo režimas:



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



# Paleidimas ir naudojimas

## Rankenėlės naudojimas

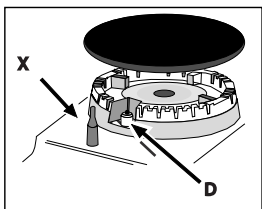
### Degiklių uždegimas


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

Norėdami uždegti kaitlentės degiklį:

1. Prie degiklio prikiškite uždegiklį (liepsnų ar žiebtuvėlą).
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 uždegimo įrenginį\*




(C), paspauskite uždegimo mygtuką, pažymėtą simboliu , tuomet spustelėkite DEGIKLIO rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, mažiausios liepsnos nuostatos link, kol degiklis užsidegs. Atleidus rankenėlę degiklis

gali užgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmų sekvą, palaikydami rankenėlę nuspaustą kiek ilgėliau.

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

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnos įrenginį\*(X), paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenėlę apie 2–3 sekundes, kad įrenginys būtų aktyvinamas.

Norėdami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį .

### Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

Kad degikliai veiktų veiksmingiausiai ir taupytų 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 pagalbinio degiklio, 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 įsitikinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Prietaisas gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, kurį sukelia nudegančios apsauginės medžiagos, naudojamose gamyboje.

! 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 (žr. *Orkaitės naudojimo patarimų lentelę*).

Gamindami maistą visuomet galite:


- Pakeisti maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę.
- Pakeisti temperatūrą pasukdami TERMOSTATO rankenėlę.
- Baigti maisto gaminimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę į 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 išsijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastovią temperatūrą.

### Orkaitės lemputė

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



## Maisto gaminimo režimai

### Tradicinis režimas

Šils viršutiniai ir apatiniai kaitinimo elementai. Naudojantis tradiciniu režimu, geriausia naudoti tik vienas kepimo groteles. Jei bus naudojama daugiau, karštis gali pasiskirstyti netolygiai.

### GRILIO režimas

Įsijungs centrinė viršutinio kaitinimo elemento dalis. Aukšta ir tiesioginė grilio temperatūra rekomenduojama maisto produktams, kuriems reikia aukštos paviršiaus temperatūros (veršienos ir jautienos kepsniai, filė kepsniai ir antrekotai). Šis gaminimo režimas naudoja ribotą energijos kiekį ir idealiai tinka kepti mažiems patiekalams. Maistą dėkite į grotelių centrą, padėtas kampuose jis gali neiškepti tinkamai.

### APKEPĖLĖS režimas

Įjungiami viršutiniai kaitinimo elementai ir grilis (jei yra) ir veikia ventiliatorius. Šios funkcijos padidina vienakryptę šiluminę spinduliuotę, kurią sukuria kaitinimo elementai ir oro cirkuliacija, padidinantys kepimo orkaitėje efektyvumą. Tai apsaugo maistą nuo paviršiaus degimo ir leidžia šilumai įsiskverbti tiesiai į maistą.

GRILIO ir APKEPĖLĖS gaminimo režimai turi būti įjungiami 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.

### APATINĖS VENTILIACIJOS režimas

Įjungiamas apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, leidžiantis karščiui pasiskirstyti po visą orkaitę. Ši kombinacija tinka lengvai pagaminti daržovėms ir žuviai.

### SPARČIOJO ĮKAITINIMO režimas

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Prieš sudėdami maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas, tada pasirinkite pageidaujamą gaminimo funkciją.

### EKO režimas

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės dureli nederėt

## Praktiniai patarimai gaminimui

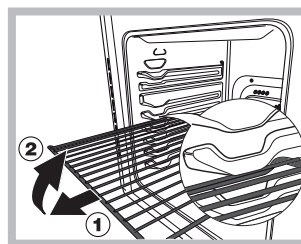
Gamindami GRILIO režimu, įdėkite skardą į 1 padėtį, kad surinktumėte likučius (riebalus ir / ar taukus).

### GRILIS

- Įstatykite groteles 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 traškios 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, laikydam jį priekyje kilstelėkite ir patraukite, kaip parodyta paveikslėlyje (2).

## Virimo pabaigos laikmatis \*

- Norėdami nustatyti signalą, pasukite VIRIMO LAIKMAČIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę beveik visą apsisukimą.
- Pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kad nustatytumėte norimą laiką: sulygiuokite VIRIMO LAIKO rankenėlėje rodomas minutes su indikatoriumi valdymo pulte.
- Kai pasirinktas laikas baigsis, pasigirs signalas ir orkaitė išsijungs.
- Kai orkaitė išsijungs, virimo laikmatą bus galima naudoti kaip įprastą laikmatą.


Norėdami naudotis orkaite rankiniu režimu, kitaip sakant, kai nenorite naudoti virimo pabaigos laikmačio, pasukite VIRIMO LAIKMAČIO rankenėlę, kol ji pasieks  simbolą.

# Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

| Parinkimo rankenėlės padėtis       | Ruošiamas maistas                     | Svoris (kg)             | Kepimo grotelių padėtis nuo apačios | Pakaitinimo laikas (minutėmis) | Termostato rankenėlės nustatymas | Kepimo laikas (minutėmis) |
|------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| <b>Konvekcija</b>                  | Antis                                 | 1                       | 3                                   | 15                             | 200                              | 65-75                     |
|                                    | Veršiena arba jautiena                | 1                       | 3                                   | 15                             | 180                              | 70-75                     |
|                                    | Kiaulienos kepsnys                    | 1                       | 3                                   |                                |                                  | 70-80/15-20               |
|                                    | Sausainiai                            | -                       | 3                                   |                                |                                  | 30-35                     |
|                                    | Vaisinis pyragas                      | 1                       | 3                                   |                                |                                  |                           |
| <b>Ventiliatoriaus pagalba</b>     | Pica (ant 2 grotelių)                 | 1                       | 2-4                                 | 15                             | 220                              | 15-20                     |
|                                    | Lazanija                              | 1                       | 3                                   | 10                             | 200                              | 30-35                     |
|                                    | Ėriukas                               | 1                       | 2                                   | 10                             | 180                              | 50-60                     |
|                                    | Viščiukas su bulvėmis                 | 1                       | 2-4                                 | 10                             | 180                              | 60-75                     |
|                                    | Skumbrė                               | 1                       | 2                                   | 10                             | 180                              | 30-35                     |
|                                    | Slyvų pyragas                         | 1                       | 2                                   | 10                             | 170                              | 40-50                     |
|                                    | Pyragaičiai su kremu (ant 2 grotelių) | 0.5                     | 2-4                                 | 10                             | 190                              | 20-25                     |
|                                    | Sausainiai (ant 2 grotelių)           | 0.5                     | 2-4                                 | 10                             | 180                              | 10-15                     |
|                                    | Biskvitinis pyragas (ant 1 grotelių)  | 0.5                     | 2                                   | 10                             | 170                              | 15-20                     |
|                                    | Biskvitinis pyragas (ant 2 grotelių)  | 1.0                     | 2-4                                 | 10                             | 170                              | 20-25                     |
|                                    | Kvapnieji pyragai                     | 1.5                     | 3                                   | 15                             | 200                              | 25-30                     |
|                                    | <b>Kepsninė</b>                       | Jūrų liežuvių ir sepijų | 1                                   | 4                              | 5                                | Ne daugiau kaip           |
| Aštuonkojų ir krevečių kebabai     |                                       | 1                       | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 6-8                       |
| Menkės filė                        |                                       | 1                       | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 10                        |
| Gruzdintos daržovės                |                                       | 1                       | ¾                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 10-15                     |
| Veršienos kepsnys                  |                                       | 1                       | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 15-20                     |
| Kotletai                           |                                       | 1                       | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 15-20                     |
| Mėsainiai                          |                                       | 1                       | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 7-10                      |
| Skumbrės                           |                                       | 1                       | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 15-20                     |
| Kepti sumuštiniai                  |                                       | n.º 4                   | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 2-3                       |
| <b>Kepsninė su ventiliatoriumi</b> | Keptas viščiukas                      | 1.5                     | 3                                   | 5                              | 200                              | 55-60                     |
|                                    | Sepijos                               | 1.5                     | 3                                   | 5                              | 200                              | 30-35                     |

! 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.

## 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 kepatė 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 groteles viršuje.

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

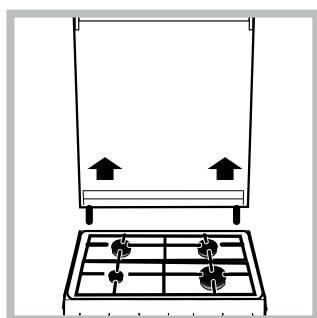
## Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Naudodami KEPSNINĖS, DVIKUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO reţimus orkaitės dureles visuomet laikykite uţdaras: taip pasieksite geresnių rezultat  ir sutaupsysite 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, prietais  atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

## Gaubtas



Stiklinis viryklės gaubtas valomas šiltu vandeniu. Nevalykite braiţomaisiais valikliais. Norint palengvinti valym  už kaitlentės galo, gaubt  galima nuimti. J  visidkai atidarykite ir pakelkite aukštyn (tr. pav.).


Neu darykite gaubto, kai degikliai įjungti arba vis dar karšti.

Prieš atidarydami gaubt  nuo jo nuvalykite skysčius.

## Dujr čiaupo priežiūra

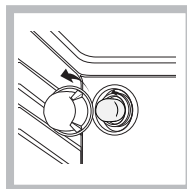
Laikui begant  iaupai užsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

**Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis tam gamintojo leidim .**

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

## Orkaitės lempu es keitimas

- Atjung  orkait  nuo maitinimo šaltinio, nuimkite stikluokl , kuris dengia lempu es lizd  ( r. pav.).
- Išsukite lempu e ir pakeiskite j  panašia: 230 V, 25 W, galvutė E 14.
- Uždėkite gaubt  ir prijunkite orkait  prie maitinimo šaltinio.



Nenaudokite orkaitės lempa, kaip / aplinkos apšvietimo.

## Pagalba

Visuomet  alia turėtina informacija:

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

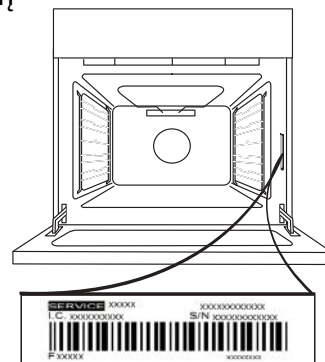
 if informacij  galite rasti duomenr plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS

### CENTRAS

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

- Trump  gedimo apra ym ;
- Tiksl  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 tiksl  adres ;
- telefono numerį

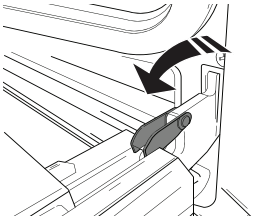


Atkreipkite dėmesį: Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centr  (originali  atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

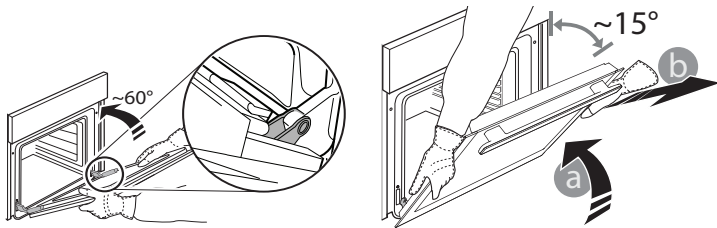
Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

## 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.

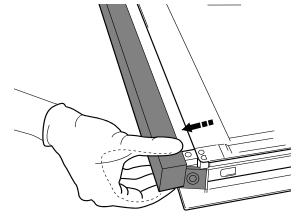
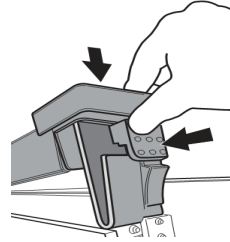
**3.** Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

**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.

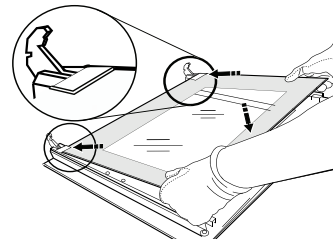
## SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

**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 ant apatinių grotelių;

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.

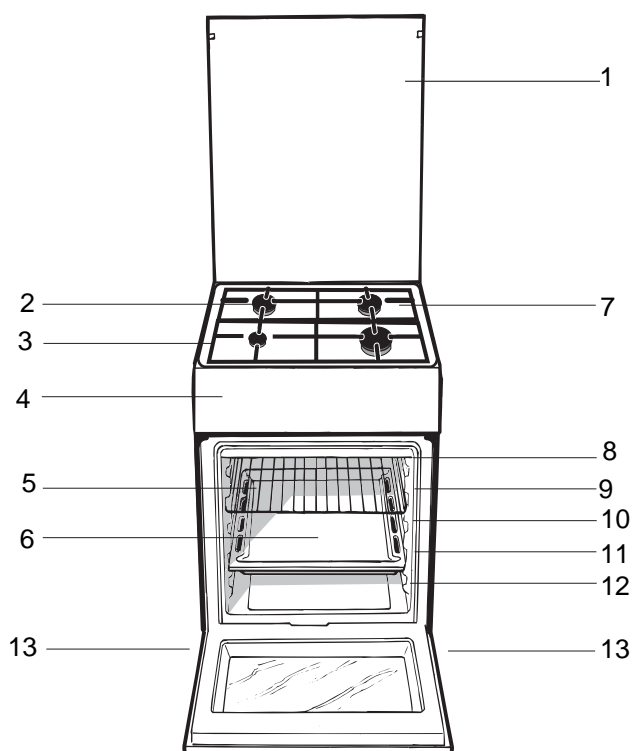
! Valykite tik šaltą orkaitę!



# MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

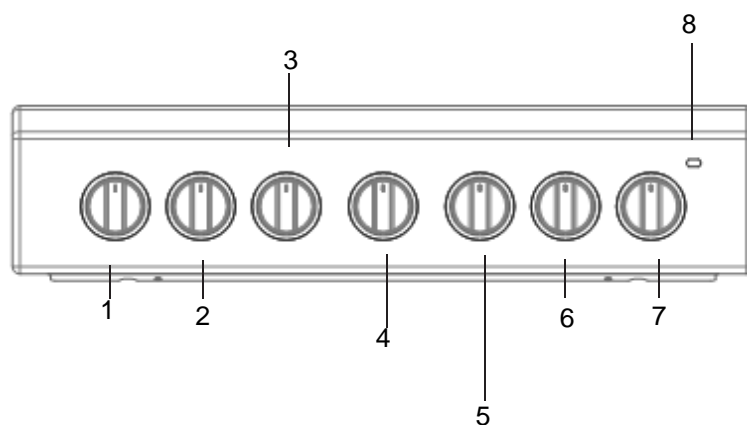
**!** A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Ha felmelegedik
  2. Gáz égő
  3. Edénytartó rács
  4. Kapcsoló tábla
  5. Sütő rács
  6. Serpenyő vagy sütőtepsi
  7. Zsírfelfogó borítólap
- TÁLCASÍNEK
8. helyzet 5
  9. helyzet 4
  10. helyzet 3
  11. helyzet 2
  12. helyzet 1
  13. Állítható lábacska vagy láb

## KEZELŐPANEL



- |  |                    |                                |
|--|--------------------|--------------------------------|
| 1. Gázégő gyújtási                       | 4. Időmérő gomb    | 7. Gázégő gyújtási             |
| 2. Gázégő gyújtási                       | 5. Választó gomb   | 8. Hőmérséklet ellenőrző lámpa |
| 3. Hőmérséklet szabályzó gomb-Termosztát | 6. Gázégő gyújtási |                                |

## Beszerelesi javaslatok

### Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tuzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

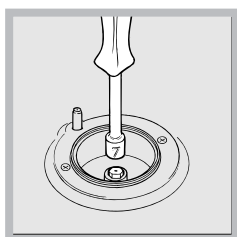
#### A fozolap átállítása

A fozolapon található gázégők fűvókáinak cseréje:

1. Vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükrol a gázégöket.
2. 7 mm-es csokulcs segítségével csavarozza ki a fűvókákat (lásd ábra), és cserélje le oket az új gáztípushoz való fűvókákra (lásd gázégök és a fűvókák jellemzo adatai).
3. Helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében.

A fozolapon található gázégök takarékfokozatának beállítása:

1. Csavarja a gázégo szabályozó csapját minimumra.
2. Húzza le a tekerogombot, és csavarja a tekerogomb tengelyében vagy amellet elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap.



Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal működteti, a szabályozócsavarnak – amennyire csak lehetséges – zárt helyzetben kell lennie.:  
3. A gázégo bekapcsolt állapotában gyorsan forgassa a



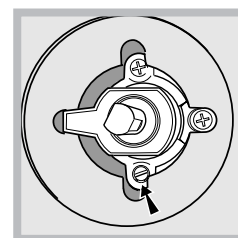
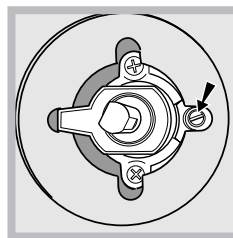
A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelelet.

tekerogombot többször a minimumról a maximumra és vissza, és ellenorizze, hogy a láng nem aludt-e ki.

A fozolap gázégoi nem igénylik a primer levego beszaabályozását.

Miután átállította a készüléket másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető.

Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktol eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcsö bemenete elé nyomásszaabályozót kell beépíteni.



# A gázégők és a fűvókák jellemző adatai

1. Táblázat

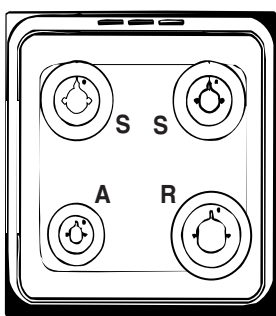
| Gázégő          | Átmérő (mm) | Gyújtóláng, 1/100 (mm)                   | Csökkentett hőenergia, kW | G 20               |                        |                | G 30               |                        |                |
|-----------------|-------------|--|---------------------------|--------------------|------------------------|----------------|--------------------|------------------------|----------------|
|                 |             |  |                           | Fűvóka, 1/100 (mm) | Névleges hőenergia, kW | Átáramlás* l/h | Fűvóka, 1/100 (mm) | Névleges hőenergia, kW | Átáramlás* l/h |
| Gyors (R)       | 100         | 41                                       | 0.80                      | 128                | 3.40                   | 324            | 87                 | 3.05                   | 222            |
| Fél-gyors (S)   | 75          | 30                                       | 0.50                      | 104                | 2.10                   | 200            | 70                 | 1.90                   | 138            |
| Kisegítő (A)    | 51          | 30                                       | 0.50                      | 76                 | 1.15                   | 109            | 52                 | 1.00                   | 73             |
| Hálózati nyomás |             | Nom. (mbar)<br>Min. (mbar)<br>Max (mbar) |                           |                    | 25<br>20<br>30         |                |                    | 30<br>25<br>35         |                |

\* 15°C-os 1013 mbar nyomású száraz gáz


\*\* propán felső fűtőérték = 50,37 MJ/kg

\*\*\* bután felső fűtőérték = 49,47 MJ/kg

földi az felső fűtő érték = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



IS5G5PHX/PO

| ADATTÁBLÁZAT                                       |  |
|--|--|
| <b>Égőfejek</b>                                    | A billenőajtó belső oldalán vagy a kihúzott ételmelegítő fiók helyén belül a bal oldali falon található adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható.  |
| <b>A hálózati áram feszültsége és frekvenciája</b> | Lásd az adattáblán.  |
| <b>ENERGIAOSZTÁLY</b>                              | Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció:<br> |

Adattáblán, helyezkedik el a fedelet, vagy, miután a Sütőtér indult, a bal oldali falon a sütőbe.

# Bekapcsolás és használat

## A fozolap használata

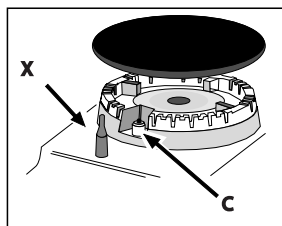
### Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGO tekerogombjainál a gombhoz tartozó gázégot tele kör jelzi.

A fozolap tetszoleges gázégojének meggyujtása:

1. Közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégohoz.
2. Nyomja meg a GÁZÉGO tekerogombját, és forgassa el óráiránnyal ellentétesen úgy, hogy az az E maximum helyzetre mutasson.
3. A láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGO tekerogombját óráiránnyal ellentétesen takarékra C, nagy lángra E vagy egy köztes állásba.

Amennyiben a készülék elektromos gyújtással\*



rendelkezik (lásd ábra, C), elegendő, ha benyomja, és ezzel egyidejűleg, óráiránnyal ellentétesen elcsavarja a GÁZÉGO tekerogombját a takarékláng szimbólumra, míg a láng meg nem gyullad. Eloffordulhat, hogy a gázégo

kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerogombot hosszabb ideig tartja benyomva.

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval\* rendelkezik (X), tartsa a GÁZÉGO tekerogombját nagyjából 3-7 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégot, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet.

A gázégo kikapcsolásához csavarja a tekerogombot ütközésig, a • jelig.

### A gázégek használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

A gázégek lehető leghatékonyabb működése, valamint a gázzal való takarékoság érdekében javasoljuk, hogy csak a gázégo méretének megfelelő, fedovel rendelkező és lapos aljú fazekakat használjon:

| Égő             | ØAz edény átmérője (cm) |
|-----------------|-------------------------|
| Gyors égő (R)   | 24-26                   |
| Közepes égő (S) | 16-20                   |
| Segéd égő (A)   | 10-14                   |

A gázégo típusának azonosításához tekintse meg a „A gázégek és a fűvókák jellemző adatai” című fejezetben található ábrákat.

## A sütő használata

Először bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett. Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget. A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

Soha ne támasszon semmit közvetlenül a sütő aljára, mert a zománc megsérülhet.

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
  2. A HOFOKSZABÁLYOZÓ tekerogombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet.
- A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (lásd Sütési táblázat).

Sütés alatt a következőket mindig megteheti:

- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb segítségével módosíthatja a sütési programot.
- A HOFOKSZABÁLYOZÓ tekerogomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet.
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

### HOFOKSZABÁLYOZÓ ellenőrzőlámpa

Ha ég, a sütő be van kapcsolva. A lámpa akkor alszik ki, ha a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt értéket. Ekkor a lámpa váltakozva kigyullad és kialszik, jelezve, hogy a hofokszabályozó működik, és állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

### A sütő megvilágítása

Amennyiben a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogombot egy, a „0”-tól eltérő helyzetbe forgatja, a sütővilágítás kigyullad. A világítás a sütő működése során bekapcsolva marad. Ha a tekerogombot a 0-as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

### A sütési időzítő használata

1. A hangjelzés beállításához forgassa a SÜTÉSI IDŐZÍTŐ gombját majdnem egy teljes fordulatnyit az óramutató járásával megegyező irányba.
  2. A kívánt idő beállításához forgassa el a gombot az óramutató járásával ellenkező irányba: a SÜTÉSI IDŐZÍTŐ gombján és a vezérlőpanel kijelzőjén azonos percértéket állítson be.
  3. A beállított idő leteltkor hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.
  4. Ha a sütő ki van kapcsolva, a sütési időzítőt normál időzítőként is használhatja.
- ! Ha a sütőt a sütési időzítő nélkül kívánja használni, forgassa a SÜTÉSI IDŐZÍTŐ gombját, amíg el nem éri a 0 szimbólumot.



## Program



### Kiolvasztás program

A sütő alján elhelyezett ventilátor az étel körül szobahőmérsékletű levegőt keringtet. Bármilyen típusú étel felolvasztásához javasolt, de különösen olyan könnyű ételekhez, melyek nem igényelnek hőt, például: fagyalttorta, krémes vagy tejszínes sütemények, gyümölcsös édességek. A kiolvasztás ideje megközelítőleg megfelelődik. Hús, hal vagy kenyér esetén felgyorsítható a ventilátor funkció segítségével, 80° - 100°C hőmérséklet beállításával.



### Hagyományos

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Ebben az állásban bekapcsol a két alsó és felső futoszál. Ez a nagymamáink által használt klasszikus sütési mód különlegesen jó hoeloszlással és csökkentett energiafogyasztással. A hagyományos sütési mód felülmúlhatatlan olyan ételek sütésében, melyek többféle hozzávalóból készülnek, például: káposzta oldalassal, tokehal spanyol módra, tokehal anconai módra, borjúfilé rizzsel stb. Kituno eredményeket érhet el olyan marha- és borjúhúsból készült ételek elkészítésénél, mint pl.: roston sült, pörkölt, gulyás, vadhús, sertéscomb és karaj stb., melyek lassú sütést igényelnek folyadék hozzáadása mellett. Ez a legjobb sütési mód édes tészták, gyümölcsök sütéséhez, és speciálisan letakart edényekben történő ételek sütoban való elkészítéséhez. Ha hagyományos sütési móddal süt, csak egy szintet használjon, máskülönben a hoeloszlás egyenetlen lesz. A rendelkezésre álló különböző szintek segítségével a felső és alsó rész között a homennység kiegyenlíthető. Ha a sütéshez alulról vagy felülről van szükség több hore, ennek megfelelően válassza ki az alsó vagy a felső szintet.



### Légkeveréses sütő

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

A hoelemek és a ventilátor bekapcsolnak. Mivel a ho az egész sütoban állandó és egyenetlen, a levego egyenetlenesen sūti és pirítja az ételeket. Akár egymástól különböző ételeket is sūthet egyidejuleg, amennyiben a sūtési homérosékletük megegyezik. Maximum 2 sūtési szintet használhat egyszerre az „Egyideju sūtés több szinten” címu fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

Ez a sūtési mód ideális csoben sūlt ételek elkészítéséhez vagy hosszan tartó sūtést igénylo ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke, sūltburgonya stb. Ezenkívül jelentos haszonnal jár sūlték sūtésakor, mivel a homéroséklet tökéletes eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb homéroséklet alkalmazását, ami csökkenti a nedvességvesztést, így a hús puhább marad és a súlya kisebb mértékben csökken. A légkeveréses sūtési mód különösen alkalmas olyan halak sūtéséhez, melyek igen kevés fuszter hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad.

Desszert: kelt tészták sūtésakor biztos eredményt ér el.

A „légkeveréses” funkció fehér és vörös húсок, kenyér gyors kiolvasztására is alkalmas a homéroséklet 80 °C-ra állításával. Érzékenyebb ételek felolvasztásához beállíthat 60 °C-ot, vagy a hofokszabályozó tekerogomb 0 °C-ra állításával használja a hideg légkeverést.



### GRILLEZÉS program

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Bekapcsol a felső futoszál, és működni kezd a forgónyárs.

A grillezés különösen magas és közvetlen homéroséklete lehetővé teszi, hogy a húсок felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni homérosékletet igényelnek: borjú- és marhasūlt, rostélyos, filé, hamburger stb.

A sūtést félig nyitott sūtoajtó mellett végezze, kivéve a forgónyáron történő sūtést.

A „Praktikus sūtési tanácsok” címu fejezetben bemutatunk néhány felhasználási példát.



### Légkeveréses grill program

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és 200 °C között.

Bekapcsol a felső középső futoszál és működni kezd a ventilátor. Ez a sūtési mód egyesíti az egyirányú hosugárással a levego keringtetését a sūto belsejében. Így, a ho helyes eloszlásának elosegítésével megakadályozza, hogy az ételek a felületükön megégjenek. A légkeveréses grillezés segítségével kiváló eredmények érhetőek el húsból és zöldségből készült rablöhús, kolbász, hurka, sertésborda, bárányborda, töltött csirke, zsályás fűj, vesepecsenye stb. elkészítésénél.

Halaknál, a légkeveréses grillezés utolérhetetlen sügér-, tonhal-, kardhalszelet, töltött tintahal stb. elkészítésénél.

A FELSO SŰTÉSHEZ, GRILLEZÉSHEZ és LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSHEZ a sūtoajtónak zárva kell lennie.

FELSO SŰTÉSKOR és GRILLEZÉSKOR helyezze a rácst az 5. szintre, a sūtési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre. **LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSKOR** helyezze a rácst a 2. vagy 3. szintre, a sūtési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.



### GYORS ELŐMELEGÍTÉS üzemmód

A sütő gyors előmelegítése. Étél behelyezése előtt a sütőbe várja meg az előmelegítés végét, majd válassza ki a kívánt sūtő funkciót.



### ECO üzemmód

Töltött sūlték és húsfiléek egy szinten történő sūtéséhez. Az ECO ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sūtőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étél el nem készült.

# Sütési javaslatok táblázata

| Választó gomb állása | Étel fajtája               | Súly (Kg) | A sütő aljától számított magassági szint | Előmelegítési idő (perc) | Termosztát gomb állása | Sütési idő (perc) |
|----------------------|----------------------------|-----------|--|--------------------------|------------------------|-------------------|
| Kiolvasztás          | Bármilyen fagyasztott étel |           |  |                          |                        |                   |
| Hagyományos mód      | Kacsa                      | 1         | 3  | 15                       | 200                    | 65-75             |
|                      | Borjú vagy marhasült       | 1         | 3  | 15                       | 200                    | 70-75             |
|                      | Sertéssült                 | 1         | 3  | 15                       | 200                    | 70-80             |
|                      | Keksz (omlós)              | -         | 3  | 15                       | 180                    | 15-20             |
|                      | Aprósütemény               | 1         | 3  | 15                       | 180                    | 30-35             |
| Légkeveréses mód     | Pizza (2 szinten)          | 1         | 2-4                                      | 15                       | 220                    | 15-20             |
|                      | Lasagne                    | 1         | 3  | 10                       | 200                    | 30-35             |
|                      | Bárány                     | 1         | 2  | 10                       | 180                    | 50-60             |
|                      | Sült csirke + burgonya     | 1         | 2-4                                      | 10                       | 180                    | 60-75             |
|                      | Makrhal                    | 1         | 2  | 10                       | 180                    | 30-35             |
|                      | Gyümölcsös sütemény        | 1         | 2  | 10                       | 170                    | 40-50             |
|                      | Fánk (2 szinten)           | 0.5       | 2-4                                      | 10                       | 190                    | 20-25             |
|                      | Keksz (2 szinten)          | 0.5       | 2-4                                      | 10                       | 180                    | 10-15             |
|                      | Piskóta (1 szinten)        | 0.5       | 2  | 10                       | 170                    | 15-20             |
|                      | Piskóta (2 szinten)        | 1.0       | 2-4                                      | 10                       | 170                    | 20-25             |
|                      | Sós és édes sütemény       | 1.5       | 3  | 15                       | 200                    | 25-30             |
| Grill                | Nyelvhal és tintahal       | 1         | 4  | 5                        | Max                    | 8-10              |
|                      | Tintahal és rák nyáron     | 1         | 4  | 5                        | Max                    | 6-8               |
|                      | Tőkehal filé               | 1         | 4  | 5                        | Max                    | 10                |
|                      | Grillezett zöldségek       | 1         | 3/4                                      | 5                        | Max                    | 10-15             |
|                      | Borjúsült                  | 1         | 4  | 5                        | Max                    | 15-20             |
|                      | Karaj                      | 1         | 4  | 5                        | Max                    | 15-20             |
|                      | Hamburger                  | 1         | 4  | 5                        | Max                    | 7-10              |
|                      | Makréla                    | 1         | 4  | 5                        | Max                    | 15-20             |
|                      | Melegszendvics             | 4 db      | 4  | 5                        | Max                    | 2-3               |
| Légkeveréses grill   | Grill csirke               | 1.5       | 3  | 5                        | 200                    | 55-60             |
|                      | Tintahal                   | 1.5       | 3  | 5                        | 200                    | 30-35             |

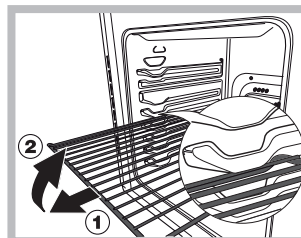
**Megjegyzés:** a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy légkeveréses grillezéskor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

## Egyidejű sütés több szinten

Ha két szinten kíván sütni, használja a LÉGKEVERÉSES SÜTÉS programot (☼) (ez az egyetlen olyan program, mely megfelel ennek a sütési módnak). Ezen kívül:

- ne használja az 1. és 5. szintet: ezeket a szinteket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.
- használja inkább a 2. és a 4. szintet – a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- ha a sütni kívánt ételek ajánlott sütési ideje, illetve sütési hőmérséklete eltérő, a hőmérsékletet állítsa be az ajánlott hőmérsékletértékek közé (lásd Sütési táblázat), és az érzékenyebb ételeket tegye a 4. szintre. Eloszórja azt az ételt vegye ki, melynek sütéséhez kevesebb idő kell.
- ha több szinten szeretne pizzát sütni 220 °C-on, a sütot elotte 15 percre tanácsos előmelegíteni. Általában a 4. szinten a sütés tovább tart: ezért ajánlatos először a legalsó szinten megsült pizzát kivenni, és csak néhány perccel ezt követően a 4. szinten megsütni.

- Helyezze a zsírfogót alulra, a rácsot felülre.



**FIGYELEM!** A sütő rácstrőgzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1). A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az előlő oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

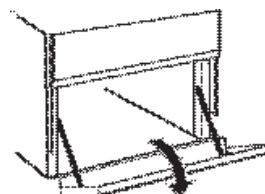
## Alsó tárolótér

Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot. A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

## Alsó rekesz

A sütő alatt egy rekesz található, ahol a sütő tartozékai vagy mély edények tárolhatók.

A rekesz (ha van) belső felülete felforrósodhat. Ezért ne helyezzen gyúlékony anyagokat a sütő alsó rekeszébe.



# Ápolás és karbantartás

## Takarékosság és környezetvédelem

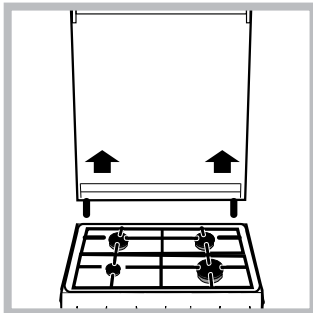
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hővesztéssel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiavesztést.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.
- Használja ki a főzőlap maradék hőjét: ehhez az öntött vas főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 10 perccel, míg az üveggerámia főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 5 perccel.
- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiavesztést okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakódást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazékokat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

## Áramtalanítás

Minden muvelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

### A teto

Az üvegtetovel rendelkezo modelleknél a tisztítást langyos vízzel kell elvégezni.



Kerülje a súrolószerek használatát. A főzőlap hátsó része tisztításának megkönnyítése érdekében a teto eltávolítható: nyissa föl teljesen, és húzza fölfelé (lásd ábra).  
**!Ne hajtsa le a főzőlap**

tetejét, ha még ég vagy még meleg valamelyik gázégo.

\* Csak néhány modellnél.

## A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla.

### A sütő tömítéseinek ellenőrzése

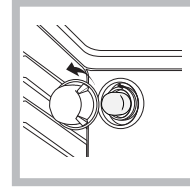
Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó tömítéseit. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez. Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el.



A sütő teljes műszaki leírása az energiahatékonysági besorolással együtt elolvasható és letölthető a honlapunkról: [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

## A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglatat üvegfedelét (lásd ábra).



2. Vegye ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt.

**Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.**

## Gázcsapok karbantartása

Idovel a csap eltömödhet, illetve kinyitása nehezzé válhat. Ebben az esetben cserélje le.

**Ezt a muveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.**

## Szerviz

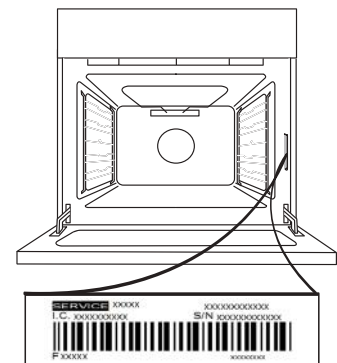
Adja meg:

- A készülék modellje (Mod.)
- A készülék sorozatszám (S/N)

Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

Ha segítségre van szüksége, hívja a termékhez mellékelt garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon megadott utasításokat. A következőket kell megadnia:

- a hiba rövid leírását
- a készülék pontos típusát
- a szervizszámot (az adattáblán a SERVICE szó után álló szám; az adatlap nyitott sütőajtónál a sütőtér bal szélén látható)
- Pontos címét
- A telefonszámát

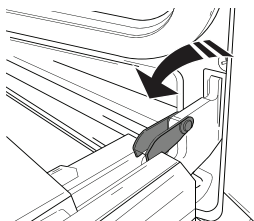


Ne feledje: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik.

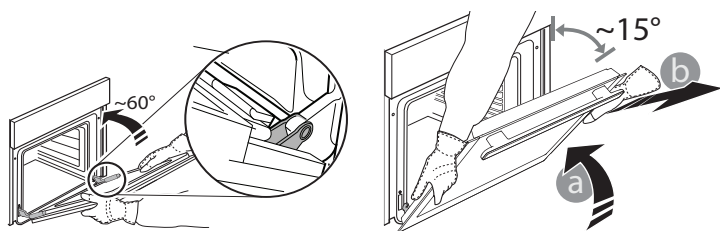
A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

**1.** Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



**2.** Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

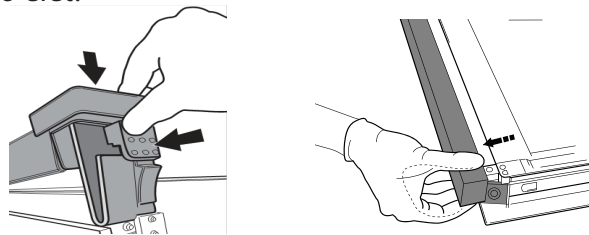
**3.** Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

**4.** Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: fontos, hogy teljesen leengedje őket.

**5.** Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

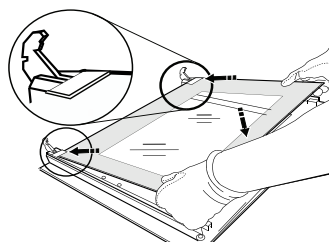
## CLICK & CLEAN - AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

**1.** Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét.



**2.** Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.

**3.** A belső üvegajtó visszaszerelésekor helyezze be megfelelően az üveglapot úgy, hogy a lapon lévő írott szöveg ne legyen fordítva és könnyen olvasható legyen.



**4.** Szerelje vissza a felső élet: a megfelelő helyzetet kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

## A sütő tisztítása gőzzel

Ez a tisztítási módszer főleg nagyon zsíros húsok sütése után javasolt.

Ez a tisztítási módszer gőz képzésével lehetővé teszi a szennyeződések könnyebb eltávolítását a sütő falairól. Az egyszerűbb tisztítás érdekében a gőz a sütőtér belsejében képződik.

Fontos! A gőzzel való tisztítás előtt:

- A sütő aljáról távolítsa el minden étel- és zsírmaradékot.
- Távolítsa el a sütő összes tartozékát (rácsok és zsírfogók).

A fenti műveleteket az alábbiak szerint végezze el:

1. töltsön 300ml vizet a sütőben lévő sütőtálcába és helyezze azt az alsó szintre. Azon modellek esetében,

melyek nem rendelkeznek zsírfogóval, használja a sütőlapot és helyezze az alsó szinten lévő grillre.

2. Válassza ki a sütő  **ALSÓ program**: funkcióját, és állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.

3. Hagyja a sütőben 35 percig.

4. Kapcsolja ki a sütőt.

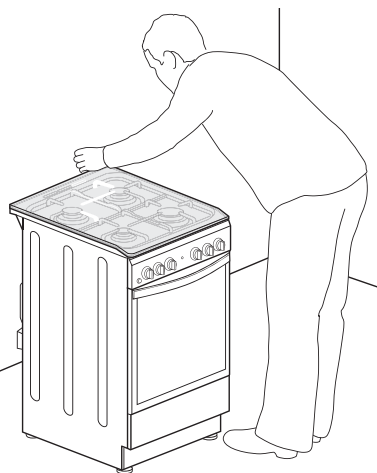
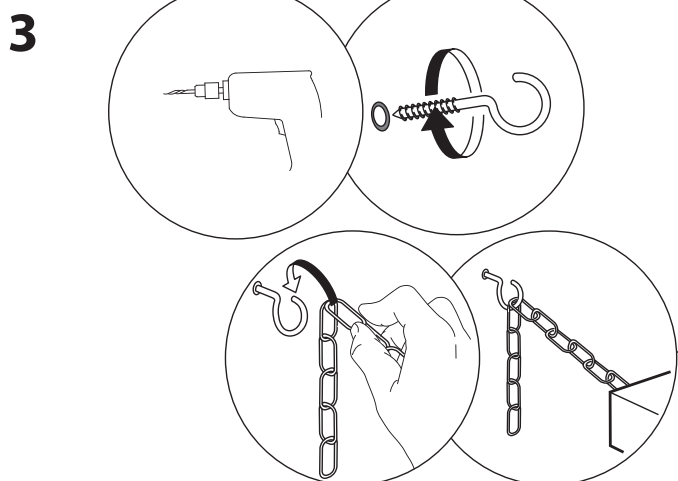
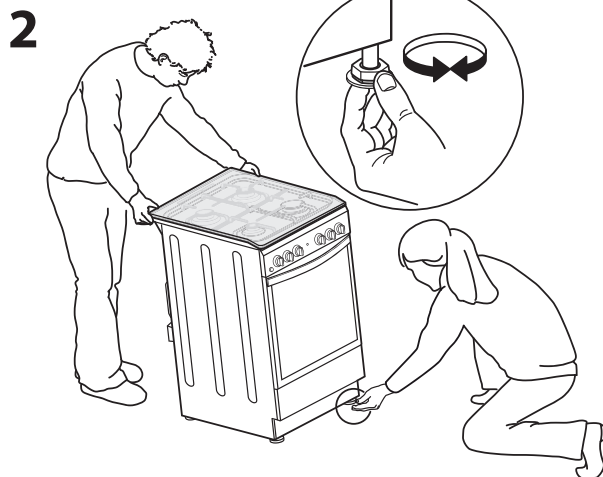
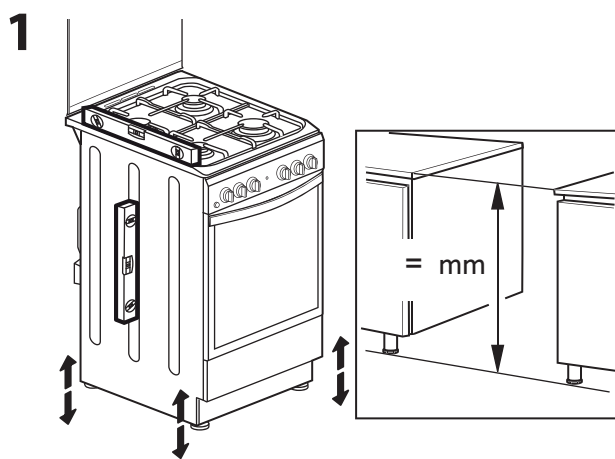
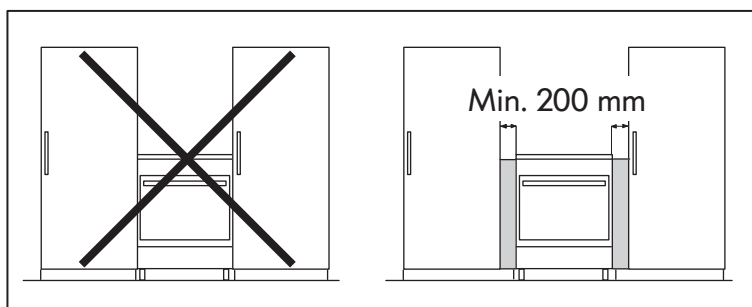
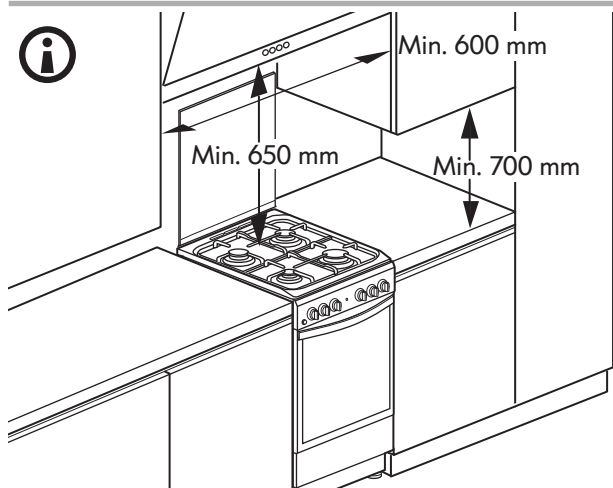
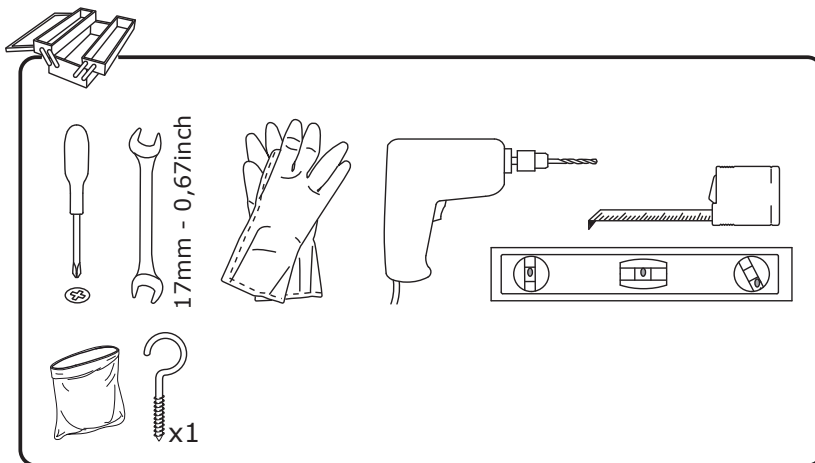
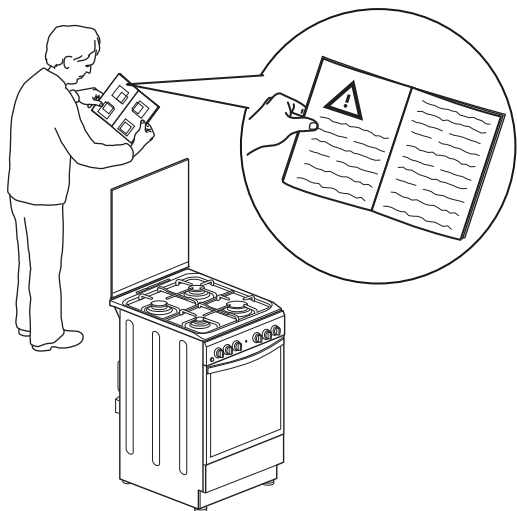
5. A sütő lehűlése után nyissa ki az ajtót és fejezze be a tisztítást vízzel és egy nedves ruhával.

6. A tisztítás végén távolítsa el a vízmaradékot a sütőtérből.

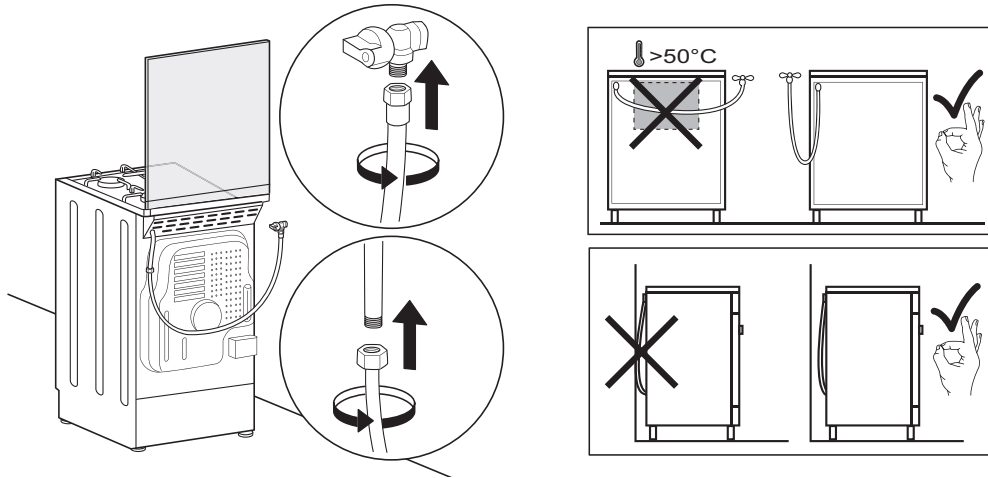
A gőzzel történő tisztítás végén, különlegesen zsíros ételek sütése után vagy ha a zsír nehezen távolítható el, előfordulhat, hogy a tisztítást be kell fejeznie az előző bekezdésben leírtaknak megfelelően a hagyományos módszer szerint.

A tisztítást csak hideg sütőben végezze el!





**4**



**5**

