

WS68G8CHW/E

RO *ROMÂNĂ*

| | |
|---------------------------------------|----|
| Instrucțiuni de sănătate și siguranță | 3 |
| Ghid rapid | 7 |
| Ghid de instalare | 75 |

ET *EESTI*

| | |
|---------------------------|----|
| Tervise ja ohutuse juhend | 21 |
| Kiirjuhend | 25 |
| Paigaldusjuhend | 75 |

LT *LIETUVIŲ K*

| | |
|------------------------------|----|
| Sveikatos ir saugumo vadovas | 39 |
| Trumpasis vadovas | 43 |
| Įrengimo vadovas | 75 |

LV *LATVISKI*

| | |
|-----------------------------------|----|
| Veselības un drošības instrukcija | 57 |
| Īsā pamācība | 61 |
| Montāžas instrukcija | 75 |

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul țării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, consultați instrucțiunile tehnice deoarece acestea conțin instrucțiunile necesare privind modificarea aparatului în funcție de condițiile de utilizare specifice țării respective.

⚠ ATENȚIE: Utilizarea aparatului de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat producerea de căldură, umiditate și produse de combustie în încăperea în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, în special atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de ventilație naturală sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (hotă cu extracție mecanică). Utilizarea intensivă și îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilări suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilație, de exemplu, prin creșterea nivelului de ventilație mecanică (dacă este posibil).

⚠ Nerespectarea cu exactitate a instrucțiunilor din acest manual poate duce la incendiu sau explozie, care se soldează cu pagube materiale sau vătămări corporale.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafața plitei este crăpată, nu utilizați aparatul - risc de electrocutare.

⚠ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.

⚠ ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ AVERTISMENT: Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă – pericol de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ ATENȚIE: În cazul spargerii suprafeței din sticlă a plitei: - închideți imediat toate arzătoarele și toate elementele electrice de încălzire și izolați aparatul de rețea de alimentare cu energie electrică; - nu atingeți suprafața aparatului; - nu utilizați aparatul



Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul dacă arzătorul este aprins

⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență

⚠ Nu lăsați niciodată nesupravegheat aparatul în timpul utilizării acestuia. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilație a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

Atunci când introduceți raftul în interiorul cuptorului, asigurați-vă că opritorul este orientat în sus și că se află în partea din spate a cavității.

Dispozitivul nu trebuie să funcționeze timp de mai mult de 15 s. Dacă după 15 secunde arzătorul nu este aprins, opriți funcționarea dispozitivului și deschideți ușa compartimentului și/sau așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să aprindeți

din nou arzătorul.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - pericol de incendiu.

⚠ Utilizați oale și cratițe ale căror baze au un diametru egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul specific). Aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate provoca deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târați pe suprafața plitei.

Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului.

Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului.

Nu utilizați: Tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale sau cratițe din teracotă. Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri. Două arzătoare în același timp pentru un singur vas (de ex. o tavă de gătit pește).

În cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacăra mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultați instrucțiunile care însoțesc hota pentru a identifica distanțele corecte de montare.

Piciorușele de protecție din cauciuc ale grătarelor reprezintă un pericol de asfixiere pentru copiii mici. După îndepărtarea grătarelor, asigurați-vă că toate piciorușele sunt montate corect.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Racordurile pentru electricitate și gaz trebuie să fie în conformitate cu normele locale.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigu-

rați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când

⚠ **AVERTISMENT:** Modificarea aparatului și a metodei de instalare a acestuia sunt esențiale în vederea utilizării corecte și în siguranță a aparatului în toate țările ale căror simboluri nu sunt specificate pe acesta.

⚠ Utilizați regulatoare de presiune adecvate pentru presiunea gazului precizată în instrucțiuni.

⚠ Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de extracție a aerului care să elimine din incintă gazele combustibile.

⚠ De asemenea, în încăperea trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală. Debitul de aer nu trebuie să fie de sub 2 m³/h per kW de putere instalată.

⚠ Sistemul de circulație a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală internă de cel puțin 100 cm²; este necesar ca deschiderea să nu poată fi blocată.

⚠ De asemenea, acest sistem poate asigura indirect aerul necesar pentru ardere, adică din încăperile adiacente prevăzute cu conducte de circulație a aerului, conform descrierii anterioare. Totuși, aceste încăperi nu trebuie să fie camere de zi, dormitoare sau să comporte riscul de izbucnire a unui incendiu.

⚠ Gazul petrolier lichefiat se scurge pe planșeu deoarece are o greutate mai mare decât cea a aerului. Astfel, încăperile în care se află buteliile de GPL trebuie să fie de asemenea prevăzute cu orificii de aerisire pentru a se permite eliminarea gazului în cazul scurgerii acestuia. Acest lucru înseamnă că buteliile de GPL, încărcate parțial sau complet, nu trebuie să fie instalate sau depozitate în încăperi sau spații de depozitare aflate sub nivelul solului (pivnițe etc.). Este recomandat ca în încăperea să fie depozitată numai butelia utilizată, aceasta fiind poziționată într-un loc ferit de căldura produsă de sursele externe (cuptoare, șemineuri, sobe etc.) care ar putea determina creșterea temperaturii buteliei la o valoare de peste 50 °C.

În cazul în care roțiți cu dificultate selectoarele arzătorului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, care poate înlocui robinetul arzătorului dacă se constată că acesta este defect.

Deschiderile destinate ventilării și dispersiei căldurii nu trebuie să fie niciodată acoperite.

⚠ Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

Racord rigid (din cupru sau oțel). Dacă presiunea gazului diferă de cea recomandată, la țeava de admisie trebuie montat un regulator de presiune corespunzător în conformitate cu normele naționale în vigoare.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.



dacă produsul este amplasat pe o bază, acesta trebuie aliniat și fixat pe perete cu lanțul de fixare furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.



AVERTISMENT: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie instalat lanțul de fixare. Consultați instrucțiunile de instalare.

RACORDAREA LA GAZ

⚠ AVERTISMENT: Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile de distribuție de la nivel local (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu configurația aparatului.

⚠ Verificați dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate în tabelul 1 („Specificații privind arzătorul și duza”).

⚠ AVERTISMENT: Condițiile de configurare a aparatului sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).

⚠ AVERTISMENT: Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Dispozitivul trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu normele în vigoare privind instalarea. Trebuie să se acorde o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilarea.

⚠ Dacă aparatul este racordat la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie strâns cât mai mult posibil.

⚠ IMPORTANT: Când sunt instalate butelia sau rezervorul de gaz, acestea trebuie să fie așezate în mod adecvat (orientare verticală).

⚠ AVERTISMENT: Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat

⚠ Utilizați numai furtunuri metalice flexibile sau rigide pentru racordul de gaz.

⚠ Racordul cu o țeavă rigidă (din cupru sau oțel) Racordul la sistemul de alimentare cu gaz trebuie să fie efectuat astfel încât să nu se exercite presiuni asupra aparatului. Pe rampa de alimentare a aparatului este prezent un racord în forma literei L reglabil care este prevăzut cu o garnitură care previne scurgerile. Garnitura trebuie să fie înlocuită întotdeauna după rotirea racordului (garnitura este livrată împreună cu aparatul). Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric fi-

letat de tip tată.

⚠ Racordarea unei țevi flexibile din oțel inoxidabil și fără sudură la un racord filetat.

Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Țevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asigurați-vă că țeava metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă și că nu este presată. Utilizați numai țevi și garnituri care sunt conforme cu normele naționale.

⚠ IMPORTANT: Dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, acesta trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio componentă mobilă a mobilierului (de exemplu, un sertar). Trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită inspectarea furtunului pe toată lungimea sa.

⚠ Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele naționale. Înainte de a efectua racordarea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriți să-l utilizați.

În caz contrar, urmați instrucțiunile de la paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”.

⚠ După racordarea la rețeaua de alimentare cu gaz, verificați etanșitatea utilizând o soluție de apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim 1* la poziția de minim 2* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

⚠ Racordarea la rețeaua de gaz sau la butelia de gaz poate fi realizată utilizând un furtun flexibil din cauciuc sau oțel, în conformitate cu legislația națională în vigoare.

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

(Această operațiune trebuie efectuată de un tehnician calificat.)

⚠ Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost fabricat acesta (indicat pe plăcuța cu date tehnice), urmați pașii corespunzători, indicați după desenele aferente instalării.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ IMPORTANT: Informațiile despre consumul de curent și tensiune sunt furnizate pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (este vizibilă când ușa este deschisă).

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind si-

guranța electrică.

⚠️ Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în corpul de mobilier. Nu trageți de cablul de alimentare.

⚠️ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠️ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

⚠️ Dacă cablul de alimentare electrică trebuie înlocuit, contactați un centru de service autorizat.

⚠️ AVERTISMENT: Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠️ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu utilizați niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠️ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠️ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

⚠️ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

⚠️ AVERTISMENT: Opriți aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

⚠️ Pentru a evita deteriorarea dispozitivului electric de aprindere, nu-l utilizați atunci când arzătoarele nu sunt montate în locașurile lor.

Purtați mănuși de protecție în timpul operațiilor de curățare și întreținere.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării ♻️. Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE


Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile.



Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor.

Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu normele din anul 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la centrul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

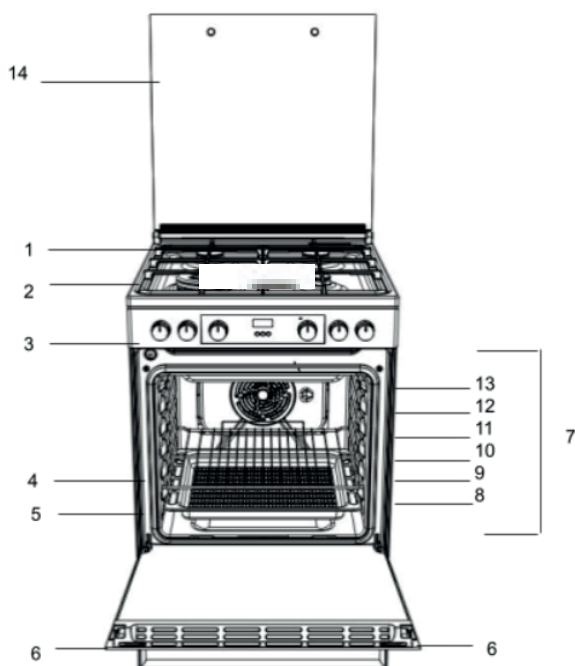
Utilizați o oală sub presiune pentru a reduce și mai mult consumul de energie și durata de preparare.

DECLARAȚII DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește: Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014; Regulamentul privind etichetele energetice nr. 65/2014; Regulamentele din 2019 (Ieșire UE) (Amendamentul) privind proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic și informațiile energetice, în conformitate cu Standardul european EN 60350-1.

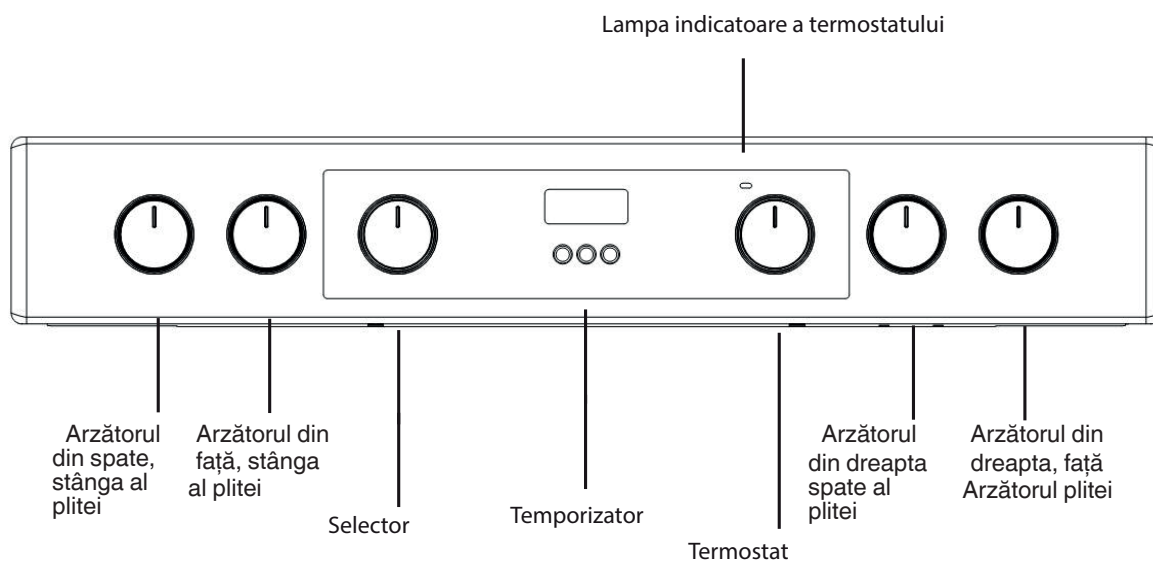
Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (Ieșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 30-2-1.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Arzătorul plitei
2. Grătarul plitei
3. Panou de comandă
4. Grătar metalic
5. Tavă
6. Ușă
7. Șine de ghidare pentru grătare culisante
8. Poziția 1
9. Poziția 2
10. Poziția 3
11. Poziția 4
12. Poziția 5
13. Poziția 6
14. Capac din sticlă

PANOUL DE COMANDĂ



INSTALARE

Înainte de a pune în funcțiune noul aparat, citiți cu atenție această broșură cu instrucțiuni. Aceasta conține informații importante privind instalarea și funcționarea în siguranță a aparatului.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare în vederea consultării ulterioare. Asigurați-vă că instrucțiunile sunt păstrate împreună cu aparatul în cazul în care acesta este vândut, donat sau mutat.

Aparatul trebuie instalat de către un personal calificat, conform instrucțiunilor furnizate.

Orice ajustare sau întreținere necesară trebuie efectuată după deconectarea aparatului de la sursa de alimentare cu energie electrică.

Următoarele instrucțiuni trebuie citite de către un tehnician calificat pentru a se asigura că aparatul este instalat, reglat și servizat corect din punct de vedere tehnic, în conformitate cu normele aflate în vigoare.

Poziționarea și nivelarea

Aparatul poate fi instalat lângă dulapuri a căror înălțime nu o depășește pe cea a suprafeței plitei.

Acest aragaz trebuie instalat direct pe pardoseală. Nu instalați acest aragaz pe niciun fel de bază artificială.

Asigurați-vă că peretele care intră în contact cu partea din spate a aparatului este realizat dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (T 90 °C).

Important: Nu instalați acest aparat în apropierea ușii sau a altor căi de acces, pentru a minimiza astfel probabilitatea ca persoanele care utilizează ușa să intre în contact cu vasele de gătit de pe suprafața plitei.

Pentru a evita supraîncălzirea, aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative

Acest aparat nu trebuie montat pe o platformă.

Aragazul este proiectat pentru a fi montat între dulapuri de bucătărie aflate la o distanță de 600 mm unul față de celălalt. Spațiul de pe ambele părți trebuie să fie suficient pentru a permite scoaterea aragazului în vederea efectuării lucrărilor de întreținere. Acesta poate fi amplasat în partea laterală a unui dulap sau între două dulapuri, precum și într-o zonă de colț. De asemenea, acesta poate fi montat independent. Pereții laterali adiacenți care depășesc nivelul plitei nu trebuie să prezinte o distanță mai mică de 150 mm sau 65 mm față de aragaz și ar trebui să fie protejați cu un material rezistent la căldură. Nicio suprafață suspendată și nici hota aragazului nu trebuie să se afle la o distanță mai mică de 750 mm față de plită.

- Aragazul poate fi amplasat într-o bucătărie, sală de mese sau garsonieră, însă nu într-o baie sau sală de dușuri.
- Hotele trebuie instalate în conformitate cu cerințele din manualele corespunzătoare acestora.
- Peretele care intră în contact cu partea din spate a aragazului trebuie să fie realizat dintr-un material neinflamabil.
- Aragazul este prevăzut cu un lanț de siguranță care trebuie atașat de un cârlig, fixat în peretele din spatele aparatului.

Înainte de a deplasa aragazul, verificați dacă acesta este rece și opriți-l de la unitatea de comandă a acestuia. Deplasarea aragazului se realizează cu ușurință prin ridicarea părții din față a acestuia, după cum urmează:

Deplasarea aragazului

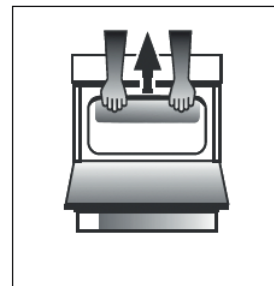


Fig. A

Deschideți suficient ușa grill-ului pentru a permite prinderea confortabilă a marginii inferioare din față a plafonului cuptorului, evitând orice element al grill-ului. (FIG. A)

Aveți grijă la deplasarea aragazului, deoarece acesta este greu. Asigurați-vă că nu este deteriorată nicio porțiune a pardoselii.

Rețeaua de alimentare cu energie electrică

Tensiunea de alimentare și frecvența: 230-240 V c.a. 50/60 Hz.

! Cablul de alimentare trebuie poziționat astfel încât să nu atingă în niciun moment o temperatură cu 50 °C peste temperatura încăperii. Cablul trebuie îndepărtat de orificiile de ventilare din spate. Dacă este necesar, puteți utiliza un cablu mai lung, însă trebuie să vă asigurați că cablul furnizat împreună cu aparatul este înlocuit cu unul cu aceleași caracteristici, în conformitate cu standardele și legislația în vigoare.

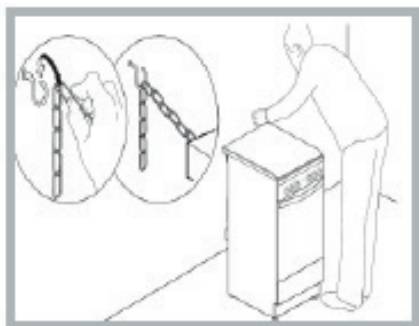
AVERTISMENTE: ACEST APARAT TREBUIE SĂ FIE ÎMPĂMÂNTAT.

Aragazul trebuie conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică printr-o priză cu comutator (bipolară) pentru aragaz cu siguranțe fuzibile

o capacitate corespunzătoare celei indicate pe plăcuța cu date tehnice a aragazului. Toate cablurile electrice de la unitatea consumatoare de la aragaz, conectate la priza bipolară cu comutator pentru aragaz, trebuie să fie de un tip acceptabil și să furnizeze curentul nominal indicat mai sus.

Cablul de alimentare electrică trebuie poziționat astfel încât să nu atingă în niciun moment o temperatură cu 50 °C mai mare decât temperatura din încăpere. Cablul trebuie îndepărtat de orificiile de ventilare din spate.

Lanțul de siguranță



Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aparatului, de exemplu, de către un copil care se agață de ușa cuptorului, **TREBUIE** să fie montat lanțul de siguranță furnizat!

Aragazul este prevăzut cu un lanț de siguranță care trebuie să fie fixat cu un șurub (care nu este furnizat împreună cu aragazul) pe perețele din spatele aparatului, la o înălțime identică cu cea de atașare a lanțului la aparat.

Alegeți șurubul și diblul în funcție de tipul de material al peretelui din spatele aparatului. În cazul în care capul șurubului are un diametru mai mic de 9 mm, trebuie utilizată o șaibă. Peretele din beton necesită un șurub cu diametrul de cel puțin 8 mm și cu lungimea de 60 mm.

Asigurați-vă că lanțul este fixat de peretele posterior al aragazului și de perete, conform indicației din figură, astfel încât, după instalare, acesta să fie tensionat și paralel cu solul.

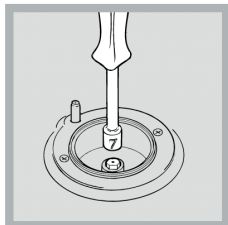
Racordarea la gaz

Aragazul trebuie racordat la sursa de alimentare cu gaz de către un instalator calificat, specializat în instalații de gaz. În timpul instalării acestui produs, trebuie neapărat să montați un robinet de gaz omologat pentru a izola alimentarea de aparat și pentru a facilita astfel eventualele lucrări de demontare sau întreținere ulterioare. Racordarea aparatului la rețeaua de gaz sau gaz lichefiat trebuie efectuată în conformitate cu normele în vigoare și numai după ce se asigură faptul că acesta este adaptabil la tipul de gaz care urmează să fie utilizat. Dacă aparatul nu este adaptabil, urmați instrucțiunile de la paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”. La unele modele, alimentarea cu gaz poate fi racordată pe partea stângă sau pe partea dreaptă, după cum este necesar; pentru a modifica racordul, inversați poziția suportului furtunului cu cea a capacului și înlocuiți garnitura (furnizată împreună cu aparatul). În cazul racordării la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, prin intermediul unui rezervor, utilizați regulatoare de presiune conforme cu normele în vigoare. Sursa de alimentare cu gaz trebuie conectată în partea stângă a aparatului. Asigurați-vă că furtunul nu trece prin spatele aragazului și că nu intră în contact cu piesele fierbinți.

Adaptarea pentru diferite tipuri de gaz

Aparatul poate fi adaptat la un alt tip de gaz decât cel implicit (acesta este indicat pe eticheta cu date tehnice de pe capac).

Adaptarea plitei



Înlocuirea duzelor pentru arzătoarele plitei:

1. Îndepărtați grătarele plitei și scoateți arzătoarele din locașurile lor.
2. Deșurubați duzele utilizând o cheie tubulară de 7 mm (consultați figura) și înlocuiți-le cu duze adecvate pentru noul tip de gaz

(consultați tabelul cu caracteristicile arzătorului și duzei).

3. Remontați toate componentele urmând instrucțiunile de mai

sus, în ordine inversă.

Reglarea setării minime a arzătoarelor plitei:

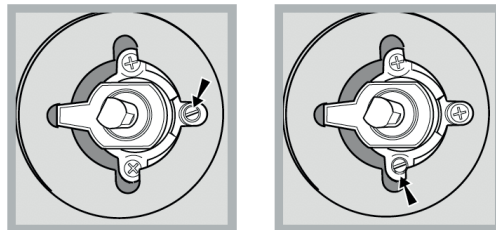
1. Rotiți robinetul în poziția de minim.
2. Scoateți selectorul și ajustați șurubul de reglare, care este amplasat în interiorul sau lângă știftul robinetului, până când flacăra este mică, dar constantă.

! Dacă aparatul este conectat la o sursă de alimentare cu gaz lichid, șurubul de bypass trebuie setat la minim.

3. În timp ce arzătorul este aprins, schimbați rapid poziția selectorului de la minim la maxim și invers, de mai multe ori, verificând ca flacăra să nu se stingă.

După finalizarea operațiunii de reglare, resigilați utilizând ceară sau un material echivalent.

Arzătoarele plitei nu necesită reglarea aerului primar.



După reglarea aparatului astfel încât acesta să poată fi utilizat cu un alt tip de gaz, înlocuiți eticheta cu date tehnice veche cu una nouă care corespunde noului tip de gaz (aceste etichete sunt disponibile la centrele de asistență tehnică autorizate).

Dacă presiunea gazului utilizat este diferită (sau variază ușor) față de presiunea recomandată, pe furtunul de alimentare trebuie montat un regulator de presiune adecvat, în conformitate cu standardele actuale EN 88-1 și EN 88-2 cu privire la „regulatele pentru gaz direcționat”.

Înlocuirea duzelor arzătorului triplu cu inel

1. Îndepărtați suporturile pentru tigăi și ridicați arzătoarele din locașurile lor. Arzătorul este alcătuit din două părți separate (consultați imaginile).
 2. Deșurubați duzele utilizând o cheie tubulară de 7 mm. Înlocuiți duzele cu modele care sunt configurate pentru a fi utilizate cu noul tip de gaz (consultați tabelul 1). Cele două duze au același diametru al orificiului.
 3. Remontați toate componentele efectuând operațiunile de mai sus, în ordine inversă.
- Reglarea aerului primar al arzătoarelor:



Reglarea nu este necesară.

- Setarea la minim a arzătoarelor:

1. Rotiți robinetul în poziția pentru flacăra mică.
2. Scoateți selectorul și ajustați șurubul de reglare, care este amplasat în interiorul sau lângă știftul robinetului, până când flacăra este mică, dar constantă.
3. După ce ați reglat flacăra la nivelul scăzut dorit, în timp ce arzătorul este aprins, modificați rapid poziția selectorului de la minim la maxim și vice versa, de mai multe ori, verificând ca flacăra să nu se stingă.

Tabel cu caracteristicile arzătorului și duzei

| Arzător | Diametru (mm) | Gaz lichefiat | | | | | | Gaz natural | |
|-----------------------------------|------------------|----------------------------------|---------------|-------------------------|-----------------------|--------------|-----|-----------------------|--------------|
| | | Putere calorifică kW (p.c.s*) | | Bypass 1/100 (mm) | Duză 1/100 (mm) | Debit g/h | | Duză 1/100 (mm) | Debit g/h |
| | | Nominală | Debit caloric | | | *** | ** | | |
| TC | 130 | 3.30 | 1,50 | 61 | 2x65 | 240 | 236 | 2x99 | 314 |
| Semi-rapid (mediu) (S) | 75 | 2,00 | 0,40 | 30 | 69 | 145 | 143 | 104 | 190 |
| Auxiliar (mic) (A) | 55 | 1,00 | 0,40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 |
| Presiuni de alimentare | Nominală (mbari) | | | | | 30 | 30 | 20 | |
| | Minimă (mbari) | | | | | 20 | 20 | 17 | |
| | Maximă | | | | | 35 | 35 | 25 | |

*cu gaz uscat 15 °C 1013 mbari

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

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

Gaz natural G20 P.C.S = 37,78 MJ/m³

PRIMA UTILIZARE UTILIZAREA ZILNICĂ

Utilizarea plitei

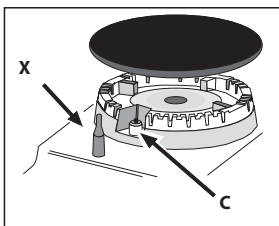
Aprinderea arzătoarelor

Pentru fiecare selector al ARZĂTORULUI există un inel complet care indică puterea flăcării pentru arzătorul respectiv.

Pentru a aprinde unul dintre arzătoarele de pe plită:

1. Apăsați selectorul ARZĂTORULUI și rotiți-l în sens antiorar, astfel încât să indice reglarea nivelului maxim al flăcării 🔥. Pentru modelele cu buton de aprindere electronică (★), apăsați butonul, iar apoi rotiți selectorul.
2. Reglați intensitatea flăcării la nivelul dorit rotind în sens antiorar selectorul ARZĂTORULUI. Aceasta poate fi setarea minimă 🔥, setarea maximă 🔥 sau orice altă poziție dintre cele două.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (C), apăsați butonul de aprindere, marcat cu simbolul ★, apoi mențineți apăsat selectorul ARZĂTORULUI și rotiți-l în sens antiorar, către setarea nivelului maxim al flăcării, până când arzătorul se aprinde. Arzătorul se poate stinge atunci



când butonul este eliberat. Dacă se întâmplă acest lucru, repetați operațiunea, menținând selectorul apăsat pentru o perioadă mai lungă de timp.

! Dacă flacăra se stinge accidental, stingeți arzătorul și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să o reaprindeți.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță în cazul stingerii flăcării (X)*, apăsați și mențineți apăsat selectorul ARZĂTORULUI timp de aproximativ 2-3 secunde pentru a menține flacăra aprinsă și pentru a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți butonul până când acesta ajunge în poziția de oprire •.

Reglarea flăcării în funcție de niveluri

intensitatea flăcării arzătorului poate fi reglată cu ajutorul selectorului în funcție de 10 niveluri de putere, de la maxim până la minim, cu 5 poziții intermediare:



În timpul rotirii selectorului, un clic sonor va indica trecerea de la un nivel la altul. Sistemul asigură o reglare mai precisă, permite reproducerea intensității flăcării și identificarea cu ușurință a nivelului adecvat pentru diferite operațiuni de preparare.

Recomandări practice privind utilizarea arzătoarelor

Pentru ca arzătoarele să funcționeze în cel mai eficient mod posibil și pentru a economisi gaz, este recomandată utilizarea de tigăi cu capac și cu baza plată. De asemenea, acestea trebuie să corespundă dimensiunii arzătorului.

| Arzător | Diametrul accesoriilor pentru gătit (cm) |
|--------------------------------|--|
| Coroană triplă (TC)/ Rapid (R) | 24 - 26 |
| Auxiliar (A) | 10 - 14 |
| Semi-rapid (S) | 16 - 20 |

Pentru a identifica tipul de arzător, consultați diagramele din „Caracteristicile arzătorului și duzei”.

| NIVEL | METODĂ DE PREPARARE „recomandat pentru” |
|-----------|---|
| 1 - 2 - 3 | MENȚINERE LA CALD |
| | PREPARARE UȘOARĂ |
| 4 - 5 | FIERBERE LA FOC MIC |
| | FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ |
| 6 - 7 | FRIGERE |
| | PRĂJIRE |
| 8 - 9 | PRĂJIRE LA FOC IUTE |
| | FRIGERE LA GRĂTAR |
| 10 | ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ |

UTILIZAREA PENTRU PRIMA DATĂ A CUPTORULUI ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ A ACESTUIA

! La prima utilizare a aparatului, încălziți cuptorul gol cu ușa închisă, la temperatură maximă, timp de cel puțin o jumătate de oră. Asigurați-vă că încăperea este bine ventilată înainte de a opri cuptorul și de a deschide ușa cuptorului. Aparatul poate emite un miros ușor neplăcut cauzat de substanțele de protecție utilizate în timpul procesului de ardere din fabricație.

Utilizarea cuptorului

1. Selectați modul de preparare dorit rotind butonul de **SELECTARE**.
2. Selectați temperatura recomandată pentru modul de preparare sau temperatura dorită rotind selectorul **TERMOSTATULUI**. O listă detaliată cu modurile de preparare și temperaturile de preparare recomandate poate fi găsită în tabelul aferent (consultați **TABELUL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA**).

În timpul preparării, aveți întotdeauna posibilitatea să:

- Schimbați modul de preparare rotind butonul de **SELECTARE**.
- Schimbați temperatura rotind butonul **TERMOSTATULUI**.
- Setați durata de preparare totală și ora de finalizare a preparării.
- Opriți procesul de preparare rotind butonul de **SELECTARE** în poziția „0”.

! Nu așezați niciodată obiecte direct pe partea inferioară a cuptorului; astfel, evitați deteriorarea stratului de email.

! Așezați întotdeauna accesoriile pentru gătit pe grătarul (grătarele) din dotare.

INDICATORUL LUMINOS AL TERMOSTATULUI

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

BECUL CUPTORULUI

Acesta poate fi aprins prin rotirea butonului de selectare în orice altă poziție decât „0”. Rămâne aprins atât timp cât cuptorul este în funcțiune. Prin selectarea cu ajutorul butonului, lumina este aprinsă fără ca niciuna dintre rezistențe să fie activată.


Aburi +

Funcțiile permit obținerea de rezultate excelente datorită adăugării aburilor la ciclurile de preparare. Numai când cuptorul este rece, turnați apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și selectați funcția specifică pentru preparatul dumneavoastră. Cantitățile și temperaturile optime ale apei pentru fiecare categorie de alimente sunt indicate în tabelul aferent cu informații privind prepararea.

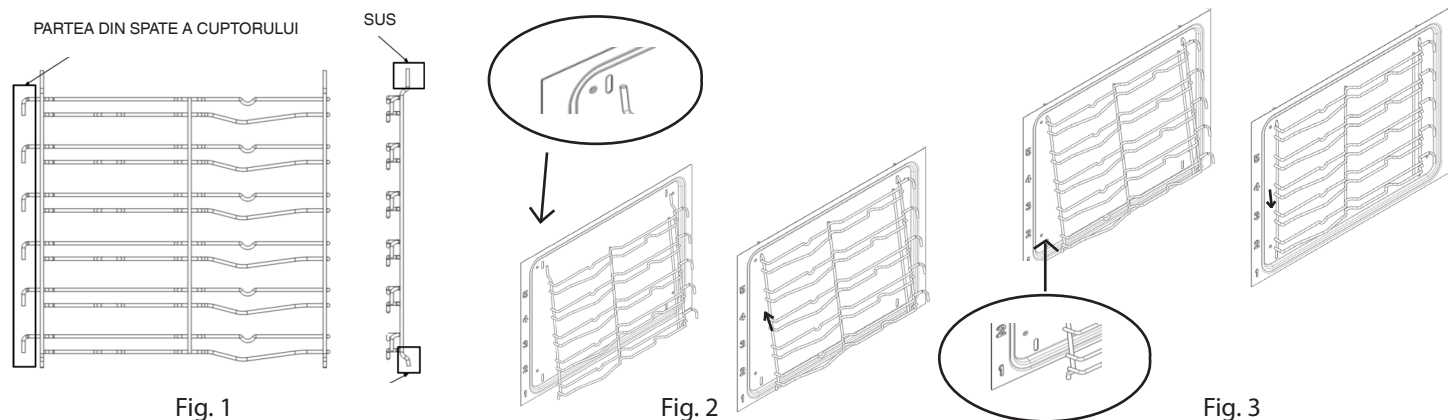
Nu preîncălziți cuptorul înainte de a adăuga alimente.

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.

| | |
|---|---|
|  | PREÎNCĂLZIRE UȘOARĂ/RAPIDĂ Pentru aprinderea luminii cuptorului. Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. |
|  | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) Pentru prepararea oricărui tipuri de alimente, pe un singur nivel. |
|  | COACERE CONVENȚIONALĂ Pentru prepararea pe maxim două niveluri în același timp. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare. Această funcție vă permite să preparați simultan alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite. |
|  | GRILL Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigarurilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă. |
|  | TURBO GRILL Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă. |
|  | ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ Această funcție poate fi utilizată pentru a finaliza prepararea plăcintelor umplute sau pentru a îngroșa supe. Utilizați această funcție în ultimele 10/15 minute de preparare. |
|  | DECONGELARE Pentru accelerarea procesului de decongelare a alimentelor. |
|  | ÎNCĂLZIRE ÎN PARTEA INFERIOARĂ + VENTILATOR Pentru a termina coacerea alimentelor cu o consistență foarte lichidă și pentru a obține baze crocante, aurii. Este util și pentru îngroșarea sosurilor. Se recomandă poziționarea alimentelor pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. |
|  | STEAM (ABURI) Funcțiile permit obținerea de rezultate excelente datorită adăugării aburilor la ciclurile de preparare. Numai atunci când cuptorul este rece, turnați apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și selectați funcția specifică pentru preparatul dumneavoastră. Cantitățile și temperaturile optime ale apei pentru fiecare categorie de alimente sunt indicate în tabelul aferent cu informații privind prepararea. Nu preîncălziți cuptorul înainte de a adăuga alimente. |
|  | AER FORȚAT Pentru prepararea simultană a diferitelor alimente pe mai multe niveluri. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. |

GRĂTARELE LATERALE DE MONTARE



Noul dumneavoastră aragaz este dotat cu 2 suporturi cromate pentru grătare, ambalate în cuptor împreună cu grătarele. Rețineți că tijele superioare sunt mai lungi decât cele inferioare și că cârligele se află în partea din spate a cuptorului. Consultați fig. 1. Partea superioară a suportului de grătar se fixează în fantele din peretele lateral al cuptorului, așa cum se arată în Fig. 2. Odată fixate în partea de sus, împingeți tijele inferioare în fantele inferioare din pereții laterali ai cuptorului. Acum permiteți suporturilor de grătar să coboare ușor și să se fixeze. Consultați Fig. 3

MONTAREA GRĂTARELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Extinderea parțială sau completă a grătarelor culisante facilitează manevrarea grătarelor metalice și a tăvilor

1. Scoateți grătarele laterale de susținere (Fig. 1)
2. Scoateți protecția din plastic de pe grătarele culisante (Fig. 2).
3. Agățați partea superioară a grătarelor culisante pe grătarele de susținere. Asigurați-vă că șinele telescopice se pot deplasa liber în partea din față a cuptorului. Apoi apăsați ferm partea inferioară a grătarelor culisante pe grătarul de susținere până când se fixează în locaș (Fig. 3).
4. Montați la loc în cuptor grătarele laterale de susținere (Fig. 4).
5. Așezați accesoriile pe glisor (Fig. 5, 6).

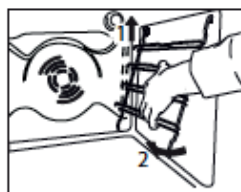


Fig. 1



Fig. 2

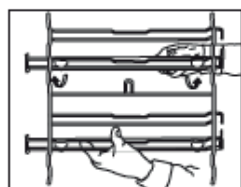


Fig. 3

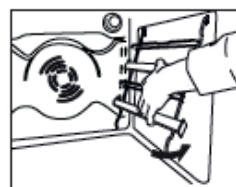


Fig. 4

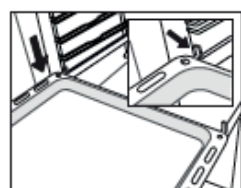


Fig. 5

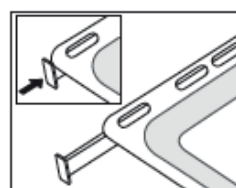


Fig. 6

ACCESORIILE

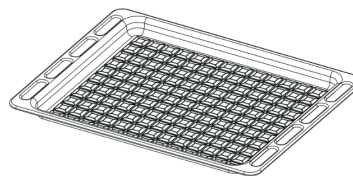
GRĂTAR



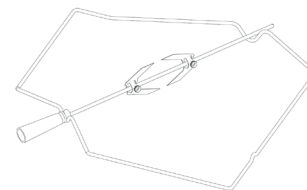
TAVĂ ADÂNCĂ



TAVĂ DE COPT



KIT ROTISOR



Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR

1. Introduceți orizontal grătarul metalic, cu partea ridicată „A” orientată în sus (Fig. 1A, Fig. 1B)

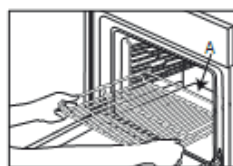


Fig. 1A

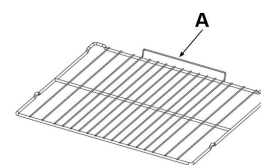




























































Fig. 1B






























2. Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, se introduc la fel ca grătarul metalic (Fig. 2).




































Fig. 2

Tabelul prezintă funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, utilizați cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să utilizați accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

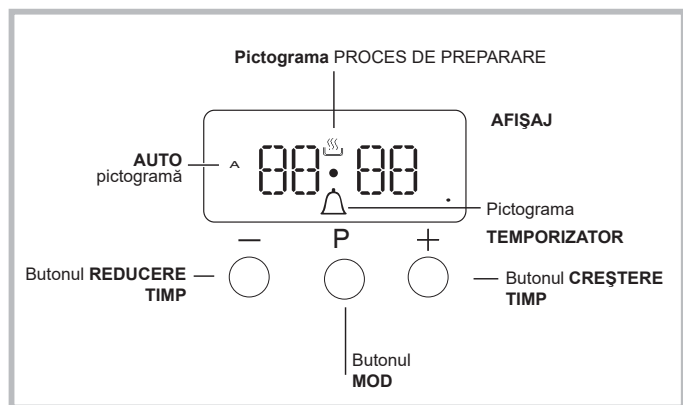
| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂLZIRE. | TEMPERATURĂ. (°C) | DURATĂ (Min) | NIVEL (număr N) ȘI ACCESORII |
|--|-----------------------------|---------------|-------------------|--------------|--|
| Torturi dospite/pandișpanuri | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 170 | 30 - 50 | N-2   |
| Torturi dospite/pandișpanuri | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 150 - 160 | 40 - 60 | N-3   |
| Torturi dospite/pandișpanuri | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 160 | 40 - 70 | N-5 N-2   |
| Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe) | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 160-180 | 40-60 | N-2   |
| Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe) | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 150 - 170 | 40-70 | N-4 N-2   |
| Fursecuri / biscuiți fragezi | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 140 | 30 - 60 | N-3   |
| Fursecuri / biscuiți fragezi | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 140 | 30 - 60 | N-5 N-3   |
| Fursecuri / biscuiți fragezi | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 140 - 150 | 40 - 50 | N-6 N-4 N-2   |
| Fursecuri / biscuiți fragezi | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 140 | 50 - 60 | N-6 N-5 N-4 L3   |
| Prăjiturile / brișe | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 160 - 180 | 20 - 50 | N-4   |
| Prăjiturile / brișe | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 150 - 160 | 30 - 40 | N-5 N-2   |
| Prăjiturile / brișe | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 150 - 160 | 30 - 50 | N-6 N-4 N-2   |
| Choux à la crème | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 170 - 200 | 20 - 50 | N-3   |
| Choux à la crème | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 170 - 180 | 20 - 50 | N-4   |
| Choux à la crème | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 170 - 180 | 20 - 50 | N-2   |
| Choux à la crème | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 170 - 180 | 20 - 50 | N-6 N-4 N-2   |
| Bezele | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 80 - 100 | 120 - 200 | N-3   |
| Bezele | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 80 - 100 | 120 - 200 | N-4 N-2   |
| Bezele | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 80 - 100 | 120 - 200 | N-5 N-3 N-1   |
| Pizza / pâine / focaccia | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 190 - 250 | 15 - 50 | N-2   |
| Pizza / pâine / focaccia | COACERE CONVECȚIE | DA | 190 - 230 | 20 - 50 | N-4   |
| Pizza / pâine / focaccia | COACERE CONVECȚIE | DA | 190 - 230 | 20 - 50 | N-1   |
| Pizza / pâine / focaccia | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 190 - 230 | 20 - 50 | N-6 N-4 N-2   |
| Pizza / pâine / focaccia | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 190 - 230 | 20 - 50 | N-5 N-4 N-3 N-2   |
| Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine) | COACERE CONVECȚIE | DA | 170-180 | 30 - 60 | N-3   |
| Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine) | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 170-180 | 50 - 60 | N-5 N-2   |
| Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 170 - 190 | 15 - 40 | N-3   |
| Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 180 - 210 | 15 - 40 | N-4   |
| Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 180 - 210 | 15 - 40 | N-2   |

| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂLZIRE. | TEMPERATURĂ. (°C) | DURATĂ (Min) | NIVEL (număr N) ȘI ACCESORII |
|--|-----------------------------|---------------|-------------------|--------------|--|
| Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 180 - 200 | 30 - 65 | N-3   |
| Miel / vițel / vită / porc 1 kg | TURBO GRILL | — | 190 - MAX | 40 - 90 | N-3   |
| Carne de pui / iepure / rață, 1 kg | TURBO GRILL | — | 230 - MAX | 50 - 100 | N-3   |
| Carne de curcan/gâscă, 3 kg | TURBO GRILL | — | 160 - MAX | 130 - 170 | N-3   |
| Fileuri / medaliaone de pește | GRILL | — | 230 - MAX | 10 - 30 | N-4   |
| Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete) | TURBO GRILL | — | 230 - MAX | 30 - 60 | N-3   |
| Legume gratinate | GRILL | — | 230 - MAX | 10 - 30 | N-4   |
| Pâine prăjită | GRILL | 5' | MAX | 1 - 2 | N-5  |
| Cârnați / kebab / coaste / hamburgeri | GRILL | — | 230 - MAX | 15 - 30 | N-5   |
| Cartofi copti | TURBO GRILL | — | 230 - MAX | 30 - 60 | N-3   |
| Pulpă de miel / but | TURBO GRILL | — | 200 - MAX | 50 - 100 | N-3   |
| Masă completă (Cook3): Tartă cu fructe Lasagna Friptură | FORCED AIR (AER FORȚAT) | — | 180 - 190 | 40 - 100 | N-6  N-4  N-2   |
| Masă completă (Cook4): Tartă cu fructe Lasagna Felii de carne Legume la cuptor | FORCED AIR (AER FORȚAT) | — | 180 - 190 | 40 - 100 | N-6  N-4  N-3  N-1  |

| REȚETĂ | FUNCȚIE | APĂ (g) | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (Min) | NIVEL (număr N) ȘI ACCESORII |
|--|---------------|---------|------------------|--------------|---|
| Torturi dospite/pandișpanuri | Steam (Aburi) | 100 | 170-180 | 30-60 | N-2   |
| Prăjiturele / brișe | Steam (Aburi) | 100 | 160-170 | 30-55 | N-3   |
| Focaccia | Steam (Aburi) | 150 | 200-220 | 20-40 | N-3   |
| Chifle | Steam (Aburi) | 100 | 210 | 25-40 | N-3   |
| Franzelă | Steam (Aburi) | 150 | 170-180 | 70-100 | N-3   |
| Friptură de vită la cuptor | Steam (Aburi) | 200 | 200 | 35-60 | N-3   |
| Mușchi de vită de 2 kg | Steam (Aburi) | 250 | 200 | 40-70 | N-3   |
| Pulpă de miel | Steam (Aburi) | 200 | 180-200 | 65-75 | N-3   |
| Miel / vițel / vită / porc 1 kg | Steam (Aburi) | 200 | 200 | 60-90 | N-3   |
| Carne de pui / iepure / rață, 1 kg | Steam (Aburi) | 200 | 200-220 | 50-70 | N-3   |
| Fileuri / medaliaone de pește | Steam (Aburi) | 150 | 180 | 15-35 | N-3   |
| Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete) | Steam (Aburi) | 150 | 180-200 | 25-40 | N-3   |
| Cartofi copti | Steam (Aburi) | 200 | 200-220 | 50-70 | N-3   |
| Friptură de pui 1-1,3 Kg | Steam (Aburi) | 250 | 200 | 50-80 | N-3   |

| ACCESORIILE |  |  |  |  |  |
|-------------|---|---|---|---|---|
| | Grătar metalic | Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic | Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă |

UTILIZAREA CEASULUI/TEMPORIZATORULUI



Reglarea ceasului

Ceasul poate fi setat atunci când cuptorul este oprit sau pornit, cu condiția ca ora de finalizare a unui ciclu de preparare să nu fi fost programată anterior.

După ce aparatul este conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică sau după o întrerupere a alimentării cu energie electrică, cifrele 00:00 de pe AFIŞAJ vor începe să clipească.

1. Apăsați simultan butoanele „+” și „-”

Apoi cele două puncte dintre oră și minute vor începe să clipească.



2. Pentru a regla ora, utilizați butoanele „+” și „-”; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afişajul va derula mai rapid valorile, iar setarea valorii dorite va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.

Modificarea frecvenței avertizorului sonor

Frecvența semnalului avertizorului sonor poate fi modificată atingând în mod repetat butonul „-”.

Setarea temporizatorului

Această funcție nu întrerupe prepararea și nu afectează cuptorul; aceasta este utilizată doar pentru a activa avertizorul sonor atunci când timpul setat a expirat.

1. Apăsați în mod repetat butonul  până când pictograma  și cele trei cifre de pe afişaj încep să clipească.

2. Utilizați butoanele „+” și „-” pentru a seta ora dorită; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afişajul va derula mai rapid valorile, iar setarea valorii va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.


3. Așteptați 5 secunde. Dacă apăsați din nou butonul, afişajul va indica numărătoarea inversă.

Când această perioadă de timp a expirat, avertizorul sonor este activat.

Programarea preparării

Înainte de a efectua programarea, trebuie selectat un mod de preparare.

Programarea duratei de preparare

1. Apăsați în mod repetat butonul  până când pictograma A și cifrele DUR de pe AFIŞAJ încep să clipească.

2. Utilizați butoanele „+” și „-” pentru a seta durata dorită; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afişajul va

derula mai rapid valorile, iar setarea valorii va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.


3. Așteptați 5 secunde, apoi pictograma A va fi vizibilă pe afişaj.

4. Când durata setată a expirat și cuptorul oprește prepararea, veți auzi un semnal sonor. Apăsați orice buton pentru a opri avertizorul sonor.



- De exemplu: este ora 9:00 a.m. și este programată o durată de 1 oră și 15 minute. Programul se va opri în mod automat la ora 10:15 a.m.

Setarea orei de finalizare pentru un mod de preparare

1. Urmați pașii de la 1 până la 3 pentru a seta durata conform informațiilor detaliate de mai sus.

2. Apoi, apăsați butonul  până când textul END (FINALIZAT) de pe afişaj începe să clipească.

3. Utilizați butoanele „+” și „-” pentru a regla ora de finalizare a procesului de preparare; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afişajul va derula mai rapid valorile, iar setarea valorii dorite va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.

4. Așteptați 5 secunde sau apăsați din nou butonul . Atunci când procesul de preparare începe, simbolul  este vizibil pe afişaj.


5. Când durata setată a expirat, cuptorul oprește procesul de preparare și este emis un semnal sonor. Apăsați orice buton pentru a-l opri.

Programarea este setată atunci când pictograma A este aprinsă.

- De exemplu: Este ora 9:00 a.m. și a fost programată o durată de 1 oră. 12:30 este programată ca oră de finalizare. Programul va porni în mod automat la ora 11:30 a.m.

Anularea unui program

Pentru a anula un program:

- apăsați butonul  până când pictograma care corespunde setării pe care doriți s-o anulați și cifrele de pe afişaj clipească. Apăsați butonul „-” până când cifrele 00:00 apar pe afişaj.
- Apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoanele „+” și „-”; aceasta va anula toate setările selectate anterior, inclusiv setările temporizatorului.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

ÎNAINTE DE CURĂȚARE, DECONECTAȚI COMUTATORUL PRINCIPAL ȘI ASIGURAȚI-VĂ CĂ ARAGAZUL ESTE RECE.

ÎNAINTE DE A-L RECONECTA, ASIGURAȚI-VĂ CĂ TOATE BUTOANELE DE COMANDĂ SE AFLĂ ÎN POZIȚIA OPRITĂ.

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Nu utilizați bureți de sârmă abrazivi sau agenți de curățare abrazivi/corozivi, deoarece aceștia pot deteriora suprafețele aparatului.

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Respectarea și conservarea mediului

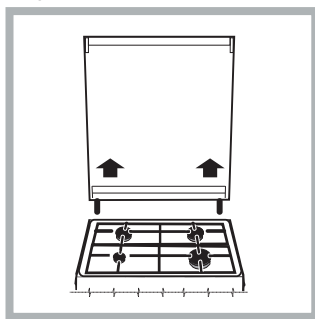
- Ori de câte ori este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să-l umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil deoarece se produc pierderi de căldură de fiecare dată când aceasta este deschisă. Pentru a economisi o cantitate semnificativă de energie, opriți cuptorul cu 5 până la 10 minute înainte de finalul duratei de preparare planificate și utilizați căldura pe care cuptorul continuă să o genereze.
- Mențineți curate garniturile pentru a evita pierderile de energie la nivelul ușii
- Dacă aveți un contract de furnizare a energiei electrice cu tarife stabilite în funcție de perioada de utilizare, opțiunea „preparare întârziată” vă va ajuta să economisiți bani, temporizând procesul de funcționare pentru perioadele de timp cu tarife mai reduse.
- Baza oalei sau cratiței trebuie să acopere plita. Dacă baza este mai mică, se va irosi energie valoroasă, iar alimentele vărsate din vasele de gătit în timpul fierberii vor forma reziduuri care se vor întări și care ar putea fi greu de îndepărtat.
- Preparați alimentele în oale sau tigăi acoperite cu capace potrivite și utilizați cât mai puțină apă. Prepararea în vase fără capac va crește semnificativ consumul de energie
- Utilizați oale și tigăi plate

Dacă prepararea durează prea mult timp, este recomandată utilizarea unei oale sub presiune, care are o acțiune de două ori mai rapidă și economisește o treime din energie.

Oprirea aparatului

Deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice fel de lucrări la acesta.

Capacul *



Dacă aragazul este dotat cu un capac din sticlă, acest capac ar trebui curățat cu apă caldă. Nu utilizați produse abrazive. Capacul poate fi îndepărtat pentru a facilita curățarea zonei din spatele plitei. Deschideți complet capacul și trageți-l în sus (consultați figura).
! Nu închideți capacul dacă arzătoarele sunt aprinse sau dacă

sunt încă fierbinți.

Întreținerea robinetului de gaz

În timp, robinetele se pot bloca sau rotirea acestora poate deveni dificilă. În acest caz, robinetul trebuie înlocuit.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva

picături de detergent cu pH neutru. Ștergeți cu o lavetă uscată.
• Nu utilizați detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un astfel de produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, îndepărtați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibre.

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

1. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor.
2. Extrageți puțin rezistența (Fig. 1) și coborâți-o (Fig. 2).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

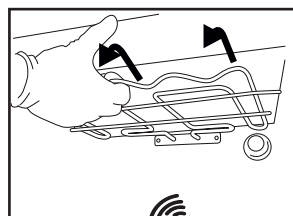


Fig. 1

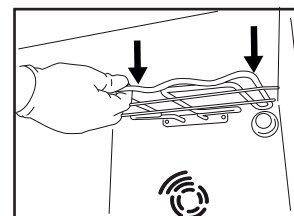


Fig. 2

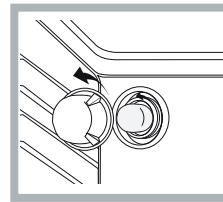
SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.
• Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.

ACCESORIILE

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

ÎNLOCUIREA BECULUI



1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Notă: Utilizați tipul **G9** de 40 W/230 V

Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate electrocasnice și nu este destinat iluminării unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).
- Nu manevrați cu mâinile neprotejate becurile deoarece Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu utilizați cuptorul decât după ce capacul becului a fost montat la loc.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

CURĂȚAREA CU ABURI A CUPTORULUI

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

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

Important! Înainte de a începe curățarea cu aburi:

- Îndepărtați toate resturile de alimente și depunerile de grăsime din partea inferioară a cuptorului.

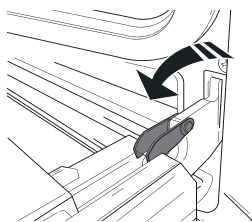
- Scoateți toate accesoriile din interiorul cuptorului (grătare și tăvi de colectare a picăturilor). Efectuați operațiile de mai sus conform următoarei proceduri:

1. turnați 250 ml de apă potabilă în tava de copt din cuptor și așezați-o pe raftul inferior. În cazul modelelor care nu sunt dotate cu o tavă de colectare a picăturilor, utilizați o tavă de copt independentă și așezați-o pe grătar, pe raftul inferior;
2. selectați funcția cuptorului CONVENTIONAL și setați temperatura la 90 °C;
3. lăsați-o în cuptor timp de 35 de minute;
4. opriți cuptorul;
5. După ce s-a răcit cuptorul, puteți deschide ușa pentru a finaliza curățarea cu apă și o lavetă umedă;
6. După ce ați terminat de curățat, eliminați toată apa reziduală din cuptor

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

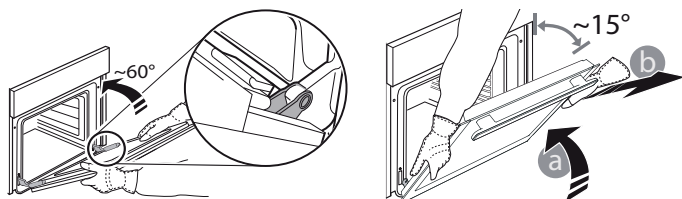
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GEAMULUI UȘII CUPTORULUI

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



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

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

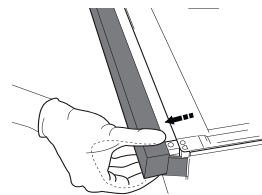
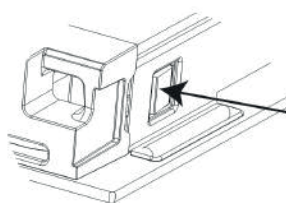
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet.

Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

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

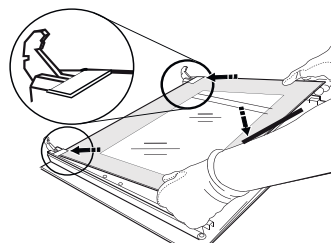
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

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



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

3. La reasamblarea geamului ușii interioare, introduceți corect panoul din sticlă, astfel încât textul inscripționat pe panou să nu fie inversat și să poată fi ușor lizibil.



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

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Ce trebuie să faceți dacă... **Motive posibile**

Soluții

Cuptorul nu funcționează. Întreruperea curentului electric.
Deconectarea de la rețeaua electrică

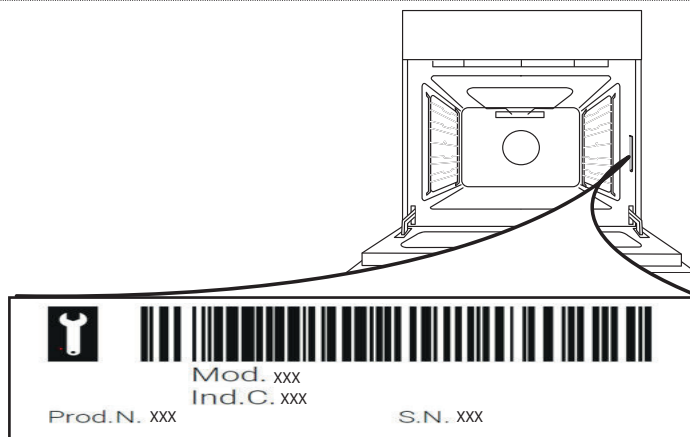
Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

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

Fiți pregătiți să oferiți:

- o scurtă descriere a problemei;
- tipul și modelul exact al produsului dumneavoastră;
- codul de solicitare a asistenței (numărul care urmează după termenul SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare fixată pe produs, care este vizibilă pe marginea interioară atunci când ușa cuptorului este deschisă);
- adresa dumneavoastră completă;
- un număr de telefon pentru contact.



Rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător. Pentru mai multe informații privind garanția, consultați certificatul de garanție inclus.

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

⚠ **ETTEVAATUST!** Gaasil töötava küpsetusseadme kasutamine toob kaasa kuumuse, niiskuse ja põlemissaaduste sattumise seadme paiknemisruumi. Kindlustage köögi piisav õhuvahetus seadme kasutamisel: hoidke naturaalsed õhutusavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks akna avamist, või tõhusamat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni taseme tõstmist (võimaluse korral).

⚠ Selles juhendis esitatud teabe täpne eiramine võib põhjustada tulekahju või plahvatuse, mille tulemuseks on varakahju või kehavigastus.

Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast.

Nendes juhendites 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!** Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.

⚠ **HOIATUS!** Süttimisoht: 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 abipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik komponendid on maha jahtunud, et vältida tuleohtu.

⚠ 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 piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja kui nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ **ETTEVAATUST!** Pliidiplaadi klaasi purunemisel: - sulgege viivitamatult kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eraldage seade vooluvõrgust; - 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 kütteelementide puudutamist. Nooremad kui 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita

⚠ Ärge jätke seadet kasutamise ajal kunagi järelevalveta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht!

⚠ Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud – tulekahju oht! 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 – põletusoht! Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuumaõhuavasid – tulekahju oht!

⚠ Ukse vastu löömise vältimiseks olge selle avatud või alumises asendis ettevaatlik.

Raami asetamisel seadme sisse veenduge, et stoppmärk on suunatud ülespoole ja avause tagaosa suunas.

Seadet ei tohiks käitada enam 15s. Kui põleti ei ole peale 15s süttinud, lõpetage seadmega töö ning avage kambri uks ja/või oodake vähemalt 1min enne põleti süüte uuesti katsetamist.

LUBATUD KASUTUS

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

⚠ See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; hotellides, motellides, kodumajutusasutustes ja teistes sarnastes kohtades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

⚠ Seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ Ärge hoidke plahvatus- või tuleohtlikke aineid (nt bensini- või aerosoolikanistreid) seadmes ega selle läheduses – tulekahju oht!

⚠ Kasutage potte ja panne, mille põhi on sama põletitega lai või pisut laiem (vt vastavat 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 õigetel kohtadel.

PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõikamise oht.

⚠ Elektrilised ja gaasipõhised ühendused peavad vastama kohalikele nõuetele.

⚠ Paigaldustööde, sealhulgas veeühenduse (vajadusel),

elektriühenduse loomise ning parandustööd peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral pöörduge edasimüüja poole või lähimasse müügiesindusse. 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 muudatused ja paigaldusmeetod on olulised seadme ohutul ja korrektsel kasutamisel kõigis muudes riikides.

⚠ Kasutage juhistes märgitud rõhuregulaatoreid

seadme gaasirõhu reguleerimiseks.

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

⚠ Ruum peab võimaldama ka korralikku õhuringlust

kuna normaalseks põlemiseks on vaja õhku.

Õhuvool ei tohiks olla väiksem kui 2 m³/h ühe seadme jõuühiku kW kohta.

⚠ Õhuringluse süsteem võib õhkuda saada ka õuest toruga, mille sisediameeter on vähemalt 100 cm²; ava ei tohi olla vastuvõtlik ummistustele.

⚠ Süsteem võib olla seadistatud kaudselt nii, et süütetegevuseks vajalik õhk saadakse kõrvalolevatest ruumidest, mis on varustatud eelpool nimetatud 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 teil on põleti nuppude keeramine keeruline, võtke ühendust müügijärgse teenindusega, kes võib defekti korral põleti kraani välja vahetada.

Õhuvahetuse avaused ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

⚠ Ärge eemaldage seadet polüstüreenaluselt enne, kui seda paigaldama hakkate.

Jäiga toruga ühendus (vask või teras).

Kui gaasirõhk erineb soovituslikust, tuleb imamistorule paigaldada riiklikele nõuetele vastav sobilik rõhuregulaator.

⚠ 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 ümbertõukemise vältimiseks tuleb paigaldada komplekti kuuluv kinnituskett. Lugege paigaldusjuhiseid.

GAASIÜHENDUS

⚠ HOIATUS! Enne paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasitüüp ja gaasirõhk) ja seadme konfiguratsioon on ühilduvad.

⚠ Kontrollige tabelis 1 („Põleti ja düüsi andmed“)

toodud gaasi väärtuste vastavust tootja gaasirõhuga.

⚠ **HOIATUS!** Selle seadme konfiguratsioonitingimused on märgitud sildil (või andmeplaadil).

⚠ **HOIATUS!** Seade pole ühendatud põlemissaaduste väljutusseadmega. See tuleb paigaldada ja ühendada vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Erilist tähelepanu tuleb pöörata asjakohastele ventilatsiooninõuetele.

⚠ Vedelgaasi kasutamisel seadmes tuleb regulatsioonikruvi kinnitada võimalikult tihedalt.

⚠ **OLULINE:** Kui gaasiballoon või gaasimahuti on paigaldatud, peab see olema korralikult asetatud (vertikaalne).

⚠ **HOIATUS!** Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik.

⚠ Kasutage gaasiühenduse jaoks ainult painduvat või jäika metalltoru.

⚠ 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 toitetorule lekete vältimiseks. Tihendi peab alati välja vahedama peale toru paigaldusvahendi keeramist (tihend on koos seadmega). Gaasitoitetoru paigaldusvahend on 1/2 keermestatud gaasisilindri pistikühendus.

⚠ Painduva vuukideta roostevabast terasest toru ühendamine keermestatud

kinnitusega Gaasitoitetoru paigaldusvahend on 1/2 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.

⚠ **OLULINE:** 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 peamisesse gaasitoitetorusse või –silindrisse riiklike nõuete kohaselt. Enne ühenduse loomist kontrollige, et seade vastaks kasutatava tootjagaasi nõuetega. Kui see pole nii, järgige jaotises "Erinevate gaasitüüpidega kohanemine" toodud juhiseid.

⚠ Pärast gaasivarustuse ühendamist kontrollige seebivett kasutades võimalike lekete olemasolu. Süüdate põletid ja keerake nuppu maksimaalsest asendist 1* minimaalsesse asendisse 2*, et kontrollida leegi stabiilsust.

⚠ Ühenduse gaasivõrgu või gaasiballooniga võib teostada painduva kummi- või terasvooliku abil

vastavalt kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele.

ERINEVATELE GAASITÜÜPIDELE KOHALDAMINE
(Selle toimingu peab läbi viima kvalifitseeritud tehnik.)

⚠ Seadme kohandamiseks gaasitüübiga, mis erineb ettenähtud gaasitüübist (näidatud andmesildil), järgige paigaldusjooniste järel toodud üksikasjalikke juhiseid.

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ **OLULINE:** Voolu- ja pingetarbimise teave on toodud andmesildil.

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

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahutada kas pistikut pesast välja tõmmates (kui pistik on juurdepääsetav) või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülespoole vastavalt elektripaigalduseeskirjadele, ning seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutuseeskirjadele.

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

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega adaptereid. Elektrilised komponendid ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetavad. 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, volitatud teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle samaväärse juhtmega asendama, et vältida elektrilöögiohtu.

⚠ 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 elektrilöögioht.

⚠ Ärge kasutage seadme ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhasteid ega metallkraabitsat! Need võivad pinda kriimustada ja klaas võib puruneda.

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

⚠ Enne puhastamist või hooldamist veenduge, et seade oleks jahtunud. - põletushaavade oht.

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


⚠ Elektrilise süüteseadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda ajal, kui põletid ei asu oma kohal.

Kandke puhastamise ja hooldamise ajal kaitsekindaid.

PAKKEMATERJALI KÕRVALDAMINE

Pakkematerjal on 100% ringlussevõetav ja määrgistatud ringlussevõtusümboliga ♻. Pakendi osad tuleb ära visata vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

MAJAPIDAMISSEADMETE UTILISEERIMINE

See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamiseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamiseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on tähistatud vastavuses Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmekäitluse kohta (WEEE) ja elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmekäitluse kohta (2013. aasta määrustega (uuendatud sõnastus). 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.

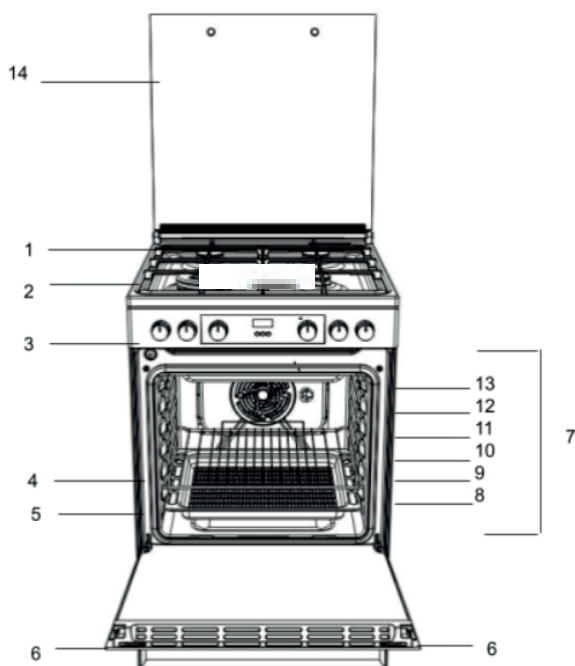
Kiirkeedupoti abil säästate veel rohkem aega ja energiat.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

Seade on vastavuses järgmisega. Komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisaininõuded ja 2019. aasta energiaga seotud toodete ja energiateabe ökodisaini (muudatus) (EL-i lahkumise) määrused vastavalt Euroopa standardile EN 30-2-1.

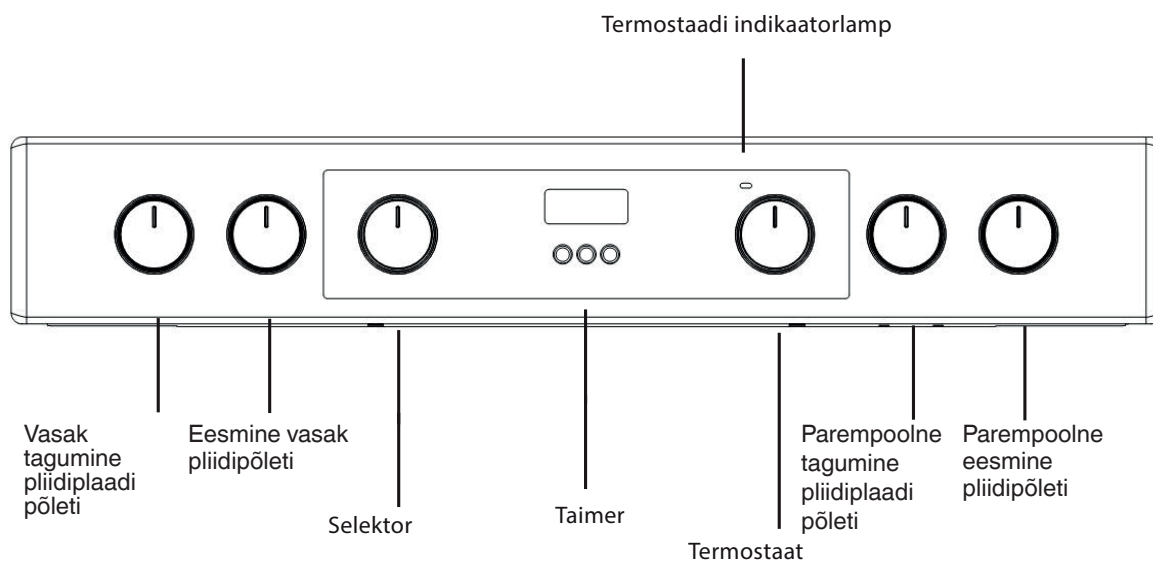
See seade vastab Euroopa määruse 66/2014 energiamäärgistuse määruse 65/2014 ökodisaini nõuetele; Energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrused 2019, kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

TOOTE KIRJELDUS



1. Pliidiplaadi põleti
2. Pliidiplaadi rest
3. Juhtpaneel
4. Traatrest
5. Kandik
6. Uks
7. Juhtsiinid liugriiulite jaoks
8. asend 1
9. position 2
10. asend 3
11. asend 4
12. asend 5
13. asend 6
14. Klaasist kaas

JUHTPANEEL



ET

PAIGALDAMINE

Enne uue seadme kasutamist lugege see juhend hoolikalt läbi. See sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigalduse ja kasutamise kohta.

Hoidke kasutusjuhend tulevikus kasutamiseks alles. Kui te seadme edasi müüte, ära annate või mujale viite, pange kasutusjuhend sellega kindlasti kaasa.

Seadme peab juhtnõrde järgi paigaldama kvalifitseeritud spetsialist.

Enne igasuguseid kohandusi ja hooldustoiminguid tuleb masin lahutada vooluvõrgust.

Järgmised juhtnõrid tuleks läbi lugeda kvalifitseeritud tehnikul, et tagada seadme paigaldamine, reguleerimine ja tehniline hooldus kooskõlas kehtivate määrustega.

Paigutus ja loodimine

Seadme võib paigaldada kappide kõrvale, mis ei ulatu kõrgemale pliidiplaadist.

Seade tuleb paigaldada otse põrandale. Ärge paigaldage seadet mingisugusele tehisalusele.

Veenduge, et seadme tagaküljega kokku puutuv sein oleks valmistatud raskuskindlast materjalist (T 90 °C).

Tähtis! Ärge paigaldage seadet ukse ega muu juurdepääsuvahendi kõrvale, et ust kasutavate isikute kokkupuude pliidil olevate küpsetusnõudega oleks võimalikult väike.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivukse taha – ülekuumenemise oht.

Seadet ei tohi paigaldada platvormile.

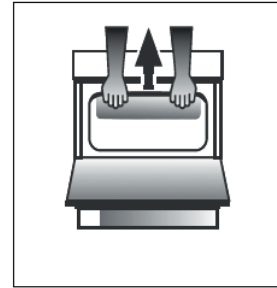
Seade on kavandatud selliselt, et see mahuks üksteisest 600 mm kaugusel olevate köögikappide vahele. Mõlemal pool peab olema piisavalt ruumi, et seadet oleks võimalik hooldamiseks välja tõmmata. Seda võib kasutada ühel või mõlemal küljel paiknevate kappidega või ka nurgas. Selle võib paigaldada ka eraldiseisvalt.

Kõrvuti asetsevad külgseinad, mis ulatuvad pliidiplaadi tasemest kõrgemale, ei tohi olla pliidile lähemal kui 150 mm või 65 mm ning neid tuleb kaitsta kuumakindla materjaliga. Pliidi kohal olev pind või õhupuusti peab olema vähemalt 750 mm kaugusel.

- Seadme võib paigaldada kööki, köök-elutuppa või magamis-elutuppa, aga mitte WC-sse ega vannituppa.
- Õhupuusti tuleb paigaldada õhupuusti kasutusjuhendit järgides.
- Seadme tagaküljega kokkupuutes olev sein peab olema tulekindel.
- Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada seadme taga oleva seina külge kinnitatud konksu külge.

Enne seadme liigutamist veenduge, et see oleks jahtunud, ja lülitage välja seadme juhtplokk. Seadet on kõige lihtsam liigutada esiküljelt tõstes, nagu allpool kirjeldatud.

Seadme liigutamine



Jn A

Avage ahjuust piisavalt, et saaksite ahjulae esiservast tugevalt kinni haarata, puutumata seejuures vastu grillelemente. (JN A)

Olge seadet liigutades ettevaatlik, kuna see on raske. Hoiduge põrandakatte kahjustamisest.

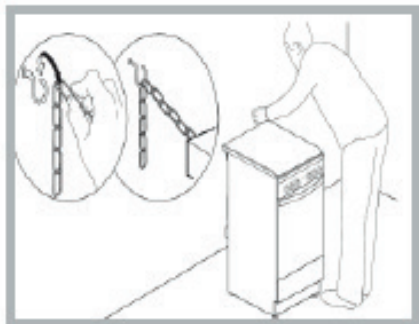
Elektriühendus

Toiteallika pingeline ja sagedus: 230-240V a.c. 50/60 Hz.
!Toitekaabel peab paiknema nii, et selle temperatuur ei ületaks kunagi rohkem kui 50 °C toatemperatuuri. Kaabel peab olema suunatud eemale tagumistest õhutusavadest. Vajadusel võite kasutada pikemat kaablit, kuid peate tagama, et seadmega kaasas olev kaabel asendatakse samade spetsifikatsioonidega vastavalt kehtivatele standarditele ja seadustele.

HOIATUSED: SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD.

Pliit peab olema ühendatud vooluvõrku lülitatud (kahepooluselise) pliidi pistikupesaga, mis on korralikult kaitstud võimsusega, mis vastab pliidi andmeplaadil näidatud mahule. Elektrijuhtmed tarbijast seadmeni, mis läbivad lülitatavat kaheharulist seadme pistikupesat, peavad olema ettenähtud tüüpi ja nimivoolutugevusega, nagu eespool toodud. Toitekaabel peab paiknema nii, et selle temperatuur ei ületaks kunagi rohkem kui 50 °C toatemperatuuri. Kaabel peab olema suunatud eemale tagumistest õhutusavadest.

Ohutuskett



Seadme tahtmatu ümbermineku ennetamiseks (nt kui laps ronib ahjuuksele) tuleb paigaldada kompleksis olev ohutuskett.

Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada kruvi abil (pole seadmega kaasas) seadme taga olevale seinale, samale kõrgusele keti kinnituskohaga seadmel.

Valige kruvi ja kruvikinnitus seadme taga oleva seina materjali järgi. Kui kruvipea läbimõõt on väiksem kui 9 mm, tuleks kasutada seibi. Betoonseinas tuleb kasutada vähemalt 8 mm läbimõõduga ja 60 mm pikkust kruvi.

Veenduge, et kett oleks kinnitatud seadme tagaküljele ja seinale, nagu joonisel näidatud, et see oleks pärast paigaldamist pinge all ja maapinnaga paralleelne.

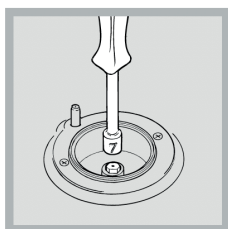
Gaasiühendus

Pliidi peab ühendama gaasivõrguga gaasiohutuse registreeritud paigaldaja. Hilisema eemaldamise või hoolduse hõlbustamist on selle toote paigaldamise ajal oluline paigaldada heakskiidetud gaasikraan, mis eraldab toiteallika seadmest. Seadme ühendamine gaasivõrgu või vedelgaasiga peab toimuma vastavalt kehtivatele ettenähtud eeskirjadele ja alles pärast seda, kui on kindlaks tehtud, et see on kohandatud kasutatavale gaasiliigile. Kui ei, järgige lõigus „Kohandamine erinevate gaasitüüpidega” toodud juhiseid. Mõnel mudelil saab gaasivarustuse ühendada vastavalt vajadusele vasakule või paremale; ühenduse muutmiseks pöörake voolikuhooldja asendit korgi omaga ümber ja vahetage tihend (seadmega kaasas). Vedelgaasiga ühendamisel paagi kaudu kasutage kehtivale määrusele vastavaid rõhuregulaatoreid. Gaasivarustus peab olema ühendatud seadme vasakpoolsesse külge. Veenduge, et voolik ei läbiks pliidi tagaosa, puudutades kuumi osi.

Erinevatele gaasitüüpidele kohandamine

Seadet on võimalik kohandada muule gaasitübile lisaks vaikumisi tüübile (see on märgitud kaanel olevale andmesildile).

Pliidiplaadi kohandamine



Pliidiplaadi põletite düüside vahetamine:

1. Eemaldage pliidiplaadi restid ja libistage põletid pesadelt maha.
2. Keerake düüsid 7 mm mutrivõtmega lahti (vt joonist) ja asendage need düüsidega sobivate düüsidega (vt Põleti ja

düüside tehniliste andmete tabelit).

3. Asendage kõik komponendid, järgides ülaltoodud juhiseid vastupidises järjekorras.

Pliidiplaadi põletite minimaalse seadistuse reguleerimine:

1. Keerake kraan minimaalsesse asendisse.
2. Eemaldage nupp ja reguleerige reguleerimiskruvi, mis paikneb kraanitihvti sees või kõrval, kuni leek on väike, kuid

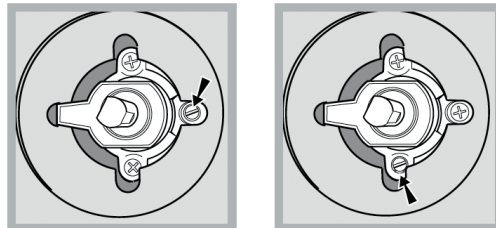
püsiv.

!Kui seade on ühendatud vedelgaasi vooluvõrku, tuleb möödavoolukruvi seada miinimumini.

3. Põleti põlemise ajal muutke nupu asendit kiiresti minimaalselt maksimumini ja vastupidi mitu korda, kontrollides, et leek ei kustuks.

Reguleerimise lõpul tihendage uuesti tihendusvaha või sellega võrdväärse materjaliga.

Pliidiplaadi põletid ei vaja primaarse õhu reguleerimist.



Pärast seadme reguleerimist nii, et seda saaks kasutada teist tüüpi gaasiga, asendage vana andmesilt uuega, mis vastab uut tüüpi gaasile (need sildid on saadaval volitatud tehnilise toe keskustes).

Kui kasutatav gaasirõhk erineb (või veidi erineb) soovitatavast rõhust, tuleb sisselaskevoolikule paigaldada sobiv rõhuregulaator vastavalt kehtivatele standarditele EN 88-1 ja EN 88-2, mis käsitlevad "kanaligaasi regulaatoreid".

Kolmekordse rõngaga põleti düüside vahetamine

1. Eemaldage pannitoed ja tõstke põletid korpusest välja. Põleti koosneb kahest eraldi osast (vt pilte).
 2. Keerake düüsid 7 mm mutrivõtmega lahti. Asendage düüsid mudelitega, mis on configureeritud kasutamiseks uut tüüpi gaasiga (vt tabel 1). Mõlemal düüsil on sama ava läbimõõt.
 3. Asendage kõik komponendid, sooritades ülaltoodud toimingud vastupidises järjekorras.
- Põleti esmase õhu reguleerimine:



Ei vaja reguleerimist.

• Põletite seadmine miinimumini:

1. Keerake kraan madala leegi asendisse.
2. Eemaldage nupp ja reguleerige reguleerimiskruvi, mis paikneb kraanitihvti sees või kõrval, kuni leek on väike, kuid püsiv.
3. Olles reguleerinud leegi nõutavale madalale seadistusele põleti põledes, muutke kiiresti nupu asendit minimaalselt maksimumini ja vastupidi mitu korda, kontrollides, et leek ei kustuks.

Põleti ja otsaku tehniliste andmete tabel

| Põleti | Diameeter (mm) | Vedelgaas | | | | | | Maagaas | |
|-------------------------------------|-------------------|------------------------------|------------|----------------------------|------------------------|-------------|-----|------------------------|-------------|
| | | Soojusenergia kW (p.c.s*) | | Möödavool 1/100 (mm) | Otsak 1/100 (mm) | Vool g/h | | Otsak 1/100 (mm) | Vool g/h |
| | | Nominaalne | Vähendatud | | | *** | ** | | |
| TC | 130 | 3.30 | 1.50 | 61 | 2x65 | 240 | 236 | 2x99 | 314 |
| Poolkiire (keskmise) (S) | 75 | 2,00 | 0,40 | 30 | 69 | 145 | 143 | 104 | 190 |
| Lisa (väike) (A) | 55 | 1.00 | 0,40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 |
| Toiterõhud | Nominaalne (mbar) | | | | | 30 | 30 | 20 | |
| | Minimaalne (mbar) | | | | | 20 | 20 | 17 | |
| | Maksimaalne | | | | | 35 | 35 | 25 | |

*kuivgaasiga 15°C 1013 mbar

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

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

G20 - maagaas P.C.S=37,78Mj/m³

ESMAKORDNE KASUTAMINE IGAPÄEVANE KASUTUS

Pliidiplaadi kasutamine

Põletite süütamine

Iga PÕLETI nupu jaoks on täielik rõngas, mis näitab vastava põleti leegi tugevust.

Pliidiplaadi ühe põleti süütamiseks:

1. Vajutage nuppu PÕLETI ja keerake seda vastupäeva nii, et see oleks suunatud maksimaalse leegi seadistusele. 🔥. Elektroonilise süütenupuga (★) mudelite puhul vajutage nuppu ja seejärel keerake nuppu.

2. Reguleerige leegi intensiivsus soovitud tasemele, keerates PÕLETI nuppu vastupäeva. See võib olla minimaalne seadistus 🔥, maksimaalne seadistus 🔥 või mis tahes asend nende kahe vahel.

Kui seadmel on elektrooniline valgustusseade* (C), vajutage süütenuppu, mis on tähistatud sümboliga ★, seejärel hoidke PÕLETI nuppu all ja keerake seda vastupäeva maksimaalse leegi seadistuse suunas, kuni põleti süttib.

Põleti võib nupu vabastamisel kustuda. Kui see juhtub, korra toimingut, hoides nuppu pikemat aega all.

! Kui leek tahtmatult kustub, lülitage põleti välja ja oodake vähemalt 1 minut, enne kui seda uuesti süüdata proovite.

Kui seade on varustatud leegitõkke kaitseseadmega (X)*, vajutage ja hoidke PÕLETI nuppu umbes 2–3 sekundit all, et leek põlema jääks ja seade aktiveeruks.

Põleti väljalülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab seiskamisasendisse •.

Leegi reguleerimine vastavalt tasemetele

põleti leegi intensiivsust saab reguleerida nupuga vastavalt 10 võimsusastmele, maksimaalsest miinimumini 5 vaheasendiga:



klõps näitab nuppu keerates ühelt tasemelt teisele üleminekut. Süsteem tagab täpsema reguleerimise, võimaldab korrata leegi intensiivsust ja hõlpsalt tuvastada erinevate küpsetustoimingute jaoks eelistatud taseme.

Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

Põletite võimalikult tõhusaks tööks ja tarbitava gaasikoguse säästmiseks on soovitatav kasutada ainult kaanega ja tasase põhjaga panne. Need peaksid sobima ka põleti suurusega.

| Põleti | Kööginõu läbimõõt (cm) |
|-----------------------------------|------------------------|
| Kolmekordne kroon (TC) / Kiire(R) | 24 - 26 |
| Abistav (A) | 10 - 14 |
| Keskmiselt kiire (S) | 16 - 20 |

Põleti tüübi tuvastamiseks vaadake diagramme, mis on toodud jaotises "Põleti ja düüsi spetsifikatsioonid".

| TASE | KÜPSETUSMEETOD „soovitatav kasutus“ |
|-----------|-------------------------------------|
| 1 - 2 - 3 | KEEPWARM (SOOJASHOID) |
| | ÕRN KÜPSETAMINE |
| 4 - 5 | AEGLANE KEETMINE |
| | HAUTAMINE |
| 6 - 7 | RÖSTIMINE |
| | PRAADIMINE |
| 8 - 9 | KIIRPRAADIMINE |
| | GRILLIMINE |
| 10 | KIIRKUUMUTUS |

AHJU ESMAKORDNE KASUTAMINE IGAPÄEVANE KASUTAMINE

! Seadme esmakordsel kasutamisel soojendage suletud uksega tühja ahju maksimaalsel temperatuuril vähemalt pool tundi. Enne kui ahju välja lülitate ja ahjuukse avate, veenduge, et tuba oleks korralikult õhutatud. Seadmest võib tulla pisut ebameeldivat lõhna, mida tekitab tootmisprotsessis kasutatud kaitsvate ainete põlemine.

Ahju kasutamine

1. Valige VALITSA abil soovitud küpsetusrežiim.
 2. Valige TERMOSTAADI nuppu keerates küpsetusrežiimile soovitud temperatuur või soovitud temperatuur.
- Üksikasjaliku küpsetusrežiimide ja neile soovitatud küpsetustemperatuuride loendi leiate asjakohasest tabelist (vt KÜPSETAMISTABEL).

Küpsetamise ajal saab alati teha järgmist.

- Muuta VALITSAT keerates küpsetusrežiimi.
- Muuta TERMOSTAADI nuppu keerates temperatuuri.
- Valida täielikku küpsetamise aega ja küpsetamise lõpuaega.
- Peatada küpsetamise, keerates VALITSA asendisse „0“.

! Arge pange kunagi midagi otse ahju põhjale; vastasel korral võib emailkate kahjustada saada.

! Asetage küpsetusnõu alati komplekti kuuluvale raamile.

TERMOSTAADI MÄRGUTULI

Kui see põleb, tekitab ahi kuumust. Kui ahi on valitud temperatuuri saavutanud, lülitub see välja. Sel hetkel hakkab tuli kordamööda sisse ja välja lülituma, mis tähendab, et termostaat töötab ja hoiab ühtlast temperatuuri.

AHJUVALGUSTUS









See lülitub sisse, kui VALITS on muus asendis kui „0“. See jääb põlema seniks, kuni ahi töötab. Nupuga valimise korral lülitub valgustus sisse ka siis, kui ükski kütteelement ei tööta.

Aur+

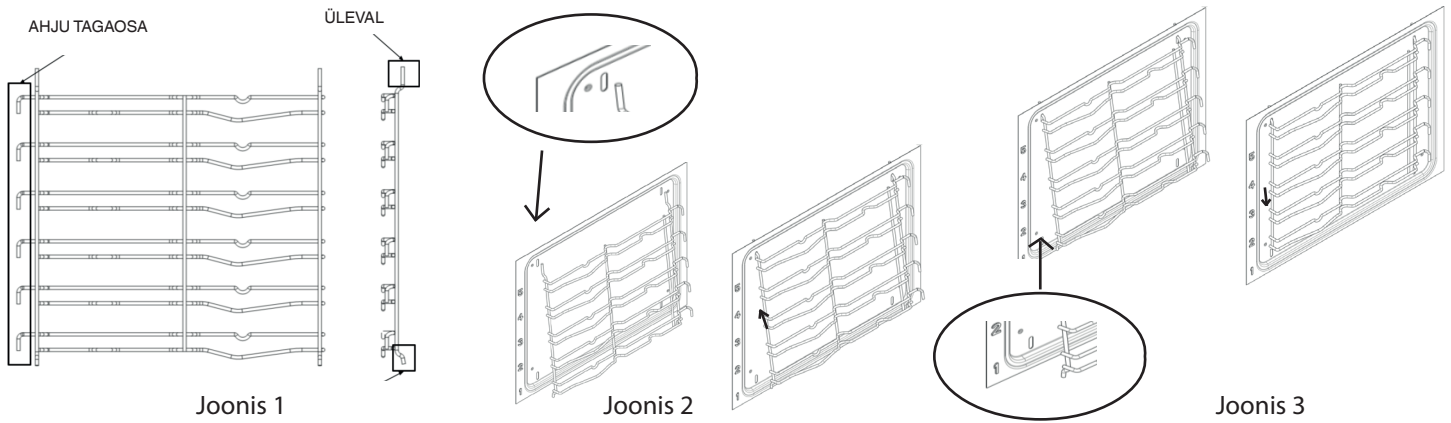
Režiimi funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsüklile lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake *valikunupp* soovitud sümbolile.

| | |
|---|--|
|  | KERGE/EELKUUMUTUS Ahjuvalgustuse sisselülitamiseks. Ahju kiire eelkuumutamine. |
|  | TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil. |
|  | KONVEKTSIOONKÜPSETUS Kuni kahel tasandil korraga küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetamine umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada. See funktsioon võimaldab küpsetada erinevaid toite (nt kala ja köögivilju) eri tasemetel samal ajal. |
|  | GRILL (GRILLIMINE) Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahla kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett. |
|  | TURBOGRILL Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahla kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett. |
|  | ALTKUUMUTUS Seda funktsiooni saab kasutada täidisega pirukate küpsetamiseks või suppide paksendamiseks. Kasutage seda funktsiooni küpsetamise viimase 10/15 minuti jooksul. |
|  | ÜLESSULATAMINE Toidu sulatamise kiirendamiseks. |
|  | ALTKUUMUTUS + VENTILAATOR Tugevalt vedela konsistentsiga toidu küpsetamise lõpetamiseks ja krõbekuldse põhja saamiseks. See on kasulik ka kastmete paksendamiseks. Paigutage toit teisele tasandile. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. |
|  | STEAM (AUR) Režiimi funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsüklile lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist. |
|  | ÕHU SUNDRIGLUS Samal ajal eri toitade küpsetamiseks mitmel riiulil. Seda funktsiooni võib kasutada erinevate toitade valmistamiseks, vältides ühe toidu lõhna ülekandumist teisele. |

KÜLGVÖREDE PAIGALDAMINE



Teie uue pliidiiga on kaasas 2 kroomitud riulituge, mis on koos riulitega ahju pakitud.

Pange tähele, et ülemised vardad on pikemad kui alumised ja konksud asuvad ahju taga. Vt joonist 1.

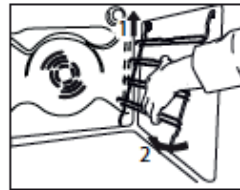
Riulitugi ülemine osa haakub ahju külgseina piludesse, nagu joonisel 2.

Kui see on ülevalt kinni, suruge alumised vardad ahju külgseinte alumistesse piludesse. Nüüd laske riulitugedel veidi langeda ja kinnitada. Vt joonist 3.

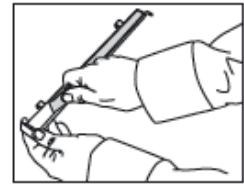
SIINIDE PAIGALDAMINE (KUI OLEMAS)

*Osaliselt ja täielikult pikendatavad lükandriiulid
hõlbustavad traatriiulite ja kandikute käsitlemist*

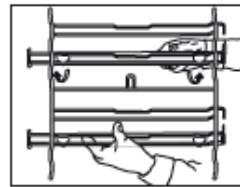
1. Eemaldage küljevõred (Joon. 1)
2. Eemaldage siinide plastist kaitsekate (Joon. 2).
3. Riputage liugurite ülemine osa tugivõredele. Veenduge, et liigendsiine saab vabalt ahju ette liigutada. Siis vajutage siinide alumine osa kindlalt vastu tugivõret, kuni need lähevad klõpsuga paika (Joon. 3).
4. Paigaldage külje tugivõred uuesti ahju (Joon. 4).
5. Pange tarvikud liugurile (Joon. 5, 6).



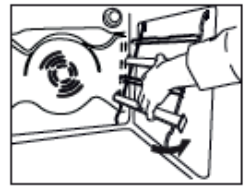
Joonis 1



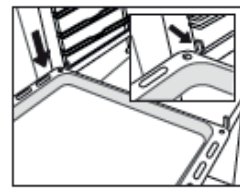
Joonis 2



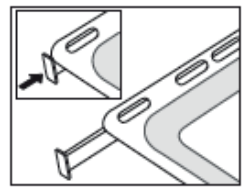
Joonis 3



Joonis 4



Joonis 5



Joonis 6

TARVIKUD

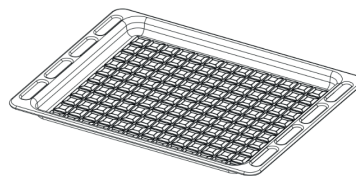
REST



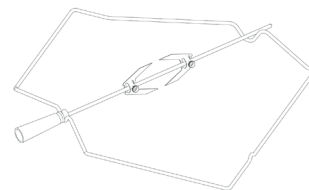
SÜGAV ALUS



KÜPSETUSPLAAT



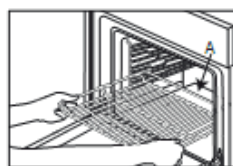
PÖÖRLEV ELEMENT



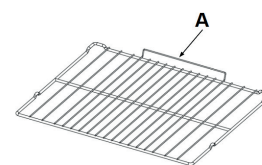
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

RESTIDE JA TEISTE TARVIKUTE AHJU PANEMINE

1. Lükake rest horisontaalselt ahju, kõrgem osa "A" üleval (Joon. 1A, Joon. 1B).

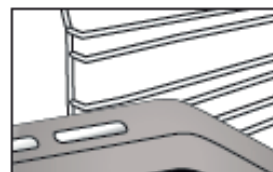


Joon. 1A



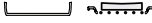
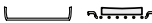

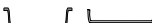


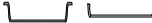
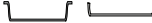
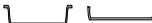




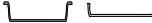

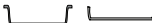
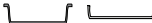
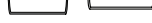
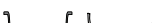



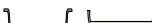

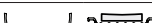





Joon. 1B



























2. Muude tarvikute, nt rasvavanni ja küpsetusplaadi sissepanek käib samamoodi (joonis 2).




































Joonis 2

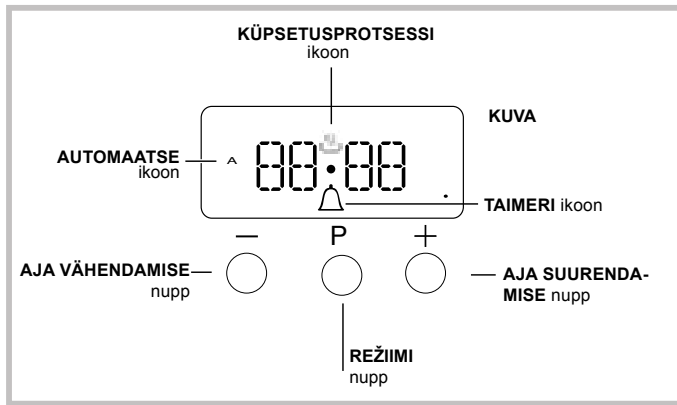
Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ja sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka pürekksklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meele pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELKUU- MUTUS | TEMPERATUUR. (°C) | KESTUS (min) | TASE (L-number) JA TARVIKUD |
|--|------------------------|------------------|----------------------|-----------------|--|
| Kerkinud / biskviitkoogid | TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE | JAH | 170 | 30 - 50 | L-2  |
| Kerkinud / biskviitkoogid | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 150 - 160 | 40 - 60 | L-3  |
| Kerkinud / biskviitkoogid | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 160 | 40 - 70 | L-5 L-2  |
| Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas) | TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE | JAH | 160-180 | 40-60 | L-2  |
| Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas) | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 150-170 | 40-70 | L-4 L-2  |
| Küpsised | TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE | JAH | 140 | 30-60 | L-3  |
| Küpsised | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 140 | 30-60 | L-5 L-3  |
| Küpsised | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 140 - 150 | 40 - 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Küpsised | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 140 | 50 - 60 | L-6 L-5 L-4 L-3  |
| Väiksed koogid / muffinid | TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE | JAH | 160 - 180 | 20 - 50 | L-4  |
| Väiksed koogid / muffinid | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 150 - 160 | 30 - 40 | L-5 L-2  |
| Väiksed koogid / muffinid | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 150 - 160 | 30 - 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Tuuletaskud | TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE | JAH | 170 - 200 | 20 - 50 | L-3  |
| Tuuletaskud | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 170 - 180 | 20 - 50 | L-4  |
| Tuuletaskud | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 170 - 180 | 20 - 50 | L-2  |
| Tuuletaskud | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 170 - 180 | 20 - 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Meringues (Besees) | TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE | JAH | 80 - 100 | 120 - 200 | L-3  |
| Meringues (Besees) | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 80 - 100 | 120 - 200 | L-4 L-2  |
| Meringues (Besees) | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 80 - 100 | 120 - 200 | L-5 L-3 L-1  |
| Pitsa/sai/focaccia | TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE | JAH | 190 - 250 | 15 - 50 | L-2  |
| Pitsa/sai/focaccia | KONVEKTSIOONKÜPSETUS | JAH | 190 - 230 | 20 - 50 | L-4  |
| Pitsa/sai/focaccia | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 190 - 230 | 20 - 50 | L-1  |
| Pitsa/sai/focaccia | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 190 - 230 | 20 - 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Pitsa/sai/focaccia | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 190 - 230 | 20 - 50 | L-5 L-4 L-3 L-2  |
| Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas) | KONVEKTSIOONKÜPSETUS | JAH | 170-180 | 30-60 | L-3  |
| Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas) | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 170-180 | 50 - 60 | L-5 L-2  |
| Volovanid / lehttainast küpsised | TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE | JAH | 170 - 190 | 15 - 40 | L-3  |
| Volovanid / lehttainast küpsised | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 180-210 | 15 - 40 | L-4  |
| Volovanid / lehttainast küpsised | ÕHU SUNDRINGLUS | JAH | 180-210 | 15 - 40 | L-2  |
| Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid | TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE | JAH | 180 - 200 | 30 - 65 | L-3  |

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELKUUMU- TUS | TEMPERATUUR. (°C) | KESTUS (min) | TASE (L-number) JA TARVIKUD |
|--|--------------------|------------------|----------------------|-----------------|---|
| Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg | TURBOGRILL | — | 190 – MAX | 40–90 | L-3   |
| Kana/küülik/part 1 kg | TURBOGRILL | — | 230 – MAX | 50 - 100 | L-3   |
| Kalkun/hani 3 kg | TURBOGRILL | — | 160 – MAX | 130 - 170 | L-3   |
| Kalafileed / -steigid | GRILL (GRILLIMINE) | — | 230 – MAX | 10 - 30 | L-4   |
| Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid) | TURBOGRILL | — | 230 – MAX | 30–60 | L-3   |
| Köögiviljagrataän | GRILL (GRILLIMINE) | — | 230 – MAX | 10 - 30 | L-4   |
| Röstleib ja -sai | GRILL (GRILLIMINE) | 5' | MAX | 1 - 2 | L-5  |
| Vorstid / kebab / ribi / kotletid | GRILL (GRILLIMINE) | — | 230 – MAX | 15 - 30 | L-5   |
| Ahjukartulid | TURBOGRILL | — | 230 – MAX | 30–60 | L-3   |
| Lambakoot / -jalg | TURBOGRILL | — | 200 – MAX | 50 - 100 | L-3   |
| Terve söögikord (Cook3): Puuviljakook Lasanje Praeliha | ÖHU SUNDRINGLUS | — | 180 - 190 | 40 - 100 | L-6  |
| | | | | | L-4  |
| Terve söögikord (Cook4): Puuviljakook Lasanje Lihalõigud Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad) | ÖHU SUNDRINGLUS | — | 180 - 190 | 40 - 100 | L-2  |
| | | | | | L-6  |
| | | | | | L-4  |
| | | | | | L-3  |
| | | | | | L-1  |

| RETSEPT | FUNKTSIOON | VESI (g) | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (Min) | TASE (L-number) JA TARVIKUD |
|--|-------------|----------|---------------------|-----------------|---|
| Kerkinud / biskviitkoogid | Steam (Aur) | 100 | 170–180 | 30-60 | L-2   |
| Väiksed koogid / muffinid | Steam (Aur) | 100 | 160–170 | 30-55 | L-3   |
| Focaccia | Steam (Aur) | 150 | 200-220 | 20-40 | L-3   |
| Kuklid | Steam (Aur) | 100 | 210 | 25-40 | L-3   |
| Saiapäts | Steam (Aur) | 150 | 170–180 | 70-100 | L-3   |
| Roast beef (Rostbiif) | Steam (Aur) | 200 | 200 | 35-60 | L-3   |
| Roast beef (Rostbiif) 2kg | Steam (Aur) | 250 | 200 | 40-70 | L-3   |
| Lambajalg | Steam (Aur) | 200 | 180-200 | 65-75 | L-3   |
| Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg | Steam (Aur) | 200 | 200 | 60–90 | L-3   |
| Kana/küülik/part 1 kg | Steam (Aur) | 200 | 200-220 | 50-70 | L-3   |
| Kalafileed / -steigid | Steam (Aur) | 150 | 180 | 15-35 | L-3   |
| Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid) | Steam (Aur) | 150 | 180-200 | 25-40 | L-3   |
| Ahjukartulid | Steam (Aur) | 200 | 200-220 | 50-70 | L-3   |
| Praetud kana 1–1,3 kg | Steam (Aur) | 250 | 200 | 50-80 | L-3   |

| TARVIKUD |  |  |  |  |  |
|----------|---|---|---|---|---|
| | Rest | Ahjunõud või küpsetuspann restil | Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil | Nõrgumispann / küpsetusplaat | Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega |



KELLA SEADISTAMINE

Kella saab seadistada väljalülitatud ahjuga või ka sisselülitatud ahjuga, kui eelnevalt pole programmeeritud küpsetustsükli kestust. Kui seade on vooluvõrku ühendatud või pärast elektrikatkestust hakkavad DISPLEIL vilkuma numbrid 00:00.

1. Vajutage kordamööda nuppe „+“ ja „-“.
Koolon tundide ja minutite vahel vilgub.



2. Kasutage kellaaja muutmiseks nuppe „+“ ja „-“. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

SUMISTI SAGEDUSE MUUTMINE

Sumistisignaali sagedust saab muuta korduvalt nuppu „-“ vajutades.

MINUTILUGEJA SEADISTAMINE

See funktsioon ei katkesta küpsetamist ega mõjuta ahju. Seda kasutatakse lihtsalt sumisti aktiveerimiseks pärast valitud aja möödumist.

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon  ja kolm numbrit hakkavad displeil vilkuma.


2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud aeg. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

3. Oodake 5 sekundit. Kui te nuppu veel ühe korra vajutate, kuvatakse displeil ajaarvestus. Kui valitud aeg on nulli jooksnud, aktiveeritakse sumisti.

KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE


Enne programmeerimist tuleb valida küpsetusrežiim.



KÜPSETUSE KESTUSE PROGRAMMEERIMINE

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon **A** ja DUR-numbrid hakkavad DISPLEIL vilkuma.
2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud kestus. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
3. Oodake 5 sekundit, pärast seda on displeil kuvatud ikoon **A**.
4. Kui valitud aeg on möödunud ja ahi lõpetab küpsetamise, aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.

• Näide. Kell on 9:00 ja te programmeerite kestuseks 1 tunni ja 15 minutit. Programm lõpetab automaatselt töö kell 10:15.

KÜPSETUSREŽIIMI LÕPUAJA MÄÄRAMINE

1. Järgige samme 1 kuni 3, et määrata eespool kirjeldatud viisil kestus.
2. Seejärel hoidke all nuppu , kuni displeil hakkab vilkuma tekst „END“ (LÖPP).
3. Kasutage nuppe „+“ ja „-“, et küpsetuse lõpuajaga muuta. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

4. Oodake 5 sekundit või vajutage uuesti nuppu . Kui küpsetamine algab, on displeil kuvatud sümbol .


5. Kui valitud aeg on möödunud, lõpetab ahi küpsetamise ja aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.

Programmeerimine on tehtud, kui süttib ikoon **A**.

• Näide. Kell on 9:00 ja kestuseks on programmeeritud 1 tund. Lõpuajaks on määratud 12:30. Programm käivitub automaatselt kell 11:30.

PROGRAMMI TÜHISTAMINE

Tehke programmi tühistamiseks järgmist.

- Hoidke all nuppu , kuni programmi, mida soovite katkestada, ikoon ning numbrid hakkavad displeil vilkuma. Hoidke all nuppu „-“, kuni displeil kuvatakse numbrid 00:00.
- Hoidke all nuppe „+“ ja „-“. See tühistab kõik eelnevalt valitud sätted, kaasa arvatud taimeri sätted.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

LÜLITAGE PEALÜLITI VÄLJA JA VEENDUGE, ET SEADE OLEKS ENNE PUHASTAMIST KÜLM.

ENNE SISSELÜLITAMIST VEENDUGE, ET KÕIK NUPUD OLEKSID VÄLJALÜLITATUD ASENDIS.

Ärge kasutage aurupuhastus-seadmeid.

Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.

Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm.

Lahutage seade toiteallikast.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivset nuustikut, abrasiivset/söövitavat puhastusvahendit, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Tõmmake seadme pistik seinakontaktist välja.

Keskkonna austamine ja hoidmine

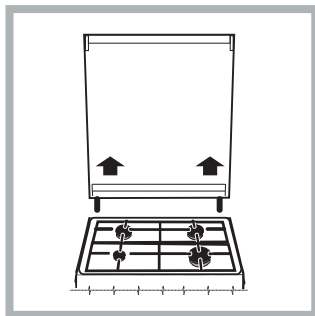
- Võimaluse korral vältige ahju eelkuumutamist ja proovige see alati täita. Avage ahju ust nii vähe kui võimalik, sest kuumus läheb kaotsi iga kord, kui see avatakse. Märkimisväärse energia säästmiseks lülitage ahi lihtsalt 5–10 minutit enne planeeritud küpsetusaja lõppu välja ja kasutage ahjus edasi tekitatavat soojust.
- Ukse energiakadude vältimiseks hoidke tihendid puhtad ja korras
- Kui teil on ajastatud tariifiga elektrileping, aitab „viivitusega toiduvalmistamise“ võimalus säästa raha, nihutades töötamise odavamatele perioodidele.
- Poti või panni põhi peaks pliidirõnga täielikult katma. Kui see on väiksem, läheb väärtuslikku energiat raisku ja üle keevatest pottidest jäävad pinnale jäägid, mida võib olla raske eemaldada.
- Küpsetage toitu kinnistes, hästi suletavate kaantega pottides või pannides ning kasutage võimalikult vähe vett. Kaaneta toiduvalmistamine suurendab märgatavalt energiatarbimist
- Kasutage täielikult tasaseid potte ja panne

Kui küpsetate midagi, mis võtab kaua aega, siis tasub kasutada survekeetjat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.

Seadme väljalülitamine

Enne kui alustate sellega mingeid töid, lahutage seade vooluvõrgust.

Kate *



Kui pliidiil on klaaskate, tuleb seda katet puhastada leige veega. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid.

Pliidiplaadi taga oleva ala puhastamise hõlbustamiseks on võimalik kate eemaldada. Avage kate täielikult ja tõmmake seda üles (vt joonist).

! Ärge sulgege katet, kui põletid põlevad või kui need on veel

kuumad.

Gaasikraani hooldus

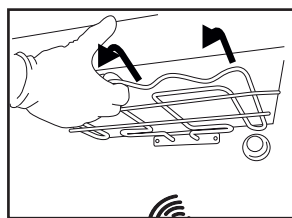
Aja jooksul võivad kraanid kinni jääda või neid on raske keerata. Kui see juhtub, tuleb kraan välja vahetada.

VÄLISPIND

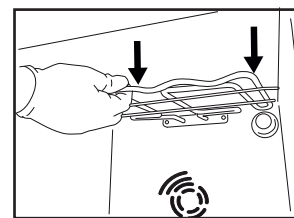
- Puhastage pindu niiske mikrofiberlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Kuivatage kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

ÜLEMISE KÜTTEKEHA LIIGUTAMINE

1. Eemaldage tarvikute paigaldamiseks kasutatavad küljevõred.
2. Tõmmake kütteelement veidi välja (Joon. 1) ja alandage seda (Joon. 2).
3. Küttekeha asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et küttekeha jääb külgmistele tugeledele toetuma.



Joonis 1



Joonis 2

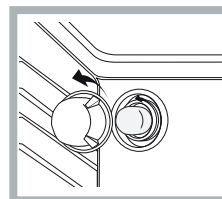
SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE



1. Eemaldage ahi vooluvõrgust
 2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
 3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.
- Märkus: Kasutage 40 W/230 V tüüp G9 Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt

kodumasinad ja ei sobi üldisesse ruumi kodu valgustus (EÜ määrus 244/2009).

- Ärge käsitsege pirne paljaste kätega
Pirnid on saadaval teeninduses.
sõrmejäljed võivad neid kahjustada. Ärge kasutage ahju kuni lambikate on äsja tagasi pandud.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

AHJU PUHASTAMINE AURU ABIL

Seda puhastusmeetodit on soovitatav kasutada pärast eriti rasvaste lihatoitude küpsetamist.

See puhastusmeetod lihtsustab ahjuseintelt mustuse eemaldamist, kasutades ära ahjusüvendis tekitatavat auru!

Tähtis! Enne auruga puhastamise alustamist tehke järgmist.

- Eemaldage ahju põhjast kõik toidujäägid ja rasv.
- Eemaldage kõik ahju tarvikud (restid ja tilgapannid).

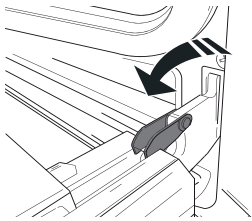
Tehke eespool nimetatud toimingud, järgides järgmist protseduuri.

1. Valage 250ml joogivett ahju küpsetusplaadile, asetades selle alumisele riiulile. Kui teie mudelil puudub nõrgumispann, pange alumisele riiulile küpsetuspaber.
2. valige ahju funktsioon ja TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE ja seadke temperatuuriks 90 °C;
3. hoidke 35 min ahjus;
4. lülitage ahi välja;
5. Kui ahi on jahtunud, võite ukse avada ja puhastamise vee ja niiske lapiga lõpule viia.
6. Kõrvaldage pärast puhastamise lõpetamist süvendist kogu sinna jäänud vesi.

Kui olete auruga puhastamise lõpetanud (nt pärast eriti rasvase toidu valmistamist või kui rasva on raske eemaldada), võib olla vaja puhastamine eelmises jaotises kirjeldatud tavameetodi abil lõpule viia. Puhastada tohib ainult külma ahju!

AHJU UKSEKLAASI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

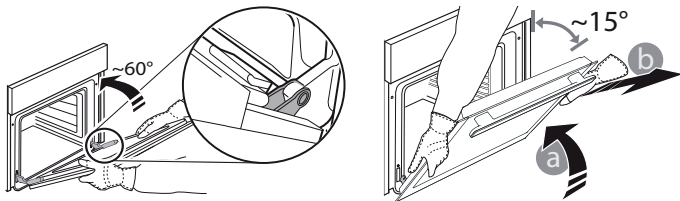
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt 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 pessa.

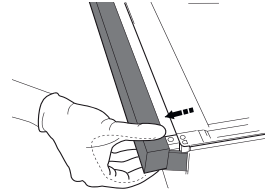
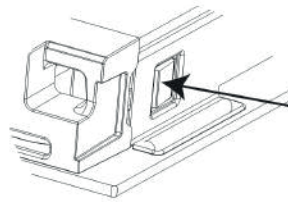
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korra ülal kirjeldatud toiminguid.

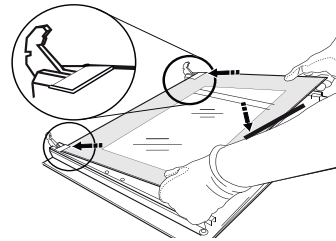
LIHTNE PUHASTADA – KLAASI PUHASTAMINE

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. Kui te sisemist ukseklaasi tagasi paigaldate, sisestage klaaspaneel õigesti nii, et paneelil olev tekst oleks õiget pidi ja kergesti loetav.



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

RIKKEOTSING

Mida teha, kui...

Võimalikud põhjused

Lahendused

Ahi ei tööta.

Voolukatkestus.
Vooluvõrgust lahutatud

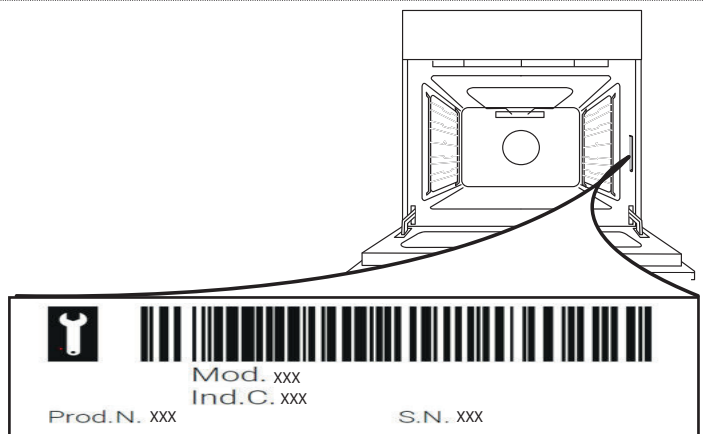
Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

MÜÜGIJÄRGNE 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 (tootele paigaldatud andmesildil, mis on avatud ahjuuksega nähtav siseküljel, sõnale SERVICE järgnev kood);
- teie täielik aadress;
- kontakttelefoni number.



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.

⚠ Šios instrukcijos 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.

⚠ DĖMESIO. Kambaryje, kuriame įrengta ir naudojama dujinė viryklė, yra generuojama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Būtina užtikrinti, kad virtuvės ventilacija 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 ventilacija; pavyzdžiui, būtina atidaryti langą arba naudoti efektyvesnes ventiliavimo priemones padidinant mechaninio ventiliavimo lygį (jei įmanoma).

⚠ Tiksliai nesilaikant šiame vadove pateiktos informacijos, gali kilti gaisras arba įvykti sprogimas, dėl kurių gali būti sugadintas turtas arba sužaloti žmonės.

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 nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Jei kaitlentės paviršius yra įtrūkęs, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimui skirtų paviršių.

⚠ DĖMESIO. 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.

Stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis, kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės – 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.

⚠ DĖMESIO. Jei įskiltų kaitlentės stiklas: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir prietaisą izoliuokite 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. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisu negali naudotis jaunesni nei 8 metų vaikai, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi

⚠ Naudojimo metu niekada nepalikite įrenginio 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.

Kai įdedate lentynėlę, patikrinkite, ar stabdiklis yra nukreiptas į viršų ir į angos galą.

Prietaiso nenaudokite ilgiau kaip 15 sek. Jeigu per 15 sek. degiklis neužsidegė, nutraukite prietaiso naudojimą ir atidarykite skyriaus dureles ir (arba) palaukite bent 1 min., ir tik tada dar kartą bandykite uždegti degiklį.

LEISTINAS NAUDOJIMAS

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

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje 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 flakonų) 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 nustatčius mažos liepsnos nustatymą.

Jei virš viryklės montuojamas gartraukis, tinkamas jo atstumas bus nurodytas gartraukio instrukcijose. Maži vaikai gali užspringti apsauginiais guminiiais grotelių padeliais. Nuėmę groteles įsitikinkite, kad padeliai tinkamai uždėti.

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 vietinius reikalavimus.

⚠ Įrengimas, įskaitant vandens tiekimą (jei yra), elektros sujungimus ir remontą turi atlikti kvalifikuotas specialistas. 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, pakuotes medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – kyla 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 instrukcijose nurodytam dujų slėgiui tinkamus slėgio reguliatorius.

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

⚠ Patalpoje taip pat turi būti užtikrinta tinkama oro cirkuliacija nes oras reikalingas normaliam degimui.

Oro srautas neturi būti mažesnis nei 2 m³/h vienam kW.

⚠ Oro cirkuliacijos sistema gali imti orą tiesiogiai iš lauko; tam gali būti naudojamas vamzdis, kurio vidinis skersmuo yra bent 100 cm²; anga neturi būti blokuojama.

⚠ Degimui būtiną 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 SND balionai, turi būti įrengta ventiliacija, kad esant nutekėjimui dujos galėtų išeiti.

Tai reiškia, kad SND balionai, pusiau pilni arba visiškai pilni, neturi būti montuojami arba laikomi kambariuose, arba sandėliavimo patalpose, esančiuose po žeme (pvz., rūsiuose ir t. t.). Patalpoje rekomenduojame turėti tik tuo metu naudojamą balioną ir jis turi būti laikomas atokiau nuo karštų generuojančių šaltinių (orkaičių, židinių, viryklių ir pan.), dėl kurių baliono temperatūra galėtų pakilti daugiau nei 50 °C.

Jei jums sunku pasukti degiklio rankenėles, kreipkitės į garantinio aptarnavimo tarnybą, kuri gali pakeisti degiklio čiaupą, jei bus nustatyta, kad jis sugedęs.

Draudžiama uždengti ventiliacijai ir šilumos išleidimui naudojamas angas.

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

Sujungimas su standžiu vamzdžiu (variniu arba plieniniu).

Jei dujų slėgis skiriasi nuo rekomenduojamo, prie dujų padavimo vamzdžio turi būti sumontuotas tinkamas slėgio reguliatorius, kaip tai numatoma galiojančiuose nacionaliniuose reglamentuose.

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.



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



ĮSPĖJIMAS. Siekiant apsaugoti nuo prietaiso virtimo, turi būti naudojama kartu pateikiama grandinė. Žr. montavimo instrukcijas.

DUJŲ PRIJUNGIMAS

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

⚠ Patikrinkite, ar tiekiamų dujų slėgis atitinka 1 lentelėje („Degiklio ir purkštuko specifikacijos“) nurodytas reikšmes.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Šio prietaiso konfigūracijos 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. Įrengiant dujų balioną, jį reikia tinkamai pastatyti (vertikalioje padėtyje).

⚠ ĮSPĖJIMAS. Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas.

⚠ Naudokite tik dujų jungtims skirtas lankščias arba kietas metalines žarnas.

⚠ Jungimas standžiu vamzdžiu (variniu arba plieniniu). Prijungimas prie dujų sistemos turi būti atliktas taip, kad prietaiso neveiktų jokie įtempimai. Kartu su prietaisu pateikiama reguliuojama L formos vamzdžio jungtis, kurioje yra sandariklis, padedantis išvengti pratekėjimų. Pasukus vamzdžio jungtį, būtina visada pakeisti sandariklį (sandariklis pateikiamas kartu su prietaisu). Dujų tiekimo vamzdžio jungtis yra išorinio sriegio 1/2 colio dujų baliono priedas.

⚠ Lankstaus vientiso nerūdijančiojo plieno vamzdžio prijungimas prie srieginio priedo. Dujų tiekimo vamzdžio jungtis yra išorinio sriegio 1/2 dujų baliono 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 ar nėra suspaustas. Naudokite tik vietos 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 tiesiama vietoje, kurioje nėra kliūčių ir kad 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 įsitikinkite, kad prietaisas yra suderinamas su norima naudoti dujų tiekimo sistema. Jei ne, vadovaukitės nurodymais, kurie pateikiami skyriuje „Pritaikymas įvairių tipų dujoms“.

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

⚠ Prijungti prie dujų tinklo arba dujų baliono galima naudojant lankščią guminę arba plieninę žarną, laikantis galiojančių nacionalinių teisės aktų.

PRITAIKYMAS ĮVAIRIŲ TIPŲ DUJOMS

(Šią operaciją turi atlikti kvalifikuotas specialistas.)

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

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

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

⚠ 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 įgaliojtas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

⚠ Jei reikia pakeisti maitinimo laidą, kreipkitės į įgaliojatą 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 durelių stiklą nenaudokite aštrių valiklių ar metalinių gremžtukų, nes jie gali subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sutrūkti.

 Nenaudokite braižančių ar ėsdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.


 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.


Valant ar atliekant techninę priežiūrą būtina mūvėti apsaugines pirštines.

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/ES dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEIJA) reikalavimus ir pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisas). Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant prietaiso arba pridėdamų 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.

Naudokite greitpuodį ir taupykite energiją ir laiką

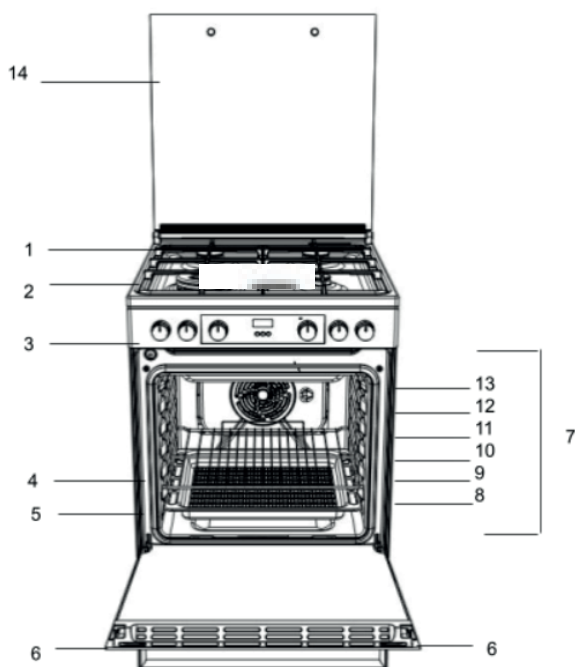
ATITIKTIES DEKLARACIJOS

Šis prietaisas atitinka: Ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014; ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 30-2-1.

Šis prietaisas atitinka Ekologinio projektavimo reikalavimus pagal Europos reglamentą 66/2014. Energijos vartojimo efektyvumo ženklavimo reglamentas 65/2014; ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-1.

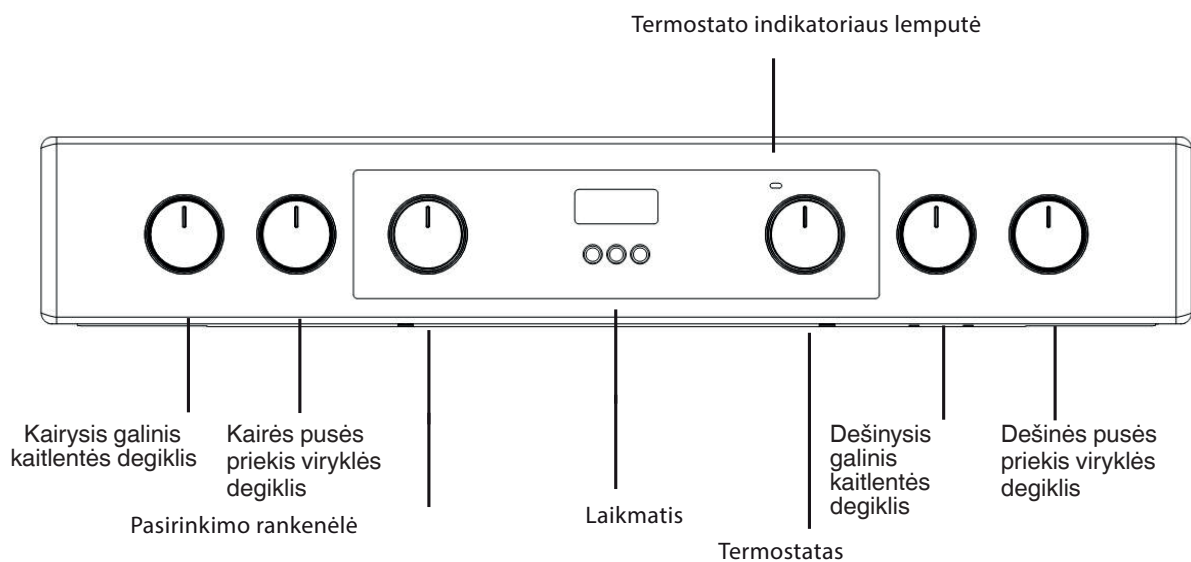


GAMINIO APRAŠYMAS



- 1. Viryklės degiklis
- 2. Viryklės tinklelis
- 3. Valdymo skydelis
- 4. Grotelės
- 5. Skarda
- 6. Durelės
- 7. Slankiojančiųjų grotelių kreipiantieji bėgeliai
- 8. 1 padėtis
- 9. 2 padėtis
- 10. 3 padėtis
- 11. 4 padėtis
- 12. 5 padėtis
- 13. 6 padėtis
- 14. Stiklinis dangtis

VALDYMO SKYDELIS



MONTAVIMAS

Prieš pradėdami naudotis naujuoju prietaisu, atidžiai perskaitykite šį instrukcijų lankstinuką. Čia pateikiama svarbi prietaiso montavimo ir eksploatavimo informacija. Išsaugokite šias naudojimo instrukcijas, kad vėliau galėtumėte pasinaudoti. Jei prietaisas parduodamas, atiduodamas arba perkeliamas, kartu pridėkite ir šias instrukcijas. Prietaisą turi sumontuoti kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis pateiktomis instrukcijomis. Bet koks prietaiso reguliavimas ar techninė priežiūra turi būti atliekama atjungus prietaisą nuo elektros tinklo. Šias instrukcijas turi perskaityti kvalifikuotas specialistas, kad prietaisas būtų tinkamai sumontuotas, sureguliuotas ir techniškai prižiūrimas vadovaujantis galiojančias įstatymais.

Vietos parinkimas ir išlygiavimas

Prietaisą galima montuoti šalia spintelių, kurių aukštis neviršija kaitlentės paviršiaus aukščio. Šią viryklę reikia statyti tiesiai ant grindų. Nestatykite šios viryklės ant bet kokio dirbtinio pagrindo. Įsitinkite, kad siena, kuri liečiasi su prietaiso galine dalimi, yra iš nedegios ir karščiui atsparios medžiagos (T 90 °C). Svarbu. Nestatykite šio prietaiso arti durų ar kitų prieigos taškų ir taip sumažinkite tikimybę, kad durimis besinaudojantys asmenys prisilies prie ant kaitlentės paviršiaus esančių gaminimo indų.

Siekiant išvengti perkaitimo, nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių.

Šio prietaiso negalima montuoti ant platformos.

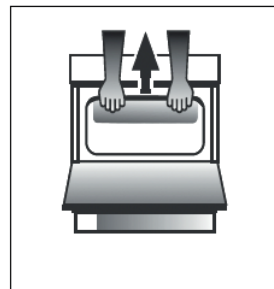
Viryklė suprojektuota taip, kad tilptų tarp virtuvės spintelių, esančių 600 mm atstumu viena nuo kitos. Iš abiejų pusių turi būti tik tiek vietos, kad būtų galima ištraukti viryklę ir atlikti jos techninę priežiūrą. Ją galima naudoti su spintelėmis vienoje arba abiejose pusėse, taip pat kampiniame variante. Jį taip pat galima laisvai pastatyti.

Gretimos šoninės sienos, kurios yra aukštesnės už kaitlentę, turi būti ne mažesniu nei 150 mm arba 65 mm atstumu ir turi būti suprojektuotos iš karščiui atsparių medžiagų. Bet koks viršuje sumontuotas objektas ar gartraukis turi būti ne arčiau kaip 750 mm.

- Viryklė gali būti įrengta virtuvėje, valgomajame arba svetainės kambaryje, bet ją draudžiama įrengti vonios kambaryje.
- Gartraukis turi būti montuojamas vadovaujantis gartraukio vadove pateiktais reikalavimais.
- Siena, kuri liečiasi su viryklės galine dalimi, turi būti iš nedegios medžiagos.
- Viryklė turi apsauginę grandinėlą, kuri turi būti pritvirtinta prie kablo, įsukto sienoje už prietaiso.

Prieš perkeldami viryklę patikrinkite, ar ji atvėsusi, ir išjungtas viryklės valdymo blokas. Viryklę lengviausia perkelti pakėlus priekinę dalį, kaip parodyta toliau.

Viryklės perkėlimas



A pav.

Praverkite dureles tiek, kad būtų galima patogiai įsikibti į apatinį priekinį orkaitės kraštą, neliečiant kepintuvo elementų. (A PAV.)

Pernešdami viryklę būkite atsargūs, nes ji sunki.

Užtikrinkite, kad gabenant nebūtų pažeista grindų danga.

Elektros jungtis

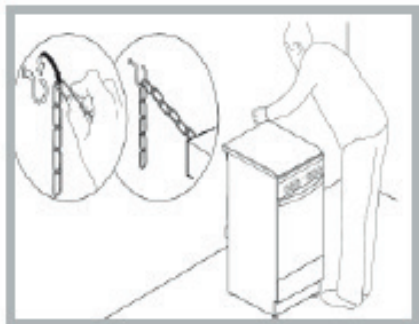
Maitinimo įtampa ir dažnis: 230–240 V kintamosios srovės 50 / 60 Hz.

! Maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad jokiaje vietoje nepatektų į aukštesnę nei 50 °C temperatūrą nei kambario temperatūra. Laidas turi būti nutiestas toliau nuo galinių angų. Jei reikia, galite naudoti ilgesnį kabelį, tačiau privalote užtikrinti, kad kartu su prietaisu pateiktas kabelis būtų pakeistas tokios pat specifikacijos kabeliu pagal galiojančius standartus ir teisės aktus.

ĮSPĖJIMAI. ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

Kaitlentė turi būti prijungta prie elektros tinklo per įjungtą (dvipolį) kaitlentės lizdą su tinkamu saugikliu, kurio galingumas atitinka kaitlentės vardinėje plokštelėje nurodytą galingumą. Visi elektros laidai nuo vartotojo įrenginio iki viryklės per įjungtą dvipolį viryklės lizdą turi būti atitinkamo tipo ir srovės stiprumo, kaip nurodyta anksčiau. maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad jokiaje vietoje nepatektų į aukštesnę nei 50 °C temperatūrą nei kambario temperatūra. Laidas turi būti nutiestas toliau nuo galinių angų.

Apsauginė grandinėlė



Siekiant apsisaugoti nuo atsitiktinio įrenginio virtimo, pvz., vaikui užlipus ant įrenginio durelių, BŪTINA sumontuoti įrenginio apsauginę grandinėlę!

Viryklė turi apsauginę grandinėlę, kuri turi būti pritvirtinta varžtu (su virykle nepridedamas) prie už įrenginio esančios sienos, tvirtinant tokia aukštyje, kokiame grandinėlė pritvirtinta prie įrenginio.

Varžtą ir jo inkarą pasirinkite pagal sienos, esančios už prietaiso, medžiagos tipą. Jei varžto galvutės skersmuo mažesnis nei 9 mm, būtina naudoti poveržlę. Jei siena yra betoninė, būtina naudoti varžtą, kurio skersmuo mažiausiai 8 mm, o ilgis 60 mm.

Užtikrinkite, kad grandinėlė būtų pritvirtinta prie galinės viryklės sienelės ir prie sienos, kaip parodyta paveikslėlyje, kad po montavimo ji būtų įtempta ir lygiagreti grindims.

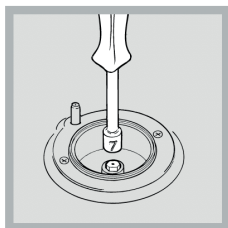
Dujų prijungimas

Kaitlentę prie dujų tiekimo sistemos turi prijungti registruotas, dujų saugą užtikrinantis montuotojas. Montuojant šį gaminį būtina įrengti patvirtintą dujų čiauptą, kad būtų galima atjungti dujų tiekimą nuo prietaiso, kad vėliau būtų patogiau jį išmontuoti ar atlikti techninę priežiūrą. Prietaisą prie dujotiekio arba suskystintų dujų reikia prijungti pagal galiojančias taisykles ir tik įsitikinus, kad jis pritaikytas naudojamų dujų tipui. Jei ne, vadovaukitės instrukcijomis, pateiktomis skirsnyje „Pritaikymas skirtingoms dujų rūšims“. Kai kuriuose modeliuose dujotiekį galima prijungti iš kairės arba iš dešinės pusės, priklausomai nuo poreikio; norėdami pakeisti jungtį, pakeiskite žarnos laikiklio ir dangtelio padėtį ir pakeiskite tarpiklį (pristatomas kartu su prietaisu). Jei jungiama prie suskystintųjų dujų, naudokite slėgio reguliatorius, atitinkančius galiojančius teisės aktus. Dujotiekis turi būti prijungtas kairėje prietaiso pusėje. Įsitinkite, kad žarna neina per viryklės galinę dalį ir neliečia karštų dalių.

Pritaikymas įvairių tipų dujoms

Prietaisą galima pritaikyti kitam nei numatytasis dujų tipas (tai nurodyta ant dangtelio esančioje vardinėje plokštelėje).

Kaitlentės pritaikymas



Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:

1. Nuimkite kaitlentės groteles ir nuimkite degiklius nuo jų vietų.
2. Atsukite antgalius 7 mm veržliarakčiu (žr. pav.) ir pakeiskite juos antgaliiais.

pritaikytas naujo tipo dujoms (žr. degiklių ir antgalių specifikacijų

lentelę).

3. Pakeiskite visas sudedamąsias dalis, vadovaudamiesi pirmiau pateiktomis nurodymais atvirkštine eilės tvarka.

Viryklės degiklių minimalaus nustatymo reguliavimas:

1. Pasukite čiauptą į mažiausią padėtį.

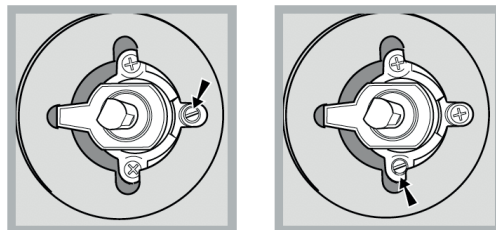
2. Nuimkite rankenėlę ir sureguliuokite reguliavimo varžtą, esantį čiaupto kaiščio viduje arba šalia jo, kol liepsna bus nedidelė, bet pastovi.

! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų tiekimo sistemos, apylankos sraigtas turi būti nustatytas minimaliai.

3. Degikliui užsidegus, kelis kartus greitai pakeiskite rankenėlės padėtį nuo mažiausios iki didžiausios padėties ir atvirkščiai, patikrinkite, ar liepsna neužgeso.

Baigę reguliuoti, vėl užsandarinkite sandarinimo vašku arba jam prilygstančia medžiaga.

Kaitlentės degikliams pirminio oro reguliuoti nereikia.

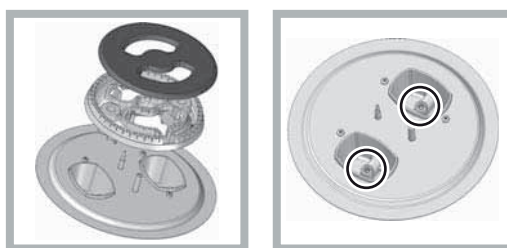


Sureguliuavę prietaisą taip, kad jį būtų galima naudoti su kito tipo dujomis, pakeiskite senąją vardinę plokštelę nauja, atitinkančia naująjį dujų tipą (šias plokšteles galima įsigyti įgaliuotuosiuose techninės pagalbos centruose).

Jei naudojamų dujų slėgis skiriasi (arba šiek tiek skiriasi) nuo rekomenduojamo, prie įleidimo žarnos turi būti pritvirtintas tinkamas slėgio reguliatorius pagal galiojančius standartus EN 88-1 ir EN 88-2, susijusius su „dujinių slėgių reguliatoriais“.

Trigubo žiedinio degiklio antgalių keitimas

1. Nuimkite keptuvės laikiklius ir pakelkite degiklius nuo jų korpuso. Degiklį sudaro dvi atskiros dalys (žr. nuotraukas).
 2. Atsukite antgalius 7 mm veržliarakčiu. Pakeiskite antgalius tokiais modeliais, kurie yra pritaikyti naudoti su naujo tipo dujomis (žr. 1 lentelę). Abiejų antgalių skylių skersmuo yra vienodas.
 3. Pakeiskite visus komponentus, vadovaudamiesi pirmiau pateiktomis nurodymais, atvirkštine eilės tvarka.
- Degiklių pirminio oro reguliavimas:



Reguluoti nereikia.

• Nustatykite minimalų degiklių režimą:

1. Pasukite čiauptą į mažos liepsnos padėtį.
2. Nuimkite rankenėlę ir priderinkite reguliavimo varžtą, esantį čiaupto kaiščio viduje arba šalia jo, kol liepsna bus nedidelė, bet pastovi.
3. Sureguliuavę liepsną iki norimos mažos liepsnos nustatymo, degant degikliui kelis kartus greitai pakeiskite rankenėlės padėtį nuo mažiausios iki didžiausios padėties ir atvirkščiai, patikrinkite, ar liepsna neužgeso.

Degiklio ir antgalio techniniai duomenys

| Degiklis | Skersmuo (mm) | Suskystintosios dujos | | | | Srautas g/h | | Gamtinės dujos | |
|---------------------------------------|--------------------|-------------------------------|------------|----------------------------------|---------------------|-------------|-----|---------------------|-------------|
| | | Šiluminė energija kW (e.k.s*) | | Aplenkiamasis kanalas 1/100 (mm) | Antgalis 1/100 (mm) | *** | ** | Antgalis 1/100 (mm) | Srautas g/h |
| | | Nominalusis | Sumažintas | | | | | | |
| TC | 130 | 3.30 | 1,50 | 61 | 2x65 | 240 | 236 | 2x99 | 314 |
| Pusiau spartus (vidutinis) (S) | 75 | 2,00 | 0,40 | 30 | 69 | 145 | 143 | 104 | 190 |
| Pagalbinis (mažas) (A) | 55 | 1,00 | 0,40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 |
| Tiekimo slėgis | Nominalusis (mbar) | | | | | 30 | 30 | 20 | |
| | Minimalus (mbar) | | | | | 20 | 20 | 17 | |
| | Maksimalus | | | | | 35 | 35 | 25 | |

*su sausomis dujomis 15 °C 1013 mbar

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

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

Naturalus G20 P.C.S=37,78Mj/m³



NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ KASDIENIS NAUDOJIMAS



Kaitlentės naudojimas


Degiklių uždegimas

Prie kiekvienos DEGIKLIO rankenėlės yra visas žiedas, kuriame rodomas atitinkamo degiklio liepsnos stiprumas.

Norėdami įjungti vieną iš kaitlentės degiklių:

1. Paspauskite degiklio rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę taip, kad ji rodytų didžiausios liepsnos nustatymą . Modeliuose su elektroninio uždegimo mygtuku  paspauskite mygtuką ir pasukite rankenėlę.

2. Nustatykite norimą liepsnos stiprumą sukdami DEGIKLIO rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę. Tai gali būti mažiausias nustatymas , didžiausias nustatymas  arba bet kuri padėtis tarp šių dviejų.

Jei prietaise sumontuotas elektroninis uždegimo įtaisas* (C), paspauskite uždegimo mygtuką, pažymėtą simboliu , tada laikykite nuspaudę degiklio rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę maksimalios liepsnos nustatymo kryptimi, kol degiklis užsidegs.

Atleidus rankenėlę degiklis gali užgesti. Jei taip atsitinka, pakartokite viską dar kartą, tik palaikykite rankenėlę nuspauštą ilgiau.

! Jei netyčia užgesintumėte liepsną, išjunkite degiklį, palaukite mažiausiai 1 minutę ir tik tada vėl bandykite uždegti orkaitę.

Jei prietaise yra įrengtas liepsnos gedimo apsaugos įtaisas (X)*, paspauskite ir maždaug 2–3 sekundes palaikykite paspaudę degiklio rankenėlę, kad liepsna degtų ir suveiktų įtaisas.

Norėdami išjungti degiklį, sukite rankenėlę, kol ji pasieks padėtį stop •.

Liepsnos reguliavimas pagal lygius

degiklio liepsnos intensyvumą galima reguliuoti rankenėle: yra 10 galios lygių, nuo didžiausio iki mažiausio, su 5 tarpinėmis padėtimis:



pasukus rankenėlę, spragtelėjimas nurodo, kad pereita nuo vieno lygio prie kito. Sistema užtikrina tikslesnį reguliavimą, leidžia atkartoti liepsnos intensyvumą ir lengvai nustatyti pageidaujimą lygį skirtingiems maisto ruošimo atvejams.

Praktiniai patarimai, kaip naudoti degiklius

Kad degikliai veiktų veiksmingiausiai ir būtų taupomas suvartojamų dujų kiekis, rekomenduojama naudoti tik keptuves tik su dangčiu ir plokščiu pagrindu. Jos taip pat turėtų atitikti degiklio dydį.

| Degiklis | Maisto gaminimo indų skersmuo (cm) |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Troškiny (TC) / greitas (R) | 24–26 |
| Pagalbinis (A) | 10–14 |
| Pusiau greitas (S) | 16–20 |

Norėdami nustatyti degiklio tipą, vadovaukitės schemomis, pateiktomis skyriuje „Degiklių ir antgalių specifikacijos“.

| LYGIS | GAMINIMO BŪDAS kam rekomenduojamas |
|-----------|------------------------------------|
| 1 - 2 - 3 | IŠLAIKYTI ŠILTĄ |
| | LĒTAS GAMINIMAS |
| 4 – 5 | LĒTAS VIRIMAS |
| | TROŠKINIMAS |
| 6 – 7 | APKEPINIMAS |
| | KEPIMAS |
| 8 – 9 | SKRUDINIMAS |
| | KEPIMAS ANT GROTELIŲ |
| 10 | GREITAS ĮKAITINIMAS |

ORKAITĖS NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

! Pirmą kartą naudodami prietaisą nustatykite maksimalią temperatūrą ir kaitinkite tuščią orkaitę uždarytomis durelėmis bent pusvalandį. Įsitinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama ir tik tada išjunkite orkaitę ir atidarykite orkaitės dureles. Prietaisas gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, atsirandantį dėl gamybos proceso metu panaudotų apsauginių medžiagų degimo.

Orkaitės naudojimas

1. Sukdami PASIRINKIMO rankenėlę pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą.
2. Sukdami TERMOSTATO rankenėlę pasirinkite gaminimo režimui rekomenduojamą arba pageidaujamą temperatūrą. Išsamų kepimo režimų ir siūlomų kepimo temperatūrų sąrašą rasite atitinkamoje lentelėje (žr. GAMINIMO LENTELE).

Gaminimo metu visada galima:

- pasukti PASIRINKIMO rankenėlę ir pakeisti gaminimo režimą.
- pasukti TERMOSTATO rankenėlę ir pakeisti temperatūrą.
- nustatyti bendrą gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką.
- pasukti PASIRINKIMO rankenėlę į „0“ padėtį ir sustabdyti gaminimą.

! Niekada nedėkite objektų tiesiai ant orkaitės dugno; taip apsaugosite emaliuotą dangą nuo pažeidimų.
! Gaminimo indus visada dėkite ant pridamų grotelių.

TERMOSTATO INDIKATORIAUS LEMPUTĖ

Kai ji šviečia, orkaitė generuoja šilumą. Ji išsijungia, kai orkaitės viduje pasiekiami nustatytoji temperatūra. Po to lemputė pakaitomis užsidega ir išsijungia, taip parodoma, kad termostatas veikia ir palaiko pastovų nustatytos temperatūros lygį.

ORKAITĖS LEMPUTĖ











Ji įjungžiama pasukus PASIRINKIMO rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus „0“. Ji šviečia, kol orkaitė veikia. Pasirenkant rankenėle, šviesa įjungžiama nesuaktyvinant jokio kaitinimo elemento.

Garai +

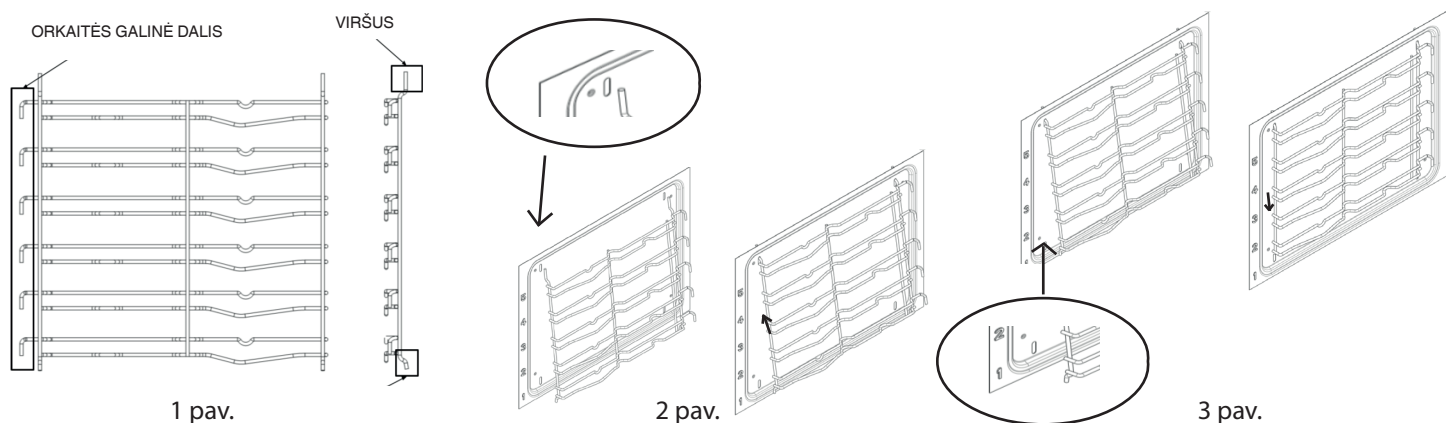
Šios funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio.

| | |
|---|---|
|  | LENGVAS / GREITAS ĮKAITINIMAS Orkaitės apšvietimo lemputei įjungti. Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. |
|  | TRADICINIS GAMINIMAS Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos. |
|  | TRADICINIS GAMINIMAS Galima gaminti įvairaus tipo maistą ant maks. dviejų lentynėlių vienu metu. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį. Naudojant šią funkciją, galima gaminti skirtingus patiekalus keliuose lygmenyse vienu metu. |
|  | GRILL (KEPINIMAS) Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepatė mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į ją tekėtų patiekalo sultys. Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens. |
|  | KEPINIMAS PADIDINTA GALIA Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys. Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens. |
|  | APAČIA Šią funkciją galima naudoti baigiant kepti įdarytus pyragus arba tirštinant sriubas. Šią funkciją naudokite paskutines 10–15 gaminimo minučių. |
|  | ATŠILDYTI Pagreitintas maisto atšildymas. |
|  | APAČIOS KAITINIMAS + VENTILIATORIUS Baigti gaminti labai skystos konsistencijos maistą ir išgauti traškų, auksinį pagrindą. Taip pat naudojamas padažams sutirštinti. Maistą padėkite ant antros lentynėlės. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. |
|  | STEAM (GARAI) Šios funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės. |
|  | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS Keliems patiekalams ant kelių lentynų gaminti tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą. |

ŠONINIŲ GROTELIŲ MONTAVIMAS



Jūsų naujoji viryklė pristatoma su 2 chromuotais lentynų laikikliais, kurie supakuoti orkaitėje kartu su lentynomis.

Atkreipkite dėmesį, kad viršutiniai strypai yra ilgesni už apatinius, o kabliukai yra orkaitės gale. Žr. 1 pav.

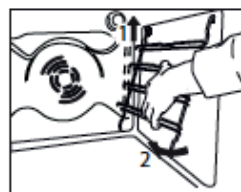
Lentynos laikiklio viršus įsiremia į orkaitės šoninėje sienelėje esančius griovelius, kaip rodoma 2 pav.

Kai jie bus užfiksuoti viršuje, įstumkite apatinius strypus į apatinius orkaitės šoninių sienelių griovelius. Dabar leiskite lentynų laikikliams šiek tiek nusileisti ir užsifiksuoti. Žr. 3 pav.

KAIP ĮDĒTI SLANKIĄSIAS LENTYNAS (JEI JŪ YRA)

Iš dalies arba visiškai ištraukus ištraukiamas lentynėles bus lengviau pasiekti ir naudoti grotelių lentynas ir padėklus.

1. Nuimkite ant šoninių laikiklių tvirtinamas groteles (1 pav.)



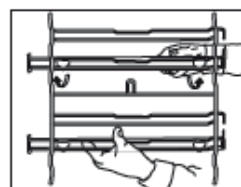
1 pav.

2. Išimkite plastikinę apsaugą nuo slankiųjų lentynų (2 pav.).



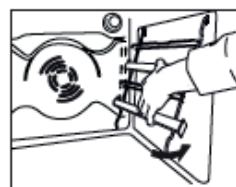
2 pav.

3. Užkabinkite viršutinę slankiklių dalį ant grotelių laikiklių. Patikrinkite, ar teleskopiniai bėgeliai gali laisvai judėti orkaitės priekinėje dalyje.



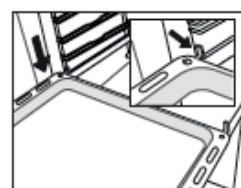
3 pav.

Tada tvirtai paspauskite slankiųjų lentynų apatinę dalį į grotelių laikiklį, kad ji spragtelėjusi būtų įstatyta į reikalingą vietą (3 pav.).



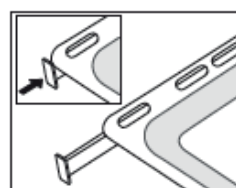
4 pav.

4. Į orkaitės vidų vėl įdėkite ant šoninių laikiklių tvirtinamas groteles (4 pav.).



5 pav.

5. Ant slankiklių dėkite priedus (5, 6 pav.).



6 pav.

PRIEDAI

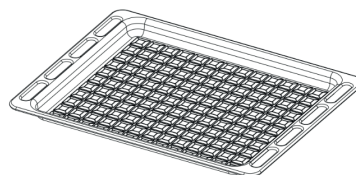
GROTELĖS



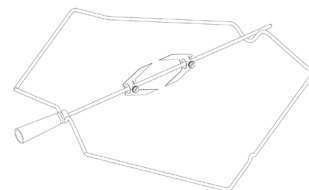
GILUS PADĖKLAS



KEPIMO SKARDA



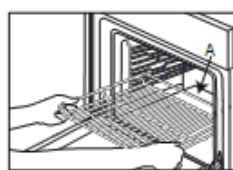
SUKAMOJO IEŠMO KOMPLEKTAS



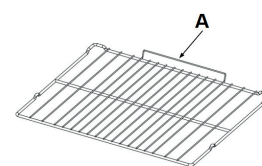
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

KAIP GROTELIŲ LENTYNAS IR KITUS PRIEDUS ĮDĖTI Į ORKAITĘ

1. Grotelių lentyną įdėkite horizontaliai, į viršų pakeldami dalį „A“ (1A pav., 1B pav.)



1A pav.





























































1B pav.





2. Kiti priedai, pavyzdžiui, surinkimo padėklas ir kepamoji skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelių lentyna (2 pav.).




































2 pav.

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

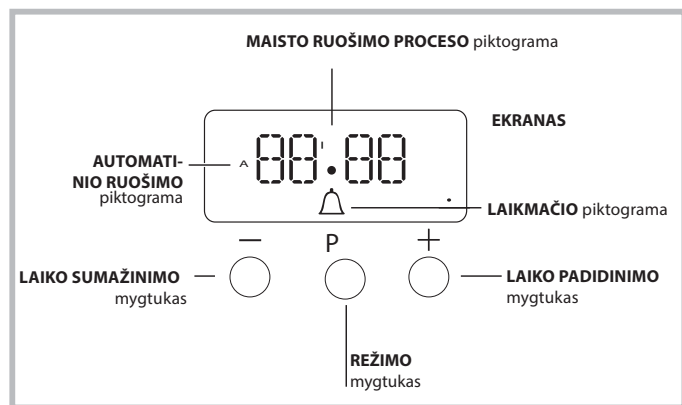
| RECEPTAS | FUNKCIJA | IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS. | TEMPERATŪRA. (°C) | TRUKMĖ (Min.) | LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI |
|---|---------------------------------------|--------------------------|-------------------|---------------|--|
| Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai | TRADICINIS GAMINIMAS | TAIP | 170 | 30–50 | L-2   |
| Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 150–160 | 40–60 | L-3   |
| Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 160 | 40–70 | L-5 L-2   |
| Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas) | TRADICINIS GAMINIMAS | TAIP | 160–180 | 40–60 | L-2   |
| Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas) | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 150–170 | 40–70 | L-4 L-2   |
| Sausainiai / trapios tešlos kepiniai | TRADICINIS GAMINIMAS | TAIP | 140 | 30–60 | L-3   |
| Sausainiai / trapios tešlos kepiniai | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 140 | 30–60 | L-5 L-3   |
| Sausainiai / trapios tešlos kepiniai | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 140–150 | 40–50 | L-6 L-4 L-2   |
| Sausainiai / trapios tešlos kepiniai | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 140 | 50–60 | L-6 L-5 L-4 L-3   |
| Pyragėliai / bandelės | TRADICINIS GAMINIMAS | TAIP | 160–180 | 20–50 | L-4   |
| Pyragėliai / bandelės | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 150–160 | 30–40 | L-5 L-2   |
| Pyragėliai / bandelės | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 150–160 | 30–50 | L-6 L-4 L-2   |
| Bandelės su įdaru | TRADICINIS GAMINIMAS | TAIP | 170–200 | 20–50 | L-3   |
| Bandelės su įdaru | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 170–180 | 20–50 | L-4   |
| Bandelės su įdaru | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 170–180 | 20–50 | L-2   |
| Bandelės su įdaru | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 170–180 | 20–50 | L-6 L-4 L-2   |
| Morengai | TRADICINIS GAMINIMAS | TAIP | 80–100 | 120–200 | L-3   |
| Morengai | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 80–100 | 120–200 | L-4 L-2   |
| Morengai | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 80–100 | 120–200 | L-5 L-3 L-1   |
| Pica / duona / itališka duonelė | TRADICINIS GAMINIMAS | TAIP | 190–250 | 15–50 | L-2   |
| Pica / duona / itališka duonelė | CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS) | TAIP | 190–230 | 20–50 | L-4   |
| Pica / duona / itališka duonelė | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 190–230 | 20–50 | L-1   |
| Pica / duona / itališka duonelė | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 190–230 | 20–50 | L-6 L-4 L-2   |
| Pica / duona / itališka duonelė | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 190–230 | 20–50 | L-5 L-4 L-3 L-2   |
| Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru) | CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS) | TAIP | 170–180 | 30–60 | L-3   |
| Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru) | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 170–180 | 50–60 | L-5 L-2   |
| Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai | TRADICINIS GAMINIMAS | TAIP | 170–190 | 15–40 | L-3   |
| Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 180–210 | 15–40 | L-4   |
| Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | TAIP | 180–210 | 15–40 | L-2   |

| RECEPTAS | FUNKCIJA | IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS. | TEMPERATŪRA. (°C) | TRUKMĖ (Min.) | LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI |
|---|---------------------------|--------------------------|-------------------|---------------|---|
| Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai | TRADICINIS GAMINIMAS | TAIP | 180–200 | 30–65 | L-3   |
| Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg | KEPINIMAS PADIDINTA GALIA | - | 190–MAKS. | 40–90 | L-3   |
| Vištiena / triušiena / antiena 1 kg | KEPINIMAS PADIDINTA GALIA | - | 230–MAKS. | 50–100 | L-3   |
| Kalakutiena / žąsiena 3 kg | KEPINIMAS PADIDINTA GALIA | - | 160–MAKS. | 130–170 | L-3   |
| Žuvies filė / kepsniai | GRILL (KEPINIMAS) | - | 230–MAKS. | 10–30 | L-4   |
| Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai) | KEPINIMAS PADIDINTA GALIA | - | 230–MAKS. | 30–60 | L-3   |
| Daržovių apkepas | GRILL (KEPINIMAS) | - | 230–MAKS. | 10–30 | L-4   |
| Skrebutis | GRILL (KEPINIMAS) | 5' | MAKS. | 1–2 | L-5  |
| Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai | GRILL (KEPINIMAS) | - | 230–MAKS. | 15–30 | L-5   |
| Keptos bulvės | KEPINIMAS PADIDINTA GALIA | - | 230–MAKS. | 30–60 | L-3   |
| Ēriuko koja / kojės | KEPINIMAS PADIDINTA GALIA | - | 200–MAKS. | 50–100 | L-3   |
| Visas patiekalas („Cook3“): Vaisinis pyragas Lazanija Kepsnys | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | - | 180–190 | 40–100 | L-6   |
| | | | | | L-4   |
| Visas patiekalas („Cook4“): Vaisinis pyragas Lazanija Mėsos pjautosniai Keptos daržovės | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS | - | 180–190 | 40–100 | L-6   |
| | | | | | L-4   |

| RECEPTAS | FUNKCIJA | VANDUO (g) | TEMPERATŪRA (°C) | TRUKMĖ (Min.) | LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI |
|--|---------------|------------|------------------|---------------|---|
| Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai | Steam (Garai) | 100 | 170–180 | 30–60 | L-2   |
| Pyragėliai / bandelės | Steam (Garai) | 100 | 160–170 | 30–55 | L-3   |
| Fokačija | Steam (Garai) | 150 | 200–220 | 20–40 | L-3   |
| Duonos kepiniai | Steam (Garai) | 100 | 210 | 25–40 | L-3   |
| Duonos kepalas | Steam (Garai) | 150 | 170–180 | 70–100 | L-3   |
| Kepta jautiena | Steam (Garai) | 200 | 200 | 35–60 | L-3   |
| Kepta jautiena, 2 kg | Steam (Garai) | 250 | 200 | 40–70 | L-3   |
| Ēriuko koja | Steam (Garai) | 200 | 180–200 | 65–75 | L-3   |
| Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg | Steam (Garai) | 200 | 200 | 60–90 | L-3   |
| Vištiena / triušiena / antiena 1 kg | Steam (Garai) | 200 | 200–220 | 50–70 | L-3   |
| Žuvies filė / kepsniai | Steam (Garai) | 150 | 180 | 15–35 | L-3   |
| Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai) | Steam (Garai) | 150 | 180–200 | 25–40 | L-3   |
| Keptos bulvės | Steam (Garai) | 200 | 200–220 | 50–70 | L-3   |
| Keptas viščiukas, 1–1,3 kg | Steam (Garai) | 250 | 200 | 50–80 | L-3   |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| PRIEDAI | Grotelių lentyna | Kepimo indas arba pyrago forma ant grotelių lentynos | Kepimo skarda / skysčių surinkimo padėklas arba kepimo indas ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda su 200 ml vandens |

LAIKRODŽIO / LAIKO PRIMINIMO NAUDOJIMAS



LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Laikrodį galima nustatyti išjungus arba įjungus orkaitę, jei prieš tai nebuvo užprogramuotas kepimo ciklo pabaigos laikas. Įjungus įrenginį į elektros tinklą arba po elektros energijos tiekimo pertrūkio, ekrane pradės mirksėti skaičiai 00:00.



1. Vienu metu paspauskite mygtukus „+“ ir „-“.
Pradės mirksėti dvitaškis tarp valandų ir minučių.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti norimą reikšmę.

GARSINIO SIGNALO DAŽNIO KEITIMAS

Garsinio signalo dažnį galima keisti kelis kartus paliečiant „-“.

LAIKO PRIMINIMO NUSTATYMAS


Ši funkcija nenutraukia maisto ruošimo ir neturi įtakos orkaitėi; ji paprasčiausiai naudojama garsiniam signalui įjungti, kai praeina nustatytas laikas.

1. Paspauskite mygtuką  keletą kartų, kol piktograma  ir trys skaitmenys ekrane pradėti mirksėti.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite norimą laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti reikšmę.
3. Palaukite 5 sekundes. Jei paspausite mygtuką dar kartą, ekrane bus rodomas mažėjantis laikas. Praėjus šiam laikui, įsijungs garsinis signalas.

MAISTO RUOŠIMO PROGRAMAVIMAS




Prieš programuojant turi būti pasirinktas maisto ruošimo režimas.

MAISTO RUOŠIMO TRUKMĖS PROGRAMAVIMAS

1. Paspauskite mygtuką  keletą kartų, kol piktograma **A** ir trukmės skaitmenys ekrane pradės mirksėti.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite norimą trukmę; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti reikšmę.
3. Palaukite 5 sekundes, paskui piktograma **A** bus rodoma ekrane.
4. Praėjus nustatytam laikui ir orkaitėi išsijungus, pasigirs garsinis signalas. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad išjungtumėte garsinį signalą.


- Pavyzdžiui: dabar yra 9 valandos ir užprogramuotas 1 valandos ir 15 minučių laikas. Programa automatiškai išsijungs 10 val. 15 min.

MAISTO RUOŠIMO REŽIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS

1. Atlikdami 1–3 veiksmus nustatykite trukmę, kaip aprašyta anksčiau.
2. Tada spauskite mygtuką , kol ekrane pradės mirksėti tekstas END (pabaiga).
3. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite maisto ruošimo pabaigos laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti norimą reikšmę.
4. Palaukite 5 sekundes arba vėl paspauskite mygtuką . Prasidėjus kepimo procesui ekrane bus rodomas simbolis .
5. Praėjus nustatytam laikui orkaitė išsijungs ir pasigirs garsinis signalas. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad jį išjungtumėte. Programavimas nustatytas, kai šviečia piktograma **A**.
• Pavyzdžiui: Dabar yra 9 valandos ir užprogramuota 1 valandos trukmė. 12:30 yra suplanuotas pabaigos laikas. Programa automatiškai prasidės 11 val. 30 min.

PROGRAMOS NUTRAUKIMAS

Norėdami nutraukti programą:

- spauskite mygtuką , kol pradės mirksėti piktograma, atitinkanti nustatymą, kurį norite atšaukti, ir skaitmenys ekrane. Spauskite mygtuką „-“, kol ekrane pasirodys skaitmenys 00:00.
- Paspauskite ir palaikykite mygtukus „+“ ir „-“; bus atšaukti visi anksčiau pasirinkti nustatymai, įskaitant laikmačio nustatymus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

IŠJUNKITE PAGRINDINĮ JUNGIKLĮ IR PRIEŠ PRADĖDAMI VALYTI ĮSITIKINKITE, KAD VIRYKLĖ ATVĖSO.

PRIEŠ VĒL ĮJUNGDAMI ĮSITIKINKITE, KAD VISI VALDIKLIAI YRA NUSTATYTI Į IŠJUNGTĄ PADĖTĮ.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.

Būtinus veiksmus atlikite, kai orkaitė yra šalta.

Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / esdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.

Aplinkos saugojimas

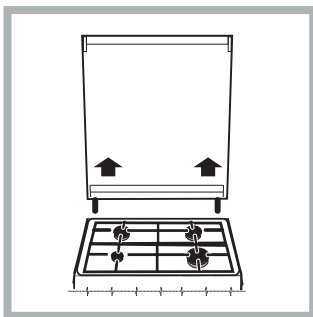
- Jei įmanoma, venkite iš anksto įkaitinti orkaitę ir visada stenkitės ją užpildyti. Kuo mažiau atverkite orkaitės dureles, nes kaskart jas atidarius prarandama šiluma. Norėdami sutaupyti didelį kiekį energijos, tiesiog išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki planuojamo kepimo laiko pabaigos ir naudokite orkaitės toliau skleidžiamą šilumą.
- Palaikykite tarpines švarias ir tvarkingas, kad išvengtumėte energijos nuostolių duryse.
- Jei esate sudarę kelių tarifų elektros energijos sutartį, pasirinkus funkciją „atidėti maisto ruošimą“, bus lengviau sutaupyti pinigų perkiant naudojimą į pigesnius laikotarpius.
- Puodo ar keptuvės dugnas turi uždengti kaitvietę. Jei jis mažesnis, bus eikvojama brangi energija, o perkaitę puodai palieka prikepusių likučių, kuriuos gali būti sunku pašalinti.
- Maistą gaminkite uždaruose puoduose ar keptuvėse su gerai priglundusiais dangčiais ir naudokite kuo mažiau vandens. Jei gaminsite nuėmę dangtį, gerokai padidės energijos sąnaudos
- Naudokite tik plokščius puodus ir keptuves

Jei gaminate patiekalą, kurį paruošti užtrunka ilgiau, verta naudoti slėginę keptuvę, kuri veikia dvigubai greičiau ir sutaupo trečdalį energijos.

Prietaiso išjungimas

Prieš atlikdami bet kokius darbus su prietaisu, atjunkite jį nuo elektros tinklo.

Dangtis *



Jei viryklė turi stiklinį dangtį, jį reikia valyti drungnu vandeniu. Nenaudokite abrazyvinių produktų. Dangtį galima nuimti, kad būtų lengviau išvalyti už kaitlentės esantį plotą. Visiškai atidarykite dangtelį ir patraukite jį į viršų (žr. pav.). ! Neuždarinėkite dangčio, kai degikliai dega arba kai jie dar karšti.

Dujų čiaupo priežiūra

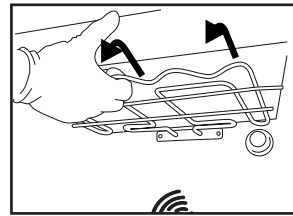
Laikui bėgant čiaapai gali užstrigti arba juos gali pasidaryti sunku pasukti. Taip nutikus, čiaupą reikia pakeisti.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

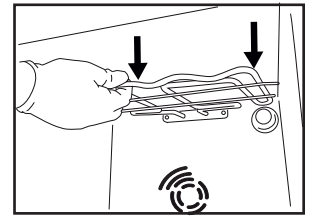
- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nusausinkite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIRŠUTINIO KAITINIMO ELEMENTO PERKĖLIMAS

1. Nuimkite šonines priedo laikiklio groteles.
2. Šiek tiek ištraukite kaitinimo elementą (pav. 1) ir pažeminkite jį (pav. 2).
3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



1 pav.



2 pav.

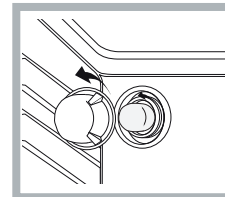
VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS



1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo
 2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
 3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.
- Pastaba. Naudokite 40 W / 230 V, G9 tipo. Gaminyje naudojama lemputė yra specialiai sukurta

buitiniams prietaisams ir netinka bendram patalpų apšvietimui (EB reglamentas 244/2009).

– Nelieskite lempučių plikomis rankomis. Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. Pirštų atspaudai gali jas sugadinti. Nenaudokite orkaitės, kol bus sumontuotas žibinto dangtelis.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ORKAITĖS VALYMAS GARAIS

Šis valymo būdas rekomenduojamas po labai riebios (keptos) mėsos gaminimo.

Šis valymo procesas leidžia lengviau pašalinti orkaitės sienelių nešvarumus, nes orkaitės ertmėje susidaro garai, kurie palengvina valymą. !

Svarbu! Prieš padedant valymą garais:

- Nuo orkaitės dugno pašalinkite maisto likučius ir riebalus.

- Išimkite visus priedus (groteles ir surinkimo padėklus).

Atlikite operacijas vadovaudamiesi toliau pateiktais nurodymais:

1. į kepimo dėklą orkaitėje įpilkite 250 ml geriamo vandens ir įstatykite jį apatinėje lentynoje. Modeliuose, kuriuose nėra surinkimo padėklo, naudokite kepimo skardą ir padėkite ją ant apatinės lentynos:

2. pasirinkite orkaitės funkciją ir TRADICINIS GAMINIMAS nustatykite 90 °C temperatūrą;

3. palikite jį orkaitėje 35 min.;

4. išjunkite orkaitę;

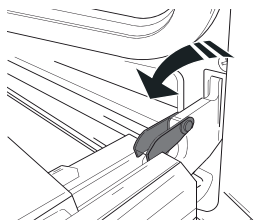
5. Kai orkaitė atvės, galite atidaryti dureles ir užbaigti valymą vandeniu ir drėgna šluoste;

6. Baigę valymą pašalinkite vandens likučius iš ertmės

Atlikus valymą garais, kai gaminami ypač riebiūs patiekalai arba kai sunku pašalinti riebalus, gali tekti užbaigti valymą tradiciniu metodu, aprašytu ankstesnėje pastraipoje. Valymą atlikite tik šaltoje orkaitėje!

DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

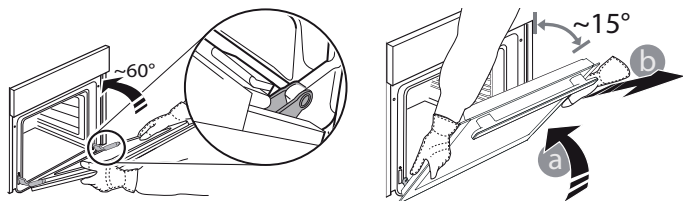
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



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 vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

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

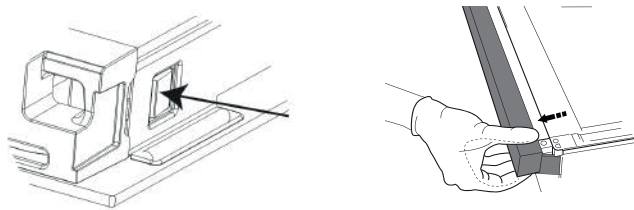
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo.

Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį; įsitinkinkite, kad juos visiškai nuleidote.

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

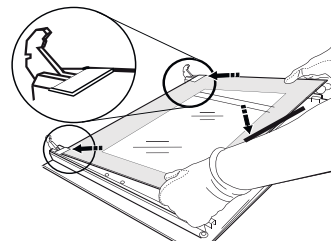
SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fikساتorius 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. Surinkdami vidinį durelių stiklą teisingai įstatykite stiklo plokštę taip, kad ant plokštės užrašytas tekstas nebūtų atvirkštinis ir būtų lengvai įskaitomas.



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

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Ką daryti, jei...

Galimos priežastys

Sprendimai

Orkaitė neveikia.

Netiekiamas maitinimas.
Atjungta nuo maitinimo šaltinio

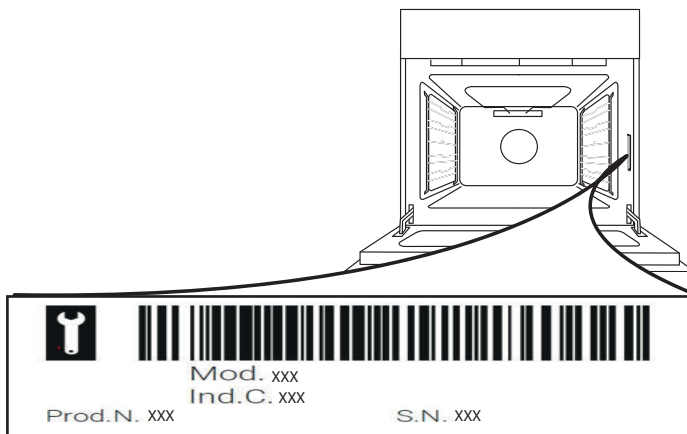
Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

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

Būkite pasiruošę nurodyti:

- trumpą gedimo aprašymą;
- tikslų gaminio modelį;
- techninio aptarnavimo numerį (numeris po žodžio „SERVICE“ gaminio duomenų plokštelėje; matosi vidiniame krašte atidarius orkaitės dureles);
- savo tikslų adresą;
- telefono numerį.



Atkreipkite dėmesį. Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į galioją techninės priežiūros centrą (originalių atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

⚠ Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces redzams valsts simbols. Ja uz ierīces simbola nav, jāapskata tehniskie norādījumi, kuros sniegtas nepieciešamās instrukcijas attiecībā uz ierīces pārveidošanu atbilstoši valstī noteiktajiem lietošanas nosacījumiem.

⚠ **UZMANĪBU!** Gāzes ēdiena gatavošanas ierīces lietošanas rezultātā telpā, kurā tā uzstādīta, rodas siltums, mitrums un degšanas produkti. Nodrošiniet, ka virtuve ierīces lietošanas laikā tiek labi ventilēta: turiet dabiskās ventilācijas atveres atvērtas vai uzstādiet mehāniskās ventilācijas ierīci (mehānisko velkmes ventilatoru). Ilgstoši intensīvi lietojot šo ierīci, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, atverot logu, vai efektīvāka ventilācija, palielinot jaudu mehāniskajai ventilācijai (ja iespējams).

⚠ Precīzi neievērojot šajā instrukcijā doto informāciju, var izcelties ugunsgrēks vai sprādziens, kā rezultātā var tikt bojāts īpašums vai arī savainoti cilvēki.

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.

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!** 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 — aizdegšanās risks. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nedzēsiet uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai atbalstu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas — pastāv aizdegšanās 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 spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

⚠ **UZMANĪBU!** Ja saplīst elektriskās plīts virsmas stikls:- nekavējoties izslēdziet visus degļus un jebkādu elektrisko sildelementu un atvienojiet ierīci no elektrotīkla; - neskarīties pie ierīces virsmas; - neizmantojiet ierīci



Stikla vāks var saplīst, ja tas ir sakarsis.

Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus un elektriskās sildvirsmas. Neaizveriet vāku, kad ir aizdegts 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

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

⚠ Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas — pastāv aizdegšanās risks. Gatavojot ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai pievienojot alkoholiskus dzērienus, rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi — pastāv aizdegšanās 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. Nenosprostojiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres — pastāv aizdegšanās risks.

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

Ievietojot režģi, pārliecinieties, ka atdure ir pavērsta augšup un atrodas pie krāsns mugursienas.

Ierīce nedrīkst darboties ilgāk nekā 15 s. Ja deglis pēc 15 s nav aizdedzies, pārtrauciet izmantot ierīci un atveriet nodalījuma durvis un/vai pagaidiet vismaz 1 minūti pirms turpmākiem degļa aizdedzināšanas mēģinājumiem.

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

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

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonā 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 profesionāliem nolūkiem. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

⚠ Neuzglabājiet ierīcē vai tās tuvumā sprāgstošas vai uzliesmojošas vielas (piemēram, benzīnu vai aerosola baloniņus) un nenovietojiet tās ierīces tuvumā – pastāv aizdegšanās 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 izraisīt plīts bojājumus: novietojiet režģus otrādi un nebīdiel 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 apgrūtināta degļa aizdegšanu, ieteicams atkārtot darbību, pagriežot slēdzi 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, pārlicinieties, ka visi aizsargelementi ir uzstādīti pareizi.

MONTĀŽA

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

⚠ Elektrības un gāzes savienojumiem ir jāatbilst vietējiem normatīviem.

⚠ Uzstādīšana, tostarp ūdens padeves pieslēgšana (ja nepieciešama), elektrības pieslēgšana un remonts jāveic kvalificētam montierim. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietās tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārlicinieties, 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 modificēšana un montāžas metode ir ārkārtīgi būtiska, lai droši un pareizi izmantotu šo ierīci visās papildus valstīs.

⚠ Izmantojiet instrukcijā norādītajam gāzes spiedienam piemērotus spiediena regulatorus.

⚠ Telpai jābūt aprīkotai ar gaisa izvades sistēmu, kas izvada visus sadegšanas dūmus.

⚠ Telpā jānodrošina arī atbilstoša gaisa cirkulācija,

jo gaiss ir nepieciešams, lai nodrošinātu normālu sadegšanu.

Gaisa plūsmai jābūt ne mazākai par 2 m³/h uz katru uzstādītās jaudas kW.

⚠ Gaisa cirkulācijas sistēma var ņemt gaisu tieši no ārpuses, izmantojot cauruli, kuras iekšējais šķēsgriezuma laukums ir vismaz 100 cm²; atvērums nedrīkst būt aizblīvēts.

⚠ Sistēma var arī netieši nodrošināt degšanai vajadzīgo gaisu, proti, no blakus esošajām telpām, kas aprīkotas ar iepriekšminētajām 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, tam jābūt novietotam tā, lai tas nebūtu pakļauts karstuma iedarbībai, ko rada ārēji avoti (krānsis, kamīni, plītis u.c.), kas varētu paaugstināt balona temperatūru virs 50 °C.

Ja konstatējat, ka degļa pogu pagriešana ir apgrūtināta, lūdzu, sazinieties ar pēc pārdošanas servisu, kas var nomainīt bojātu degļa krānu.

Nekad nedrīkst nosegt atvērumus, kurus izmanto ventilācijai un karstuma izkliedēšanai.

⚠ Ierīci no polistirola putu pamatnes noņemiet tikai uzstādīšanas brīdī.

Savienojums ar nekustīgu cauruli (vara vai tērauda).

Ja gāzes spiediens atšķiras no ieteicamā spiediena, ievades caurulei jāuzstāda piemērots spiediena regulators saskaņā ar aktuālajiem valsts noteikumiem.

⚠ 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.

GĀZES PIESLĒGUMS

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

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Šis ierīces konfigurēšanas nosacījumi ir norādīti uz etiķetes (vai datu plāksnītes).

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Šī ierīce nav savienota ar degšanas produktu nosūkšanas ierīci. Tā ir jāuzstāda un jāpievieno atbilstoši spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām ventilācijas prasībām.

⚠ Ja ierīcei pievienota sašķidrinātā gāze, regulēšanas skrūve jāieskrūvē pēc iespējas ciešāk.

⚠ **SVARĪGI** : Ja tiek uzstādīts gāzes balons vai gāzes tvertne, tā jānovieto pareizi (vertikāli).

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Šī darbība jāveic kvalificētam tehniskajam speciālistam.

⚠ Gāzes savienojumam izmantojiet tikai elastīgu vai neelastīgu metāla šļūteni.

⚠ Savienojums ar neelastīgu cauruli (varš vai tērauds) 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 ārējo vītņi.

⚠ Elastīgas bezsavienojumu nerūsējošā tērauda caurules savienošana ar vītņoto pieslēgumu Gāzes padeves caurules savienotājelements ir 1/2 cilindrisks gāzes stiprinājums ar ārējo vītņi. Šis caurules jāuzstāda tā, lai tās, pilnīgi izvilkta, 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 padevei vai gāzes balonam atbilstoši aktuālajiem valsts noteikumiem. Pirms veikt savienojumu, pārliedzieties, ka ierīce ir saderīga ar to gāzes padeves veidu, ko vēlaties izmantot. Ja tā nav, rīkojieties atbilstoši norādēm, kas dotas sadaļā "Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem".

⚠ Pēc pievienošanas gāzes padevei ar ziepjūdeni pārbaudiet, vai nav noplūžu. Iededziet degļus un pagrieziet slēdzus no maksimālās pozīcijas 1* līdz minimālajai 2*, lai pārbaudītu liesmas stabilitāti.

⚠ Savienojumu ar gāzes padeves tīklu vai gāzes balonu var nodrošināt, izmantojot elastīgu gumijas vai tērauda šļūteni saskaņā ar aktuālajiem valsts tiesību aktiem.

PIELĀGOŠANA DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM

(Šī darbība jāveic kvalificētam tehniķim.)

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

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

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

⚠ Nominālo parametru plāksnīte atrodas uz krāsns 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.

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

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktligzdas vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskie komponenti nedrīkst būt pieejami. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām.

Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi, ir bojāta vai tikusi nomesta.

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

⚠ Ja nepieciešama barošanas kabeļa nomaina, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzītes nomainas pārliedzinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pārliedzinieties, 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.

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

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

⚠ Pirms tīrīšanas un apkopes darbu veikšanas pārliedzinieties, ka ierīce ir atdzisusi. - pastāv apdegumu risks.

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

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


Tīrīšanas un apkopes laikā nēsājiet aizsargcimdus.

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu ♻. Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi 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 sadzīves ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat saņemt vietējā attiecīgajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) un saskaņā ar 2013. gada Regulu par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (un tās grozījumiem). 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 TAUPIŠANAI

Sakarsējiet cepeškrāsnī tikai līdz temperatūrai, kas norādīta kulinārijas receptē. Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu. Izmantojiet ātrvārāmo katlu, lai ietaupītu vēl vairāk enerģijas un laika.

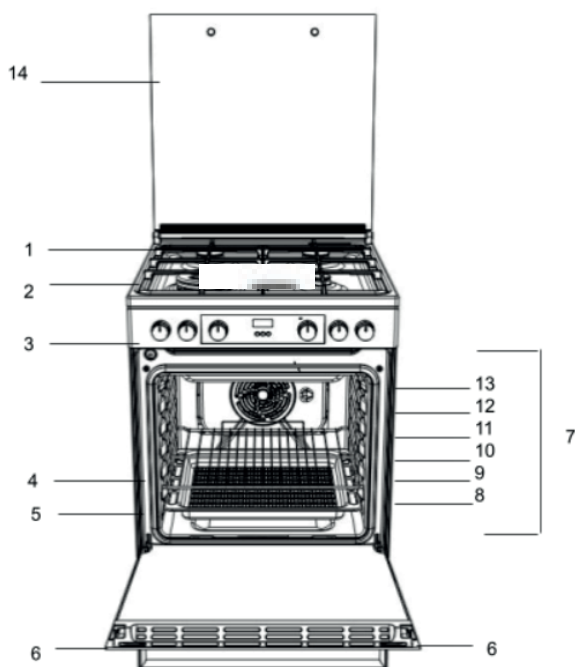
ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

Šī ierīce atbilst: Eiropas Komisijas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām; un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 30-2-1.

Šī ierīce atbilst Eiropas Komisijas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām; Regulai 65/2014 par energomarķējumu; 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

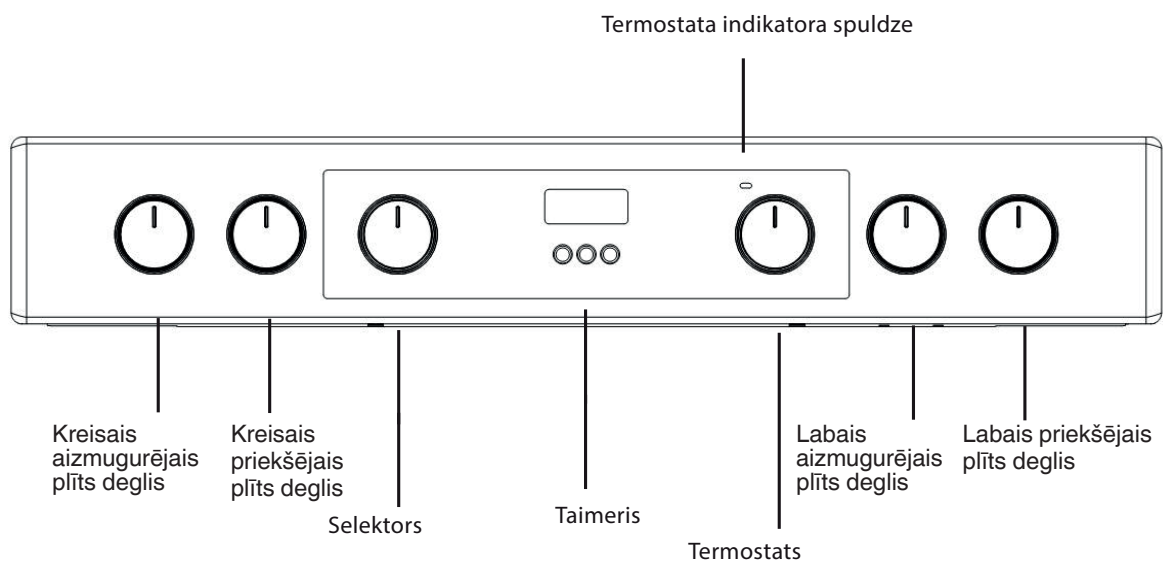


PRODUKTA APRAKSTS



- 1. Plīts deglis
- 2. Plīts režģis
- 3. Vadības panelis
- 4. Plaukts
- 5. Paplāte
- 6. Durvis
- 7. Vadotnes bīdāmajiem plauktiem
- 8. pozīcija 1
- 9. pozīcija 2
- 10. pozīcija 3
- 9. pozīcija 4
- 12. pozīcija 5
- 13. pozīcija 6
- 14. Stikla vāks

VADĪBAS PANELIS



LV

MONTĀŽA

Pirms jaunās ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tajā ir svarīga informācija par ierīces drošu uzstādīšanu un ekspluatāciju.

Saglabājiet šos lietošanas norādījumus turpmākai izmantošanai. Pārliecinieties, ka lietošanas pamācība tiek saglabāta kopā ar ierīci, ja tā tiek pārdota, atdota vai pārvietota.

Ierīce jāuzstāda kvalificētam speciālistam saskaņā ar sniegtajiem norādījumiem.

Jebkura nepieciešamā pielāgošana vai apkope jāveic pēc tam, kad ierīce ir atvienota no elektrības padeves.

Lai nodrošinātu, ka ierīce ir pareizi uzstādīta, regulēta un tehniski pareizi apkalpota atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem, kvalificētam tehniķim jāizlasa sekojošie norādījumi.

Novietošana un izlīdzināšana

Ierīci ir iespējams uzstādīt blakus skapīšiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

Šī plīts jāuzstāda tieši uz grīdas. Neuzstādiet šo plīti uz jebkāda veida mākslīgas pamatnes.

Pārliecinieties, ka siena, kas saskaras ar ierīces mugurvirsma, ir izgatavota no nedegoša, karstumizturīga materiāla (T 90°C). Svarīgi! Neuzstādiet šo ierīci blakus durvīm vai citām piekļuves iespējām, lai samazinātu iespēju, ka personas, kas izmanto durvis, varētu saskarties ar pannām uz plīts virsmas.

Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas

Šo ierīci nedrīkst uzstādīt uz platformas.

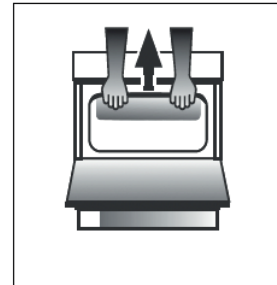
Plīts ir veidota tā, lai to varētu ievietot starp virtuves skapīšiem ar attālumu 600 mm. Attālumam abās pusēs jābūt pietiekamam, lai plīti varētu izņemt apkopei. To var izmantot ar atvilktnēm vienā vai abās pusēs, kā arī stūrī. To var lietot arī savrupi.

Blakus esošās sānu sienas, kas izvirzītas virs plīts virsmas līmeņa, nedrīkst atrasties tuvāk par 150 mm vai 65 mm no plīts, un tām jābūt aizsargātām ar karstumizturīgu materiālu. Jebkura pārkares virsma vai tvaika nosūcējs nedrīkst atrasties tuvāk par 750 mm.

- Plīts var atrasties virtuvē, virtuvē/ēdamistabā vai dzīvojamā istabā, bet ne vannas istabā vai dušas telpā.
- Nosūcēji jāuzstāda saskaņā ar prasībām, kas norādītas nosūcēja rokasgrāmatā.
- Sienai, kas saskaras ar plīts mugurvirsma, jābūt no ugunsdroša materiāla.
- Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas jāpiestiprina pie āķa, kas ir piestiprināts pie sienas aiz ierīces.

Pirms plīts pārvietošanas pārbaudiet, vai tā ir atdzisusi un izslēgta plīts vadības panelī. Plīti visvieglāk pārvietot, paceļot priekšējo daļu šādi:

Plīts pārvietošana



Att. A

Atveriet grila durtiņas tiktāl, lai varētu ērti satvert cepeškrāsns augšpusē apakšējo priekšējo malu, izvairoties no jebkādiem grila elementiem. (ATT.A)

Uzmanīgi pārvietojiet plīti, jo tā ir smaga. Uzmanieties, lai grīdas segums netiktu bojāts.

Elektriskais savienojums

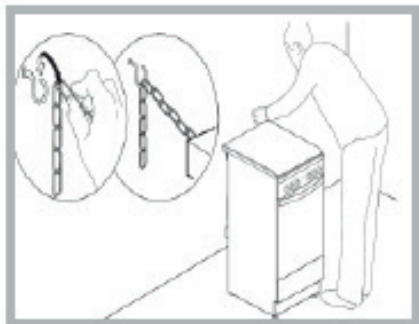
Barošanas spriegums un frekvence: 230-240V maiņstrāvas spriegums 50/60 Hz.

! Barošanas kabelis jānovieto tā, lai tā temperatūra nekad nebūtu par 50°C augstāka nekā istabas temperatūra. Kabelim jābūt novietotam prom no aizmugures ventilācijas atverēm. Ja jums tas ir nepieciešams, varat izmantot garāku kabeli, tomēr jums jānodrošina, lai kopā ar ierīci piegādātais kabelis tiktu aizstāts ar tādu pašu specifikāciju kabeli saskaņā ar spēkā esošajiem standartiem un tiesību aktiem.

BRĪDINĀJUMI! ŠAI IERĪCEI JĀBŪT IEZEMĒTAI.

Plīts ir jāpievieno elektrotīklam, izmantojot ar slēdzi aprīkotu (divpolu) plīts kontaktligzdu ar pareizu jaudu, kas atbilst plīts nomināla plāksnītē norādītajai. Visiem elektroinstalācijas vadiem no patērētāja ierīces uz plīti, izmantojot ar slēdzi aprīkotu divpolu plīts kontaktligzdu, jābūt ar atbilstošu tipu un strāvas stiprumu, kā norādīts iepriekš. Barošanas kabelis jānovieto tā, lai tā temperatūra nekad nebūtu par 50°C augstāka nekā istabas temperatūra. Kabelim jābūt novietotam prom no aizmugures ventilācijas atverēm.

Drošības ķēde



Lai novērstu ierīces nejaušu apgāšanos, piemēram, bērnam uzkāpjot uz cepeškrāsns durvīm, komplektā iekļautā drošības ķēde IR jāuzstāda!

Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas ar skrūvi (nav ietverta plīts komplektā) jāpiestiprina pie sienas aiz ierīces tādā pašā augstumā, kādā ķēde ir piestiprināta ierīcei.

Izvēlieties skrūvi un skrūvju enkuru atkarībā no sienas, kas atrodas aiz ierīces, materiāla veida. Ja skrūves galvas diametrs ir mazāks par 9 mm, jāizmanto paplāksne. Betona sienai nepieciešama skrūve ar vismaz 8 mm diametru un 60 mm garumu.

Pārliecinieties, ka ķēde ir piestiprināta pie plīts aizmugurvirsma un pie sienas, kā parādīts attēlā, lai pēc uzstādīšanas tā būtu nostiepta un paralēli zemes līmenim.

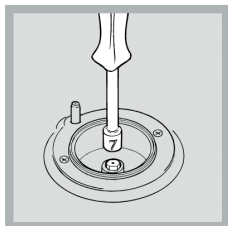
Gāzes pieslēgums

Plīts pieslēgšana pie gāzes padeves jāveic gāzes drošībā reģistrētam uzstādītājam. Uzstādot šo ražojumu, ir svarīgi uzstādīt apstiprinātu gāzes krānu, lai atvienotu padevi no ierīces, lai vēlāk to varētu ērti noņemt vai apkalpot. Ierīces pieslēgšana gāzes tīklam vai sašķidrinātajai gāzei jāveic saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem un tikai pēc tam, kad ir noskaidrots, ka tā ir pielāgojama izmantotajam gāzes veidam. Pretējā gadījumā ievērojiet norādījumus, kas sniegti nodaļā "Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem". Dažiem modeļiem gāzes padevi pēc vajadzības var pieslēgt kreisajā vai labajā pusē; lai nomainītu savienojumu, apgrieziet otrādi šļūtenes turētāja pozīciju pret vāciņa pozīciju un nomainiet paplāksni (iekļauta ierīces komplektācijā). Savienojot ar sašķidrinātu gāzi vai tvertni, izmantojiet spiediena regulētājus, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem. Gāzes padeve jāpievieno pa kreisi no ierīces. Pārliecinieties, ka šļūtene neiet cauri plīts aizmugurējai daļai, pieskaroties karstajām daļām.

Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

Ierīci ir iespējams pielāgot citam gāzes veidam, kas nav standarta gāzes veids (tas ir norādīts uz nomināla marķējuma uz vāka).

Plīts virsmas pielāgošana



Plīts virsmas degļu sprauslu nomainīšana:

1. Noņemiet plīts virsmas restes un izstumiet degļus no to vietām.
2. Atskrūvējiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzgriežņu atslēgu (skatīt attēlu), un nomainiet tās ar sprauslām kas piemērotas jaunajam gāzes veidam (sk. degļu un sprauslu

specifikācijas tabulu).

3. Nomainiet visus komponentus, izpildot iepriekš minētos norādījumus apgrieztā secībā.

Plīts virsmas degļu minimālā iestatījuma pielāgošana:

1. Pagrieziet krānu minimālajā pozīcijā.

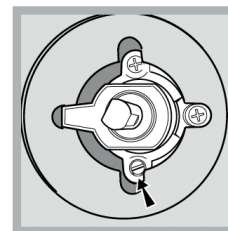
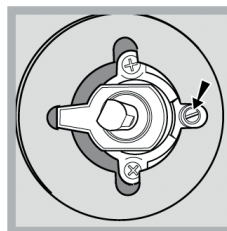
2. Noņemiet rokturi un pielāgojiet regulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna tapas iekšpusē vai blakus tai, līdz liesma ir maza, bet vienmērīga.

! Ja ierīce ir pieslēgta sašķidrinātās gāzes padevei, apvadskrūve ir jāneregulē uz minimālo vērtību.

3. Kamēr degļi ir liesma, vairākas reizes ātri mainiet roktura pozīciju no minimālās uz maksimālo un otrādi, pārbaudot, vai liesma nav izdzisusi.

Pēc ieregulēšanas atkal noblīvējiet ar blīvēšanas vasku vai tamlīdzīgu materiālu.

Plīts virsmas degļiem nav nepieciešama primārā gaisa ieregulēšana.



Pēc ierīces pielāgošanas, lai to varētu izmantot ar cita veida gāzi, nomainiet veco nomināla marķējumu pret jaunu, kas atbilst jaunajam gāzes veidam (šīs etiķetes ir pieejamas pilnvarotajos tehniskās palīdzības centros).

Ja izmantojamās gāzes spiediens ir atšķirīgs (vai nedaudz atšķiras) no ieteicamā spiediena, ieplūdes caurulei jāuzstāda piemērots spiediena reduktors, kas atbilst esošajiem standartiem EN 88-1 un EN 88-2 „Reduktori gāzes pārvadīšanai”.

Trīskāršā gredzenveida degļa sprauslu nomainīšana

1. Noņemiet plīts paliktņus un izceliet degļus no korpusa. Deglis sastāv no divām atsevišķām daļām (skat. attēlus).
 2. Atskrūvējiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzgriežņu atslēgu. Nomainiet sprauslas ar jaunā tipa gāzei piemērotu modeļa sprauslām (skat. 1. tabulu). Abu sprauslu cauruma diametrs ir vienāds.
 3. Nomainiet visus komponentus, izpildot iepriekš minētos norādījumus apgrieztā secībā.
- Degļu primārā gaisa ieregulēšana:



Nav jāregulē.

- Degļu iestatīšana uz minimālo iestatījumu:

1. Pagrieziet krānu uz nelielas liesmas pozīciju.
2. Noņemiet rokturi un neregulējiet ieregulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna tapā vai blakus tai, līdz liesma ir maza, bet vienmērīga.
3. Pēc liesmas iegulēšanas līdz vajadzīgajam zemajam iestatījumam, kamēr degļi ir liesma, vairākas reizes ātri mainiet roktura pozīciju no minimālās uz maksimālo un otrādi, pārbaudot, vai liesma neizdzies.

Degļu un sprauslu specifkāciju tabula

| Deglis | Diametrs (mm) | Sašķidrināta gāze | | | | | | Dabasgāze | |
|-------------------------------------|---------------------|---|------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|-----|---------------------------|-----------------|
| | | Termiskā jauda kW (jaudas pārv.sist.*) | | Apvade 1/100 (mm) | Sprausla 1/100 (mm) | Plūsma g/st. | | Sprausla 1/100 (mm) | Plūsma g/st. |
| | | Nomināls | Samazināts | | | *** | ** | | |
| Cietmetāla | 130 | 3.30 | 1,50 | 61 | 2x65 | 240 | 236 | 2x99 | 314 |
| Vidēji ātra (Vidēja) (S) | 75 | 2,00 | 0,40 | 30 | 69 | 145 | 143 | 104 | 190 |
| Palīga (Maza) (A) | 55 | 1,00 | 0,40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 |
| Padeve Spiediens | Nomināls (milibāri) | | | | | 30 | 30 | 20 | |
| | Minimāls (milibāri) | | | | | 20 | 20 | 17 | |
| | Maksimāls | | | | | 35 | 35 | 25 | |

*ar sausu gāzi 15°C 1013 mbar

** Propāns P.C.S=50,37 MJ/Kg

*** Butāns P.C.S=49,47MJ/kg

Dabasgāze G20 P.C.S=37,78Mj/m³


PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE IKDIENAS LIETOŠANA


Plīts virsmas izmantošana



Degļu iedegšana

Katrai DEĢĻA pogai ir vesels gredzens, kas parāda attiecīgā degļa liesmas stiprumu.

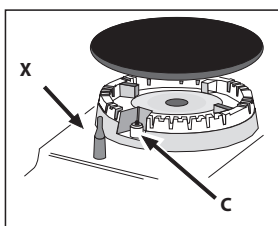
Lai aizdedzinātu vienu no plīts virsmas degļiem:


1. Nospiediet DEĢĻA pogu un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam tā, lai tā būtu vērsta uz maksimālo liesmas iestatījumu .

Modeļiem ar elektroniskā degļa pogu  nospiediet pogu un pēc tam pagrieziet slēdzi.

2. Noregulējiet liesmas intensitāti līdz vēlamajam līmenim pagriežot DEĢĻA pogu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam. Tas var būt minimālais iestatījums , maksimālais iestatījums  vai jebkura pozīcija starp abiem.

Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko degļa pogu* (C), nospiediet



degļa pogu, kas apzīmēta ar simbolu , pēc tam turiet DEĢĻA pogu nospiestu un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam virzienā uz maksimālo liesmas iestatījumu, līdz deglis aizdegas.

Pēc pogas atlaišanas deglis var nodzist. Ja tas notiek, atkārtojiet darbību, ilgāk turot pogu nospiestu.

! Ja liesma nejauši nodziest, izslēdziet degli un pagaidiet vismaz 1 minūti līdz mēģināt to iedegt no jauna.

Ja ierīce ir aprīkota ar liesmas kļūmes drošības ierīci (X)*, nospiediet un aptuveni 2-3 sekundes turiet nospiestu DEĢĻA pogu, lai liesma degtu un aktivizētos ierīce.

Lai izslēgtu degli, griezt pogu pulksteņrādītāja virzienā, līdz tā sasniedz apstāšanās "●" stāvokli.

Liesmas regulēšana atbilstoši līmeņiem

degļa liesmas intensitāti var regulēt ar pogu, izmantojot 10 jaudas līmeņus no maksimālā līdz minimālajam ar 5 starpstāvokļiem:



pagriežot pogu, klikšķis norādīs uz pāreju no viena līmeņa uz citu. Sistēma nodrošina precīzāku regulēšanu, ļauj atkārtot liesmas intensitāti un viegli noteikt vēlamo līmeni dažādām gatavošanas darbībām.

Praktisks padoms degļu izmantošanai

Lai degļi darbotos pēc iespējas efektīvāk un ietaupītu patērētās gāzes daudzumu, ieteicams izmantot tikai pannas ar vāku un plakānu pamatni. Tām jābūt piemērotām arī degļa izmēram.

| Deglis | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (cm) |
|---------------------------------------|---|
| Trīskāršs vainagveida (TC) / Ātrs (R) | 24 - 26 |
| Papildu (A) | 10-14 |
| Vidēji ātrs (S) | 16 - 20 |

Lai noteiktu degļa tipu, skatiet tabulas, kas iekļautas "Degļu un sprauslu specifikācijas".

| LĪMENIS | GATAVOŠANAS METODE „ieteicamais lietojums” |
|-----------|--|
| 1 - 2 - 3 | UZTURĒT SILTU |
| | SAUDZĪGA GATAVOŠANA |
| 4 - 5 | VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNIS |
| | SAUTĒŠANA |
| 6 - 7 | CEPŠANA |
| | CEPŠANA |
| 8 - 9 | CEPŠANA AR MAISIŠANU |
| | GRILĒŠANA |
| 10 | ĀTRA SAKARSĒŠANA |

ĪESTATĪJUMI PIRMAJĀ IESLĒGŠANAS REIZĒ PIRMS IKDIENAS LIETOŠANAS

! Pirmo reizi lietojot ierīci, tukšo cepeškrāsni ar aizvērtām durvīm vismaz pusstundu uzkaršējiet maksimālajā temperatūrā. Pirms cepeškrāsns izslēgšanas un cepeškrāsns durvju atvēršanas pārliecinieties, ka telpa ir labi vēdināta. Ierīce var izdalīt nelielu nepatīkamu aromātu, ko izraisa ražošanas procesā izmantoto aizsargvielu sadegšana.

Cepeškrāsns izmantošana

1. Atlasiet vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.
2. Pagriežot TERMOSTATA slēdzi, izvēlieties gatavošanas režīmam ieteicamo temperatūru vai vēlamo temperatūru. Saraksts ar detalizētu gatavošanas režīmu un ieteicamo gatavošanas temperatūru ir atrodams attiecīgajā tabulā (skatīt GATAVOŠANAS TABULU).

Gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

- atlasīt vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.
- izmainīt temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi uz vēlamo temperatūru.
- lestatīt gatavošanas kopējo un beigu laiku.
- Pārtraukt gatavošanu, pagriežot SELEKTORA slēdzi pozīcijā "0".

! Nekad nenovietojiet priekšmetus tieši zem cepeškrāsns apakšējās daļas; tas novērsīs emaljas pārklājuma bojājumus.
! Vienmēr novietojiet traukus uz tiem paredzētajiem plauktiem.

TERMOSTATA INDIKATORA GAISMA

Kad tā ir ieslēgta, cepeškrāsns uzkarst. Tā izslēdzas, kad cepeškrāsns iekšpusē tiek sasniegta izvēlēta temperatūra. Šajā brīdī gaisma pārmaiņus iedegas un izslēdzas, norādot, ka termostats darbojas un uztur nemainīgu temperatūru.

KRĀSNS GAISMA










To ieslēdz, pagriežot SELEKTORA slēdzi jebkurā pozīcijā, kas nav "0". Tā deg, kamēr krāsns darbojas. Izvēlieties ar slēdzi, gaisma tiek ieslēgta, neaktivizējot nevienu no sildelementiem.

Tvaicēšana +

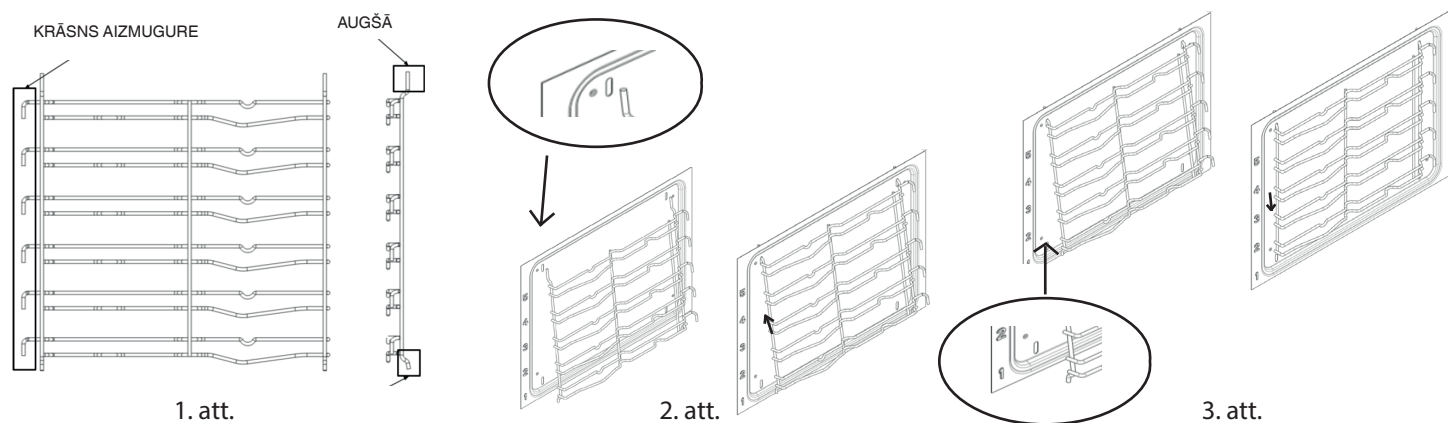
funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklēm tvaika padevi. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsns apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošo funkciju. Optimālais ūdens daudzums un temperatūra katrai pārtikas kategorijai ir norādīta attiecīgajā gatavošanas tabulā. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsni.

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, grieziet atlasē slēdzi līdz vēlamās funkcijas simbolam.

| | |
|---|--|
|  | VIEGLA/ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA Lai ieslēgtu krāsns gaismu. Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. |
|  | KONVENCIONĀLA Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta. |
|  | CONVENTIONAL BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU) Lai vienlaikus gatavotu uz ne vairāk kā diviem plauktiem. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām. Funkcija ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienus (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem cepeškrāsns plauktiem. |
|  | GRILL (GRILĒŠANA) Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens. |
|  | TURBO GRILS Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens. |
|  | APAKŠĀ Šo funkciju var izmantot, lai līdz galam pagatavotu pildītus pīrāgus vai sabiezinātu zupas. Izmantojiet šo funkciju 10/15 minūtes pirms gatavošanas beigām. |
|  | DEFROST (ATKAUSĒŠANA) Pārtikas produktu atkausēšanas paātrināšanai. |
|  | APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA+VENTILATORS Lai pabeigtu gatavot ēdienu ar ļoti šķidru konsistenci un iegūtu kraukšķīgu, zeltainu pamatni. Lieto arī mērču sabiezināšanai. Novietojiet ēdienu uz 2. plaukta. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt. |
|  | Tvaicēšana funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklēm tvaika padevi. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsns apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošo funkciju. Optimālais ūdens daudzums un temperatūra katrai pārtikas kategorijai ir norādīta attiecīgajā gatavošanas tabulā. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsni. |
|  | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA Dažādu ēdienu gatavošanai uz vairākiem plauktiem vienlaicīgi. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem. |

SĀNU RESTU MONTĀŽA



Jūsu jaunās plīts komplektā ir 2 hromēti plauktu balsti, kas ir iepakoti cepeškrāsnī kopā ar plauktiem.

Ņemiet vērā, ka augšējie stieņi ir garāki nekā apakšējie, un āķi ir krāsns aizmugurē. Skatīt 1. att.

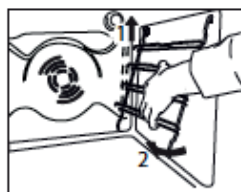
Plaukta balsta augšdaļa ievietojas atverēs cepeškrāsns sānu sienā, kā parādīts 2. attēlā.

Pēc tam, kad augšdaļa ir ievietota, iebīdīet apakšējos stieņus apakšējās atverēs cepeškrāsns sānu sienīņās. Tagad ļaujiet plauktu balstiem nedaudz nolaisties un ievietoties. Skatīt 3. att.

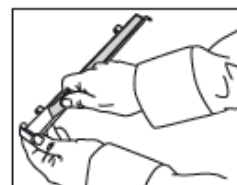
BĪDĀMO PLAUKTU MONTĀŽA (JA TĀDI IR IEKĻAUTI)

*Daļēji un pilnībā pagarināmi bīdāmie plaukti
atvieglotu stieņu plauktu un paplašņu pārvietošanu*

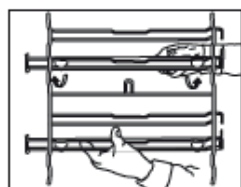
1. Noņemiet sānu restes turētājus (1. att.)
2. Noņemiet no bīdāmajiem plauktiem plastmasas aizsargplēvi (2. att.).
3. Uzkarīet slīdnes augšējo daļu uz restes turētāja. Pārlicinieties, ka teleskopiskās slieces kustas brīvi uz priekšu un atpakaļ. Pēc tam spēcīgi piespiediet bīdāmā plaukta apakšējo daļu pie restu turētāja, līdz tas ar klikšķi nonāk paredzētajā vietā (3. att.).
4. Iestipriniet restes sānu turētājus cepeškrāsnī (4. att.).
5. Novietojiet piederumus uz slīdņa (5., 6. att.).



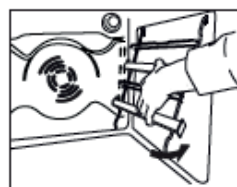
1. att.



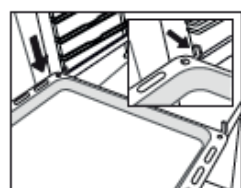
2. att.



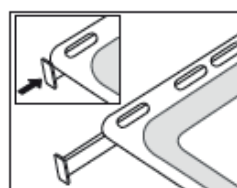
3. att.



4. att.



5. att.



6. att.

PIEDERUMI

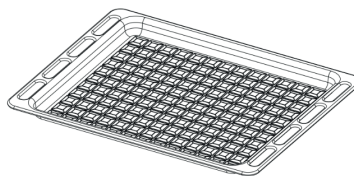
REŽĢIS



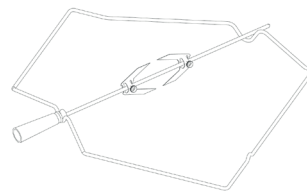
DZIĻĀ PAPLĀTE



CEPEŠPANNA



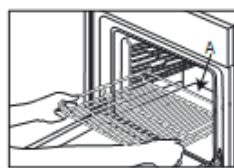
ROTĀCIJAS IESMA KOMPLEKTS



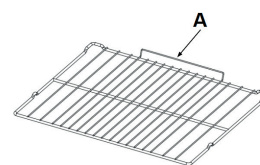
Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, var iegādāties pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTU UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA CEPEŠKRĀSNĪ

1. Ievietojiet stiepļu plauktu horizontālā pozīcijā, tā, lai paaugstinātās malas "A" atrastos virspusē (1A, 1B att.)

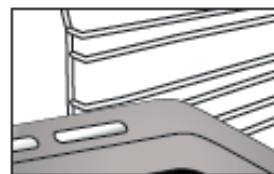


1A att.































































1B att.



































2. Citi piederumi, kā piemēram, notekpaplāte un cepešpanna tiek ievietota tieši tā pat kā stiepļu plaukts (2. att.).




































2. att.

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamus tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

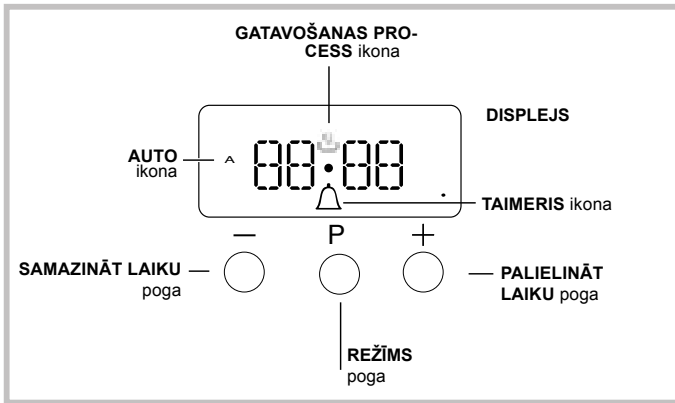
| RECEPTE | FUNKCIJA | PRIEKŠSILD. | TEMPERATŪRA. (°C) | DARBĪBAS LAIKS (Min.) | LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI |
|---|------------------------|-------------|----------------------|-----------------------------|--|
| Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka | KONVENCIŅĀLA | JĀ | 170 | 30 - 50 | L-2   |
| Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 150 - 160 | 40 - 60 | L-3   |
| Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 160 | 40-70 | L-5 L-2   |
| Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pirāgs) | KONVENCIŅĀLA | JĀ | 160-180 | 40-60 | L-2   |
| Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pirāgs) | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 150-170 | 40-70 | L-4 L-2   |
| Cepumi/smilšu cepumi | KONVENCIŅĀLA | JĀ | 140 | 30-60 | L-3   |
| Cepumi/smilšu cepumi | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 140 | 30-60 | L-5 L-3   |
| Cepumi/smilšu cepumi | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 140 - 150 | 40 - 50 | L-6 L-4 L-2   |
| Cepumi/smilšu cepumi | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 140 | 50 - 60 | L-6 L-5 L-4 L-3   |
| Neliela kūka/smalkmaizīte | KONVENCIŅĀLA | JĀ | 160-180 | 20 - 50 | L-4   |
| Neliela kūka/smalkmaizīte | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 150 - 160 | 30-40 | L-5 L-2   |
| Neliela kūka/smalkmaizīte | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 150 - 160 | 30 - 50 | L-6 L-4 L-2   |
| Vēja kūkas | KONVENCIŅĀLA | JĀ | 170 - 200 | 20 - 50 | L-3   |
| Vēja kūkas | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 170 - 180 | 20 - 50 | L-4   |
| Vēja kūkas | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 170 - 180 | 20 - 50 | L-2   |
| Vēja kūkas | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 170 - 180 | 20 - 50 | L-6 L-4 L-2   |
| Bezē | KONVENCIŅĀLA | JĀ | 80 - 100 | 120 - 200 | L-3   |
| Bezē | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 80 - 100 | 120 - 200 | L-4 L-2   |
| Bezē | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 80 - 100 | 120 - 200 | L-5 L-3 L-1   |
| Pīca/maīze/fokača | KONVENCIŅĀLA | JĀ | 190-250 | 15-50 | L-2   |
| Pīca/maīze/fokača | CEPŠANA AR KONVEKCIJU | JĀ | 190 - 230 | 20 - 50 | L-4   |
| Pīca/maīze/fokača | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 190 - 230 | 20 - 50 | L-1   |
| Pīca/maīze/fokača | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 190 - 230 | 20 - 50 | L-6 L-4 L-2   |
| Pīca/maīze/fokača | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 190 - 230 | 20 - 50 | L-5 L-4 L-3 L-2   |
| Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs) | CEPŠANA AR KONVEKCIJU | JĀ | 170-180 | 30-60 | L-3   |
| Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs) | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 170-180 | 50 - 60 | L-5 L-2   |
| Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi | KONVENCIŅĀLA | JĀ | 170-190 | 15 - 40 | L-3   |
| Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 180 - 210 | 15 - 40 | L-4   |
| Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | JĀ | 180 - 210 | 15 - 40 | L-2   |
| Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni | KONVENCIŅĀLA | JĀ | 180 - 200 | 30 - 65 | L-3   |

| RECEPTĒ | FUNKCIJA | PRIEKŠSILD. | TEMPERATŪRA. (°C) | DARBĪBAS LAIKS (Min.) | LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI |
|---|------------------------|-------------|----------------------|-----------------------------|---|
| Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg | TURBO GRILS | - | 190 - MAKS. | 40-90 | L-3   |
| Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg | TURBO GRILS | - | 230 - MAKS. | 50-100 | L-3   |
| Titara/zoss gaļa, 3 kg | TURBO GRILS | - | 160 - MAKS. | 130 - 170 | L-3   |
| Zivs filejas / Steiki | GRILL (GRILĒŠANA) | - | 230 - MAKS. | 10 - 30 | L-4   |
| Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni) | TURBO GRILS | - | 230 - MAKS. | 30-60 | L-3   |
| Dārzenu sacepums | GRILL (GRILĒŠANA) | - | 230 - MAKS. | 10 - 30 | L-4   |
| Graudzēta maize | GRILL (GRILĒŠANA) | 5' | MAKS. | 1 - 2 | L-5   |
| Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri | GRILL (GRILĒŠANA) | - | 230 - MAKS. | 15 - 30 | L-5   |
| Cepti kartupeļi | TURBO GRILS | - | 230 - MAKS. | 30-60 | L-3   |
| Jēra stilbs / apakšstilbs | TURBO GRILS | - | 200 - MAKS. | 50-100 | L-3   |
| Pilna maltīte (3 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Cepetis | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | - | 180 - 190 | 40 - 100 | L-6   |
| | | | | | L-4   |
| Pilna maltīte (4 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Gaļas šķēles Cepti dārzeņi | PIESPIEDU GAISA PLŪSMA | - | 180 - 190 | 40 - 100 | L-2   |
| | | | | | L-6   |
| | | | | | L-4   |
| | | | | | L-3   |
| | | | | | L-1   |

| RECEPTĒ | FUNKCIJA | ŪDENS (g) | TEMPERATŪRA (°C) | ILGUMS (min) | LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI |
|---|------------|--------------|---------------------|-----------------|---|
| Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka | Tvaicēšana | 100 | 170-180 | 30-60 | L-2   |
| Neliela kūka/smalkmaizīte | Tvaicēšana | 100 | 160-170 | 30-55 | L-3   |
| Fokača maize | Tvaicēšana | 150 | 200-220 | 20-40 | L-3   |
| Smalkmaizītes | Tvaicēšana | 100 | 210 | 25-40 | L-3   |
| Maizes klaips | Tvaicēšana | 150 | 170-180 | 70-100 | L-3   |
| Cepta liellopu gaļa | Tvaicēšana | 200 | 200 | 35-60 | L-3   |
| Liellopu gaļas cepetis 2kg | Tvaicēšana | 250 | 200 | 40-70 | L-3   |
| Jēra stilbs | Tvaicēšana | 200 | 180-200 | 65-75 | L-3   |
| Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg | Tvaicēšana | 200 | 200 | 60-90 | L-3   |
| Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg | Tvaicēšana | 200 | 200-220 | 50-70 | L-3   |
| Zivs filejas / Steiki | Tvaicēšana | 150 | 180 | 15-35 | L-3   |
| Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni) | Tvaicēšana | 150 | 180-200 | 25-40 | L-3   |
| Cepti kartupeļi | Tvaicēšana | 200 | 200-220 | 50-70 | L-3   |
| Cepta vista 1-1,3 kg | Tvaicēšana | 250 | 200 | 50-80 | L-3   |

| PIEDERUMI |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|
| | Stieplu plaukts | Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta | Cepešpanna/notekaplaite vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta | Notekaplaite/ cepešpanna | Notekaplaite/ cepešpanna ar 200 ml ūdens |

PULKSTENIS / MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA UZSTĀDĪŠANA



PULKSTENĀ IESTATĪŠANA

Pulksteni var iestatīt, kad cepeškrāsns ir izslēgta vai ieslēgta, ar nosacījumu, ka iepriekš nav ieprogrammēts gatavošanas cikla beigu laiks.

Pēc tam, kad ierīce ir pieslēgta elektrotīklam, vai pēc elektrības padeves pārtraukuma uz DISPLEJA sāk mirgot cipari 00:00.



1. Nospiediet "+" un "-" pogu vienlaicīgi tad mirgo divpunkts starp stundām un minūtēm.
2. izmantojiet "+" un "-" pogas, lai iestatītu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vēlamu vērtību.

ZUMMERA FREKVENCES MAINĪŠANA

Zummera signāla frekvenci var mainīt, atkārtoti pieskaroties "-".

MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA IESTATĪŠANA


Šī funkcija nepārtrauc gatavošanu un neietekmē cepeškrāsns darbību; tā vienkārši tiek izmantota, lai aktivizētu zummeru, paejot iestatītajam laikam.

1. Vairākas reizes nospiediet pogu , līdz ikona  un trīs cipari uz displeja sāk mirgot.
2. izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vērtību.
3. Pagaidiet 5 sekundes, ja vēlreiz nospiedisiet pogu, displejā tiks parādīta laika atskaite. Kad šis laika posms būs pagājis, ieslēgsies zummera skaņas signāls.




GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms ieprogrammēšanas ir jāizvēlas gatavošanas režīms.

GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANAS ILGUMS


1. Vairākas reizes nospiediet pogu , līdz sāk mirgot ikona **A** un cipari DUR uz DISPLEJA.
 2. izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamu ilgumu; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vērtību.
 3. Pagaidiet 5 sekundes, pēc tam displejā būs redzama ikona **A**.
 4. Kad iestatītais laiks būs pagājis un cepeškrāsns pārtrauks gatavošanu, atskanēs zummera skaņas signāls. Nospiediet jebkuru pogu, lai apturētu zummeru.
- Piemēram: ir pulkstenis 9:00, un ir ieprogrammēts laiks 1 stunda un 15 minūtes. Programma tiks automātiski pārtraukta plkst. 10:15.

GATAVOŠANAS REŽĪMA BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA

1. Veiciet darbības no 1 līdz 3, lai iestatītu ilgumu, kā aprakstīts iepriekš.
 2. pēc tam nospiediet pogu , līdz uz displeja sāk mirgot teksts END.
 3. izmantojiet "+" un "-" pogas, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vēlamu vērtību.
 4. Pagaidiet 5 sekundes vai vēlreiz nospiediet pogu , kad gatavošanas process sākas, displejā ir redzams simbols .
 5. Kad iestatītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns pārtrauks gatavošanu un atskanēs zummera skaņas signāls. Nospiediet jebkuru pogu, lai to apturētu.
- Programma ir iestatīta, kad iedegas ikona **A**.
- Piemēram: Ir pulkstenis 9:00, un ir ieprogrammēts laiks 1 stunda. Plānotais beigu laiks ir 12:30. Programma automātiski sāksies plkst. 11:30.

PROGRAMMAS ATCELŠANA

Lai atceltu programmu:

- nospiediet pogu , līdz mirgo ikona, kas atbilst iestatījumam, kuru vēlaties atcelt, un cipari uz displeja. Nospiediet pogu "-", līdz uz displeja parādās 00:00.
- Nospiediet un turiet pogas "+" un "-"; tiks atcelti visi iepriekš atlasītie iestatījumi, tostarp taimera iestatījumi.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

PIRMS TĪRĪŠANAS IZSLĒDZIET GALVENO SLĒDZI UN PĀRLIECINIETIES, KA PLĪTS IR AUKSTA.

PIRMS ATKĀRTOTAS IESLĒGŠANAS PĀRLIECINIETIES, KA VISAS VADĪBAS IERĪCES IR IZSLĒGTĀ STĀVOKLĪ.

Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.

Visu darbību laikā izmantojiet virtuves cimdsus.

Veiciet nepieciešamās darbības, kad krāns ir atdzisusi.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Neizmantojiet stieplu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāns virsmas.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Vides saudzēšana un saglabāšana

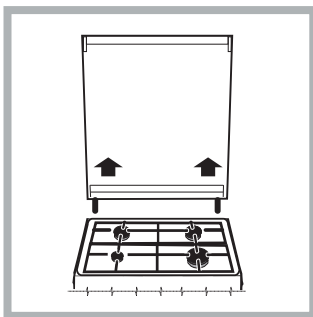
- Ja iespējams, izvairieties no cepeškrāns iepriekšējās uzkaršanās un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepeškrāns durvis pēc iespējas mazāk, jo ar katru atvēršanas reizi tiek zaudēts siltums. Lai ietaupītu ievērojamu enerģijas daudzumu, vienkārši izslēdziet cepeškrāns 5 līdz 10 minūtes pirms plānotā gatavošanas laika beigām un izmantojiet siltumu, ko cepeškrāns turpina ražot.
- Uzturiet paplāksnes tīras un kārtīgas, lai novērstu enerģijas zudumus caur durvīm
- Ja esat noslēdzis elektroenerģijas piegādes līgumu ar noteiktu laika periodu, iestatījums "atlikt ēdiena gatavošanu" ļaus ietaupīt naudu, pārceļot darbību uz lētākiem laika periodiem.
- Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosēdz plīts virsma. Ja tā ir mazāka, tiek izšķiesta dārgā enerģija, un katli, kas pārvārās, atstāj nosējumus, kurus ir grūti noņemt.
- Gatavojiet ēdienu slēgtos katlos vai pannās ar labi pieguļošiem vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana ar noņemtu vāku ievērojami palielina enerģijas patēriņu
- Izmantojiet tikai plakanus katlus un pannas

Ja gatavojat kaut ko tādu, kas prasa ilgu laiku, ir vērts izmantot vārkatlu, kas ir divreiz ātrāks un ietaupa trešdaļu enerģijas.

Ierīces izslēgšana

Pirms jebkādu darbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrības padeves.

Vāks *



Ja plīts ir aprīkota ar stikla vāku, tas jātīra ar remdenu ūdeni. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus.

Ir iespējams noņemt vāku, lai atvieglotu tīrīšanu aiz plīts virsmas. Atveriet vāku līdz galam un pavelciet to uz augšu (skatīt attēlu).

! Neaizveriet vāku, kad degļi deg vai kad tie vēl ir karsti.

Gāzes krāna apkope

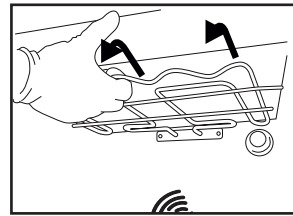
Laika gaitā krāni var iestrēgt vai tos var būt grūti pagriezt. Ja tas notiek, krāns ir jānomaina.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

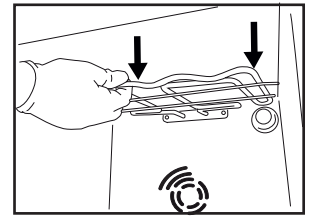
- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet tās ar drānu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

AUGŠĒJĀ SILDELEMENTA PĀRVIETOŠANA

1. Izņemiet piederumu turētāja sānu restes.
2. Nedaudz izvelciet sildelementu uz āru (Att. 1) un nolaidiet (Att. 2).
3. Lai uzliktu sildelementu atpakaļ, celiet to uz augšu, velkot to nedaudz uz savu pusi un pārliecinieties, ka tas turēsies uz sānu balstiem.



1. att.



2. att.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

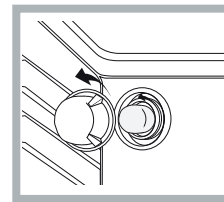
• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrānij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāns ir vēl nedaudz silts, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrānij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas; bet, ja tie vēl ir karsti, izmantojiet virtuves cimdsus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

APGAISMOJUMA SPULDZES NOMAIŅA



1. Atvienojiet cepeškrāns no elektrotīkla
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāns elektrotīklam.

Piezīme: Izmantojiet 40 W/230 V G9 tipu ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli

paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

- Neņemiet spuldzes ar kailām rokām, Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apaklpošanas dienestā.

jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāns, kamēr nav uzstādīts spuldzes vāciņš.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA AR TVAIKA PALĪDZĪBU

Šī tīrīšanas metode ir ieteicama īpaši pēc ļoti treknas (ceptas) gaļas pagatavošanas.

Šis tīrīšanas process ļauj atvieglot cepeškrāsns sienu netīrumu noņemšanu, radot tvaiku, kas tiek radīts cepeškrāsns dobumā, lai atvieglotu tīrīšanu. !

Svarīgi! Pirms uzsākot tīrīšanu ar tvaiku:

- No cepeškrāsns apakšas noņemiet ēdiena atliekas un taukus.

- Noņemiet visus cepeškrāsns piederumus (režģus un pilienu paplātes). Veiciet iepriekš minētās darbības saskaņā ar šādu procedūru:

1. Ielejiet 3000 ml dzeramā ūdens cepeškrāsnī esošajā cepšanas paplātē, novietojot to apakšējā plauktā.

Modeļos, kuros nav pilienu paplātes, izmantojiet cepamo paplāti un novietojiet to uz apmales cepeškrāsns apakšējā plauktā:

2. Izvēlieties cepeškrāsns funkciju un

KONVENCIONĀLA iestatiet temperatūru līdz 90 ° C;

3. turiet to cepeškrāsnī 35 minūtes;

4. izslēdziet cepeškrāsns;

5. Kad cepeškrāsns atdzisusi, varat atvērt durvis, lai pabeigtu tīrīšanu ar ūdeni un mitru drānu;

6. Pēc tīrīšanas izslaukiet pārpalikušo ūdeni no dobuma

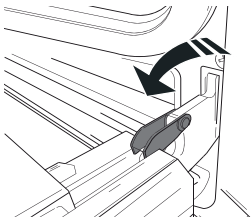
Kad tīrīšana ar tvaiku ir pabeigta, pēc īpaši treknu ēdiena pagatavošanas vai, kad ir grūti noņemt taukus,

tīrīšanu var nākties pabeigt ar tradicionālo metodi, kas aprakstīta iepriekšējā punktā. Tīrīšanu veiciet tikai

atdzisušā cepeškrāsnī!

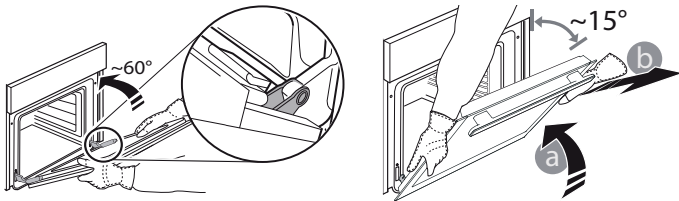
CEPEŠKRĀSNS DURVJU STIKLA NOŅEMŠANA UN NOMAĪŅA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk 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 savas vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

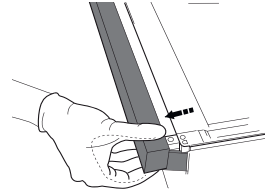
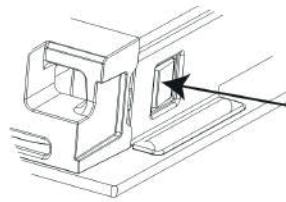
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet fiksatorus to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

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

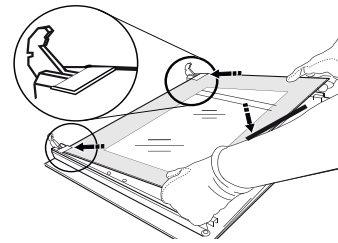
NOKLIKŠĶINIET, LAI TĪRĪTU — STIKLA TĪRĪŠANA

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



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

3. Saliekot atpakaļ iekšējo durvju stiklu, pareizi ievietojiet stikla paneli tā, lai uz paneļa uzrakstītais teksts netiktu apgriezts un būtu viegli salasāms.



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

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Kā rīkoties, ja...

Iespējamie iemesli

Risinājumi

Krāsns nedarbojas.

Elektroapgādes traucējumi.
Atvienošana no elektrotīkla

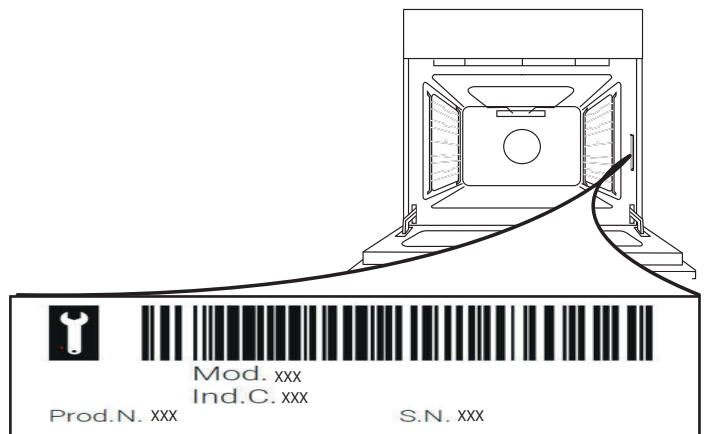
Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANA

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

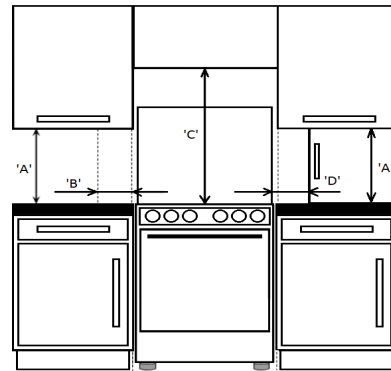
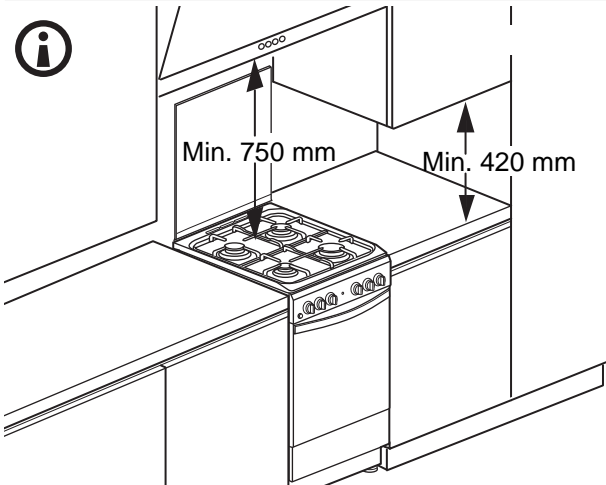
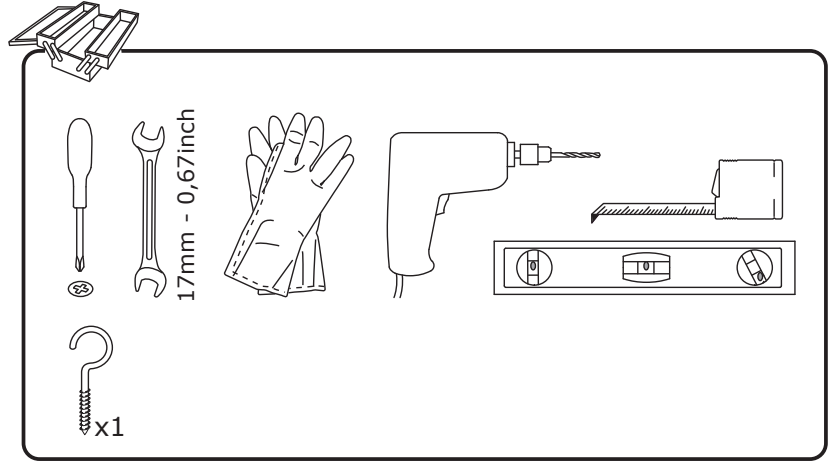
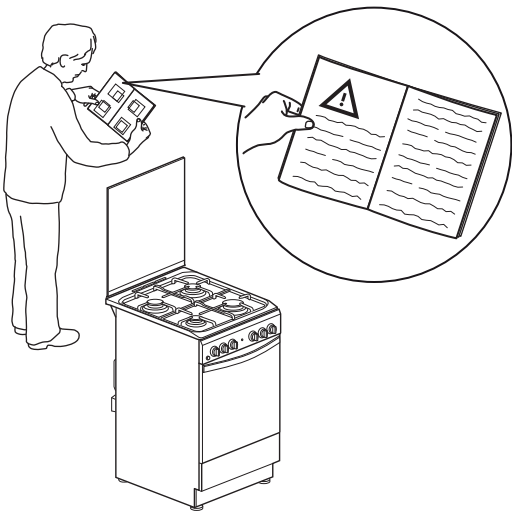
Jums būs jānorāda:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu izstrādājuma veidu un modeli;
- palīdzības kodu (skaitlis aiz vārda SERVICE (apkopšana) uz izstrādājumam pievienotās identifikācijas plāksnītes, kas redzama uz iekšējās malas, kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas);
- savu pilno adresi;
- kontakttālruni.

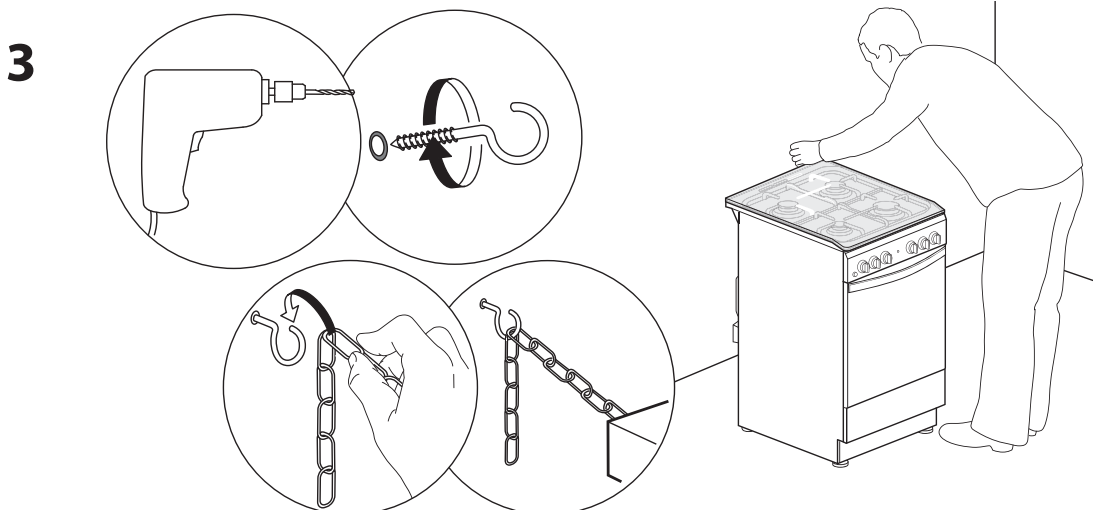
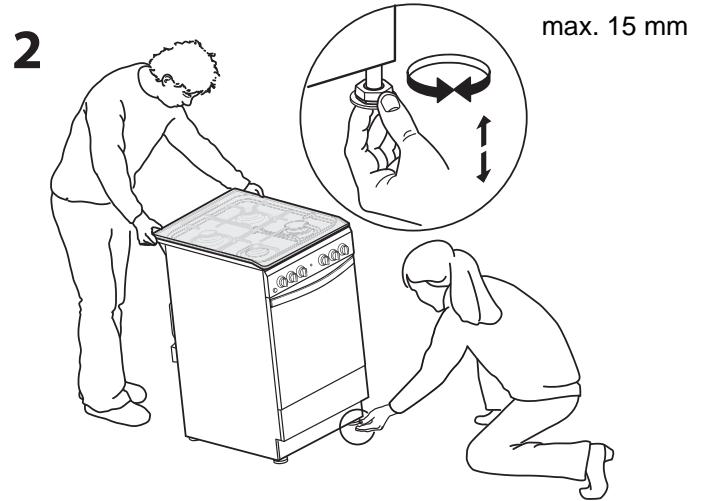
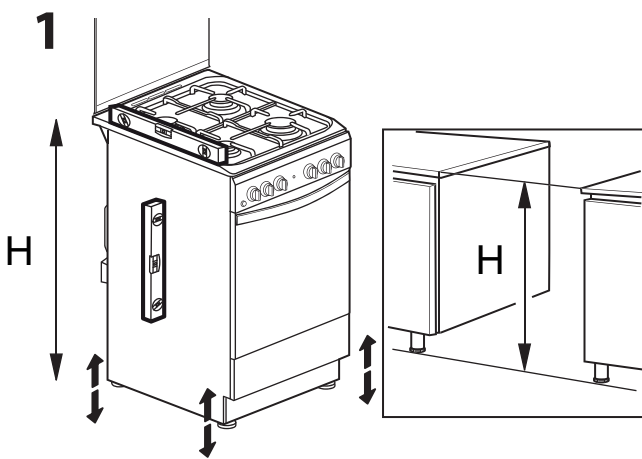


Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

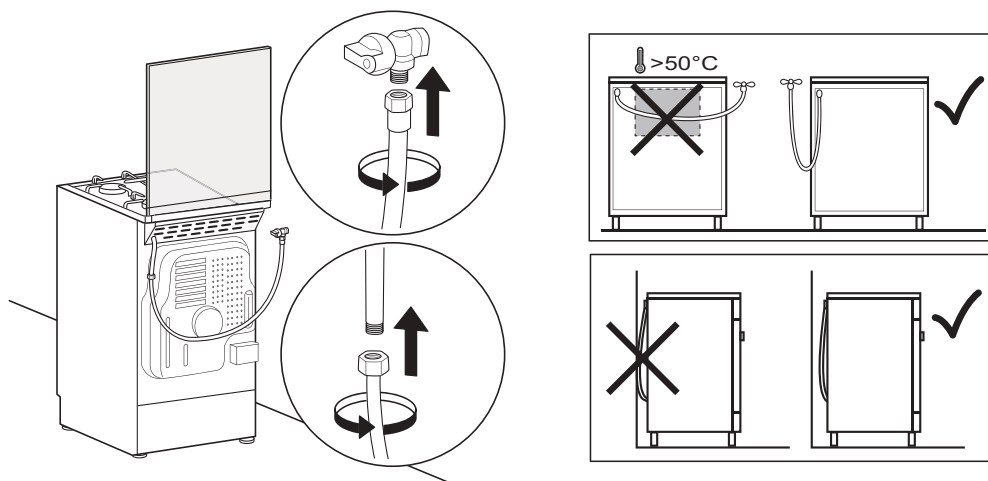
Lai uzzinātu vairāk par garantiju, skatiet izstrādājumam pievienoto garantijas grāmatiņu.



| 'A' | 'B' | 'C' | 'D' | 'F' |
|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|
| 420mm Min | 65mm Min | 750mm Min | 150mm Min | 600mm Min |



4



5

