**PL**

Instrukcja obsługi
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa	2
Instrukcja codziennej eksploatacji	17
Instalacja	47

LT

Naudojimo instrukcijos
viryklė ir orkaitė

Turinys

Saugos instrukcijos	6
KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS	24
Montavimas	47

LV

Lietošanas instrukcija
PLĪTS UN KRASNS

Saturs

Drošības norādījumi IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	9
Uzstādīšana	32
	47

ET

Kasutusjuhend
PLIIT JA AHI

Sisukord

Ohutusjuhised	13
IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND	40
Paigaldus	47

PL

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

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

Umieszczając w komorze ruszt piekarnika, należy upewnić się, że element zatrzymujący skierowany jest ku górze i znajduje się w tylnej części komory. Urządzenie nie może pracować dłużej niż 15 s. Jeżeli po 15 sekundach palnik nie zapali się, należy wyłączyć urządzenie oraz otworzyć drzwiczki przedziałowe i/lub poczekać co najmniej minutę przed kolejną próbą zapalenia palnika.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

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

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

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

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

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

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

Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia

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

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

W przypadku montowania okapu nad płytą kuchenną należy odnieść się do instrukcji

montowania okapu, aby sprawdzić prawidłową odległość między nim a płytą kuchenną.

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

INSTALACJA

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

⚠ Połączenia elektryczne i gazowe muszą być wykonane zgodnie z lokalnymi przepisami.

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

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

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

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

⚠ Pomieszczenie musi również posiadać odpowiednią wentylację, ponieważ dopływ powietrza jest niezbędny do prawidłowego przebiegu procesu spalania. Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m³/godz. na kW zainstalowanej mocy.

⚠ System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz, za pomocą przewodu o przekroju wewnętrznym co najmniej 100 cm²; nie może występować ryzyko zablokowania otworu systemu.

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

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

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

Nigdy nie zakrywać otworów wymaganych do wentylacji i dyspersji ciepła.

⚠ Przed wstawieniem urządzenia, należy przyciąć szafkę oraz usunąć trociny i wióry.

Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Jeśli urządzenie nie zostało zainstalowane nad piekarnikiem, w szafce pod urządzeniem należy zamontować panel oddzielający (brak w zestawie). Podłączenie przy użyciu sztywnego przewodu (miedzianego lub stalowego):

Jeśli ciśnienie gazu różni się od zalecanego, we wlocie przewodu należy zamontować odpowiedni regulator ciśnienia, spełniający wymogi przepisów obowiązujących w danym kraju.

Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej szafce gwarantuje jego prawidłowe działanie: Aby zainstalować piekarnik pod blatem (patrz schemat) lub w module kuchennym, szafka musi posiadać wymiary podane na załączonej ilustracji.

Dla zapewnienia wówczas prawidłowej wentylacji, należy usunąć tylny panel szafki. Zaleca się instalowanie piekarnika w taki sposób, by opierał się na dwóch drewnianych listewkach lub na całkowicie płaskiej powierzchni, z otworem o wielkości przynajmniej 45 x 560 mm, jak pokazano na ilustracji.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

⚠ Jeśli urządzenie jest zainstalowane pod blatem roboczym, nie blokować minimalnego odstępu

między nim a górną krawędzią piekarnika - ryzyko oparzeń.

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

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

PODŁĄCZENIE GAZU

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

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

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE: Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

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

⚠ Podłączenia przy użyciu sztywnego przewodu (miedzianego lub stalowego)

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

⚠ Podłączenie z gwintowanym złączem elastycznego, bezspoinowego przewodu ze stali nierdzewnej

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

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

⚠ Urządzenie należy podłączyć do głównego zaworu gazu lub do butli gazowej zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. Przed wykonaniem podłączenia upewnić się, że urządzenie jest kompatybilne z stosowanym źródłem zasilania gazem. W przeciwnym razie należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”.

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

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

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

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

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

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

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie

korzystać z urządzenia na bosą lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

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

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

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


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

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


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

Przeprowadzając czyszczenie i konserwację urządzenia, należy używać rękawic ochronnych.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

Dzięki naczyniom ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić czas gotowania.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

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

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

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 65/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 15181.

LT SAUGOS INSTRUKCIJOS

PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

⚠ 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.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS. Stebėkite visą gaminimo procesą. Net ir trumpai negalima palikti be priežiūros gaminamo maisto.

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

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

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

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



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

⚠ ĮSPĖJIMAS Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Priežiūra turi būti atlikta stengiantis neliesiti įkaitusių dalių. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

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

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

Neuždenkite karšto oro išėjimo angų krosnelės priekyje, nes gali kilti gaisras.

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

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

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

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

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

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

⚠ Nelaikykite sprogiųjų ar degiųjų medžiagų (pvz., benzino ar aerozolių 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 atvirksčiai ir nestumkite jų per kaitlentę.

Stebėkite, kad degiklio liepsna nebūtų aukštesnė už keptuvės 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 rankenėle nustatant 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 įsitinkite, 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 vietos reglamentus.

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

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

⚠ Naudokite instrukcijoje nurodytam dujų slėgiui tinkamus slėgio reguliatorius.

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

⚠ Patalpoje turi būti užtikrinta tinkama oro cirkuliacija, nes oras yra būtinas normaliam degimui. Oro srautas neturi būti mažesnis nei 2 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 turi būti apsaugota, kad jos niekas neužblokuotų.

⚠ 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 link grindų. Patalpose, kuriose yra SND talpyklos, 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 talpyklą ir ji turi būti laikoma atokiau nuo karštį generuojančių šaltinių (orkaičių, židinių, viryklių ir pan.), dėl kurių talpyklos temperatūra galėtų pakilti daugiau nei 50 °C.

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

Draudžiama uždegti ventiliacijai ir šilumos išleidimui naudojamas angas.

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami orkaitę į vietą ir gerai nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas.

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

⚠ Jei prietaisas nėra montuojamas virš orkaitės, po prietaisu reikia įstatyti skiriamąją plokštę (nepridedama).

Sujungimas su nelanksčia žarna (varine arba plienine):

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

Kad prietaisas veiktų tinkamai, pasirinkite jam tinkamą spintelę: Jei orkaitę norite montuoti po stalviršiu (žr. iliustraciją) arba virtuvės balduose, spintelės matmenys turi atitikti nurodytus iliustracijoje.

Kad būtų užtikrinta tinkama ventiliacija, galinės spintelės sienelė turi būti nuimta. Orkaitę rekomenduojame statyti ant dviejų medinių skersinių arba ant visiškai lygaus paviršiaus, paliekant (kaip parodyta iliustracijoje) mažiausiai 45 x 560 mm tarpus.

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.

⚠ Jei prietaisas montuojamas po stalviršiu, neužblokuokite minimalaus tarpo tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto. Galite nudegti.

⚠ 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 tipas ir dujų slėgis) ir prietaiso suregulavimai yra suderinami.

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

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

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

⚠ Jei prietaisas jungiamas prie suskystintų dujų, reguliavimo varžtas turi būti užveržtas kaip galima sandariau.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas.

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

⚠ Sujungimas su nelanksčia žarna (varine arba plienine)

Prijungimas prie dujų sistemos turi būti atliktas taip, kad prietaiso neveiktų jokie įtempimai. Kartu su prietaisu pateikiama L formos vamzdžio detalė, o joje yra sumontuotas sandariklis, padedantis išvengti pratekėjimų. Pasukus vamzdžio detalę, būtina visada pakeisti sandariklį (sandariklis pateikiamas kartu su prietaisu). Dujų tiekimo vamzdžio detalė – išorinio sriegio 1/2 colio dujų baliono priedas.

⚠ Lankstaus vientiso nerūdijančiojo plieno vamzdelio prijungimas prie priedo su sriegiu

Dujų tiekimo vamzdžio detalė – išorinio sriegio 1/2 colio dujų baliono priedas. Šie vamzdžiai turi būti prijungti taip, kad juos ištiesus jie nebūtų ilgesni nei 2 000 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 priėti patikrinti ją per visą ilgį.

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

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

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

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 prietaisais turi būti ūžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Maitinimo laidas turi būtū pakankamai ilgās, kad ūstačius ū korpusā, jo ilgio pakaktū norint ūjungti ū elektros lizdā. Netempkite prietaiso maitinimo laido.

⚠ Nenaudokite ilginamūjū laidū, tinklo lizdo skirstytuvū ir adapteriū. Prietaisā ūrengus, jo elektros komponentai turi būtū nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei ūsū kūnas yra drēgnās arba esate basi. ūio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisais veikia netinkamai arba jei ūis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, ūj tokiu pačū turi pakeisti gamintojas, jo ūgaliotas tehninēs priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip ūšvengsite elektros smūgio pavojaus.

⚠ Jei reikia pakeisti maitinimo laidā, kreipkitēs ū ūgaliotā tehninēs priežiūros centrā.

⚠ ūSPĒJIMAS Prieš keisdami lempuțē ūsitikinkite, jog prietaisais ūšjungtas, kad ūšvengtūmēte elektros smūgio.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ūSPĒJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius tehninēs priežiūros darbus, prietaisā ūšjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltū elektros smūgio pavojus; joku būdu nenaudokite valymo garais ūrenginiū – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ Valydami krosnelēs dureliū stiklā nenaudokite aštriū valikliū ar metaliniū gremžtuku, nes jie gali subraižyti paviršiū ir dēl to stiklas gali sutrūkti.

⚠ Nenaudokite abraziviū arba korozijā sukeliančiū medžiagu, chloro valikliū ir metaliniū ūšeistuku keptuvēm.


⚠ Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, ūsitikinkite, kad prietaisais atvēso. – galite nusideginti.

⚠ ūSPĒJIMAS Prieš keisdami lempuțē prietaisā ūšjunkite, kad nekiltū elektros ūoko pavojus.


⚠ Kad nepažeistūmēte elektros degimo ūtaiso, nenaudokite jo, kai degikliai nēra ūstatyti.

Valant ar atliekant tehninē priežiūrā būtina mūvēti apsaugines pirštines.

PAKAVIMO MEDŽIAGŪ ūŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamas ir pažymētos perdirbimo simboliū . Todēl ūvairias pakuotēs medžiagas reikia ūšmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietas instituciū reglamentū, reguliojančiū atliekū ūšmetimā.

BUITINIŪ PRIETAISŪ ūŠALINIMAS

ūis prietaisais pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisā ūšmeskite paisydami vietas atliekū ūšmetimo reglamentū. Dēl ūssamesnēs informacijas apie buitiniū elektriniū prietaisū apdorojimā, ūtilizavimā ir perdirbimā kreipkitēs ū ūgaliotā vietas instituciā, buitiniū atliekū surinkimo ūmonē arba parduotuvē, kurioje pirktē prietaisā. ūis prietaisais paženklintas pagal Europos Direktivos 2012/19/EB dēl elektros ir elektronikos ūrangos atliekū (EEĀ) reikalavimus. Tinkamai ūtilizuodami ūj gaminj apsaugosite aplinkā ir sveikatā nuo galimo neigiamo poveikio. Ant prietaiso arba pridedamū dokumentū esantis simbolis  nurodo, kad su ūiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitiniemis ūiukšlēmimis. ūj reikia atiduoti ū atitinkamā surinkimo punktā, kad elektros ir elektronikos ūranga būtų perdirbta.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Orkaitē ūkaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprāšo lape esančioje gaminimo lentelēje arba patiekalo recepte. Naudokite tamsiai lakuotas arba emaliu padengtas kepimo formas, nes jos geriau

sugeria karštj.

Naudokite greitpuodj ir taupykite energijā ir laikā.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

ūis prietaisais atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartā EN 60350-1.

ūis prietaisais atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartā EN 60350-2.

ūis prietaisais atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartā EN 30-2-1

ūis prietaisais atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 65/2014, atitinkančiame Europos standartā EN 15181.

LV

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

⚠ ūie norādijumi ir spēkā, ja uz ierices redzams valsts simbols. Ja uz ierices simbola nav, skatiet tehniskos norādījumus, kuros sniegta nepieciešamās instrukcijas attiecībā uz ierices pārveidošanu atbilstoši valstī noteiktajiem lietošanas nosacījumiem.

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

⚠ Precīzi neievērojot informāciju ūajā rokasgrāmātā, var notikt aizdegšanās vai sprādziens, radot materiālos zaudējumus vai traumas.

Pirms ierices lietošanas izlasiet ūos drošības norādījumus. Saglabājiet ūos norādījumus, lai vēlāk varētu tos pārlasīt.

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

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

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Aizdegšanās 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 balstu. 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 plīts sildvirsmas stikls: - nekavējoties izslēdziet visus degļus un visus elektriskos sildelementus, kā arī izolējiet ierīci no barošanas avota; - neskarieties 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 uzkarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

⚠ Produktu žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Ja ierīce ir piemērota pārtikas termometra izmantošanai, lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo temperatūras zondi – 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, rikojieties 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. Nenospriestojiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres – pastāv aizdegšanās risks.

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

Ievietojot režģi, pārliedcinieties, 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 taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

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

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

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

⚠ Neuzglabājiet ierīcē sprāgstošas vielas (piemēram, benzīnu vai aerosola baloniņus) un nenovietojiet tās ierīces tuvumā – pastāv 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: nenovietojiet režģus otrādi un nebīdīet tos pāri plītij.

Neļaujiet degļa liesmai pārsniegt pannas malu

Neizmantojiet: čuguna pannas, akmens gatavošanas virsmas, terakotas katlus un pannas; siltuma izkliedētājus, piemēram, metāliskus sietus un citu veidu izstrādājumus; vienlaicīgi divus degļus vienam traukam (piemēram, zivju katlam). Ja konkrēti piegādātās gāzes vietējie aspekti apgrūtina degļa 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, pārliedcinieties, ka visi aizsargelementi ir uzstādīti pareizi.

MONTĀŽA

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

⚠ Elektriķis un gāzes savienojumiem ir jāatbilst vietējiem normatīviem.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliedcinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas servisu. Pēc ierīces montāžas

novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā raugiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

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

⚠ Izmantojiet instrukcijā norādītajam gāzes spiedienam piemērotus spiediena regulatorus.

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

⚠ Telpā jābūt atbilstošai gaisa cirkulācijai, jo degšanai ir nepieciešams skābeklis. Gaisa plūsmi jābūt ne mazākai par 2 m³/h uz katru uzstādītās jaudas kW.

⚠ Gaisa cirkulācijas sistēma var ņemt gaisu tieši no ārpuses ar cauruli, kuras iekšējais šķērsriezums ir vismaz 100 cm²; atvērums nedrīkst tikt bloķēts.

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

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

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

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

⚠ Uzmanīgi veiciet skapja zāģēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas vietā un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un zāģskaidas.

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Ja ierīci neuzstāda virs krāsns, atdalošais panelis (nav iekļauts komplektācijā) jāuzstāda nodalījumā zem ierīces.

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.

Lai nodrošinātu, ka ierīce darbojas pareizi, izmantojiet atbilstošu skapīti: Lai uzstādītu krāsni zem letes (skatīt diagrammu) vai virtuves iekārtā, skapīša izmēriem jābūt tādiem kā attēlā.

Lai nodrošinātu atbilstošu ventilāciju, skapīša mugursiena ir jānoņem. Ieteicams uzstādīt krāsni tā, lai tā atbalstītos uz divām koka sloksnes vai uz pilnīgi līdzenas virsmas ar atvērumu, kas ir vismaz 45 x 560 mm, kā redzams attēlā.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvajām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Ja ierīce ir uzstādīta zem darbvirsmas, nepārklājiet atveri starp darbvirsmu un cepeškrāsni augšmalu – pastāv apdedzināšanās risks.

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

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

GĀZES PIESLĒGUMS

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Gāzes savienojumam izmantojiet tikai elastīgu vai neelastīgu metāla šļūteni.

⚠ Savienojums ar neelastīgu cauruli (vara vai tērauda)

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

⚠ Elastīgas nerūsējošā tērauda caurules bez savienojumiem pievienošana vītņotajam stiprinājumam

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

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

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

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

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

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

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

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

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

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

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

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

⚠ Barošanas kabeļa nomainas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

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

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

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

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


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

Tīrīšanas un apkopes laikā nēsājiet aizsargcimdus.

IETEKUMI ENERĢIJAS TAUPIŠANAI

Iepakojuma materiāls ir 100% pārstrādājams un tiek 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 lietošanu mājāsaimniecības ierīču aprūdi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējā kompetentajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). 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 cepeškrāsns 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.

PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

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

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

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

Šī ierīce atbilst Eiropas regulas 65/2014 ekodizaina prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 15181.

ET OHUTUSJUHISED

OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!

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

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

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

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

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

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

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

⚠️ HOIATUS: Süttimisohu: ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

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

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

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

⚠️ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja isikud, kes on piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta,

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

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



Klaasist kaas võib puruneda, kui see kuumaks läheb. Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid enne kaane sulgemist välja. Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb

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

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

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

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

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 nähtud ette kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu : kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusööki pakkuvates asutustes ja teistes majutustüüpi keskkondades.

⚠️ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamise) pole lubatud.

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

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

⚠ Kasutage potte ja panne, mille põhi on 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 õigel kohal.

PAIGALDAMINE

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

⚠ Elektrilised ja gaasipõhised ühendused peavad vastama kohalikele nõuetele.

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

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

⚠ Kasutage juhises märgitud rõhuregulaatoreid seadme gaasirõhu reguleerimiseks.

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

⚠ Ruumis peab olema ka korralik õhuringlus, kuna põlemiseks on vaja õhku. Õhuvool ei tohiks olla väiksem kui 2 m³/h ühe seadme jõuühiku kW kohta.

⚠ Õhuringlussüsteem võib võtta õhku otse väljast toruga, mille siseläbimõõt on vähemalt 100 cm²; selle ava ei tohi olla blokeeritud.

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

⚠ Vedelgaas vajub põrandale, kuna on õhust raskem. Seetõttu peab LGP silindritega varustatud ruumides olema ka õhuvahetussüsteem, mis aitab lekke korral gaasil ruumist pääseda. Seetõttu ei tohi osaliselt ega täielikult täidetud LPG-silindreid hoida ruumides, mis on allpool maapinda (kelder vms). Soovituslik on hoida seadmeruumis ainult kasutuses olev silinder, mis ei puutu kokku välisallikatest tekkiva võimaliku kuumusega (ahjud, tulekolded, pliidid vms), mis võiks silindri temperatuuri tõsta üle 50°C.

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

Õhuvahetuse avased ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

⚠ Tehke mõõblis kõik vajalikud sisselõiked enne ahju paigaldamist ja eemaldage kõik puulaastud ja saepuru.

Ärge eemaldage seadet polüstüreenaluselt enne, kui seda paigaldama hakkate.

⚠ Kui seadet ei paigaldata ahju kohale, tuleb seadme all olevasse ruumi paigaldada eralduspaneel (ei ole komplektis).

Jäiga toruga ühendus (vask või teras):

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

Seadme õigeks töötamiseks on vajalik sobiva kapi kasutamine: Ahju paigaldamiseks leti alla (vaadake diagrammi) või köögiüksusesse peavad kapi olema pildil toodud mõõtmed.

Piisava õhuvahetuse tagamiseks peab kapi tagapaneeli eemaldama. Soovituslik on paigaldada ahi sedaviisi, et see asetseb kas kahe puiduriba peal või siledal pinnal, mille ava on vähemalt 45 x 560 mm (nagu pildil näha).

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht.

⚠ Kui seade on paigaldatakse tööpinna alla, jätke töölaua ja ahju ülemise ääre vahele minimaalne nõutud vahe, et vältida põletusi.

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

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

GAASIÜHENDUS

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

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

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

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

⚠ Vedelgaasi kasutamisel seadmes tuleb regulatsioonikruvi kinnitada võimalikult tihedalt.

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

⚠ HOIATUS: Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik

⚠ Kasutage gaasiühenduse jaoks ainult painduvat või jäika metalltoru.

⚠ Jäiga toruga ühendus (vask või teras)

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

⚠ Paindliku liigeseta roostevabast terasest toru ühendamine keermestatud kinnitusele

Gaasitoitoru paigaldusvahend on ½ keermestatud gaasisilindri pistikühendus. Torud tuleb paigaldada nii, et nende täispikkus poleks kunagi üle 2000 mm. Pärast ühendamist veenduge, et painduv metalltoru ei puudutaks ühtegi liikuvat osa ega oleks kokku surutud. Kasutage ainult riiklikele eeskirjadele vastavaid torusid ja tihendeid.

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

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

⚠ Pärast gaasivarustuse ühendamist kontrollige seebiveega lekete olemasolu. Süüdate põletid ja keerake nuppu maksimaalsest asendist 1*

minimaalsesse asendisse 2*, et kontrollida leegi stabiilsust.

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

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

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

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

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

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

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

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

⚠ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse.

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

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

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


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

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


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

Kandke puhastus- ja hooldustööde ajal kaitsekindaid.

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

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

KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS

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

ENERGIASÄÄSTUNIPID

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

Kiirkeedupoti abil säästate veel rohkem aega ja energiat.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

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

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

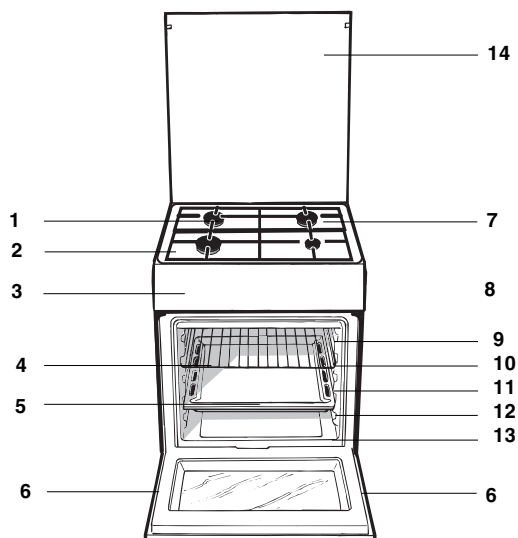
Seade on vastavuses Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetega kooskõlas Euroopa standardiga EN 30-2-1

Seade on vastavuses Euroopa määruse 65/2014 ökodisaini nõuetega kooskõlas Euroopa standardiga EN 15181.

INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

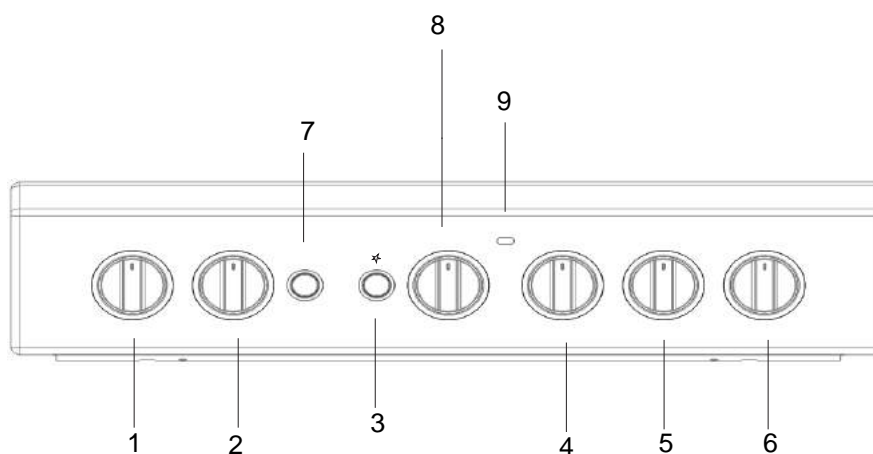
! Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



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

OPIS PANELU STEROWANIA



1. Pokrętła PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ
2. Pokrętła PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ
3. Zapalarka

4. Minutnik
5. Pokrętła PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ
6. Pokrętła PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

7. Lampka piekarnika
8. Pokrętło TERMOSTATU
9. Lampka kontrolna GRILA

Wskazówki dotyczące instalacji

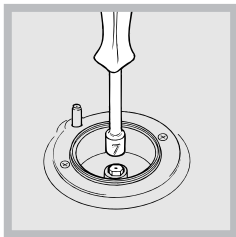
Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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

Dostosowanie płyty grzejnej

Wymiana dysz palników płyty:

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



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

Regulacja minimum palników płyty:

1. ustawić kurek w położeniu minimum;

2. zdjąć pokrętło i kręcić śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka aż do uzyskania małego regularnego płomienia.

W przypadku gazów płynnych śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca;

3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętłem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.

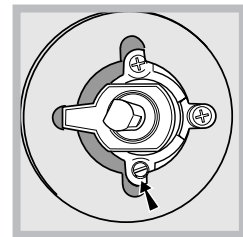
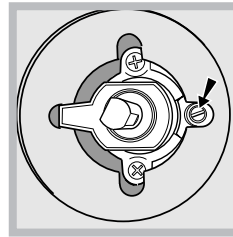


Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.

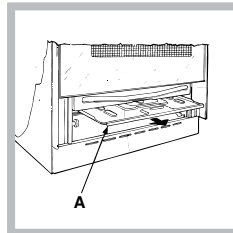
Palniki płyty nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

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

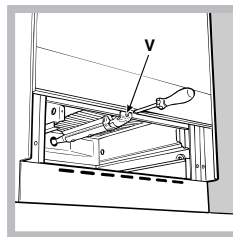
W sytuacji, gdy ciśnienie gazu jest inne (lub zmienne) od przewidzianego, konieczne jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia, zgodnie z obowiązującą normą krajową dotyczącą „kanałowych regulatorów gazu”.



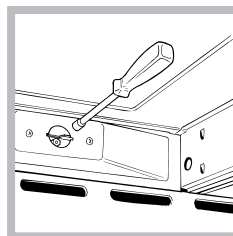
Podłączenie piekarnika



Wymiana dyszy piekarnika:
1) Wysuń szufladę piekarnika
2) Wyjmij panel zabezpieczający A (patrz rysunek)



3) Wyjmij palnik piekarnika po odkręceniu śrub V (patrz rysunek)
Łatwiej wykręcić palnik po zdjęciu drzwi piekarnika.

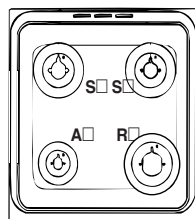


4) Wykręć dyszę przy użyciu specjalnego klucza do dyszy lub klucza o rozmiarze 7mm i zastąp ją nową dyszą odpowiednią dla nowego typu gazu (patrz: „Tabela dysz i palników”)

Tabela „Charakterystyka palników i dysz”

Tabela 1 (dla Polski)			G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Palnik	Średnica (w mm)	Moc cieplna (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Moc cieplna (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* g/godz
Duży (R)	100	3,00	128	286	158	397	3,30	87	247
Półszybki (średni) (S)	75	1,90	104	181	143 (X)	251	2,10	70	160
Pomocniczy (mały) (A)	51	1,00	76	95	106	132	1,10	52	95
Piekarnik	-	2,85	119	267	171	370	3,15	80	233
Ciśnienia zasilania	minimalne (mbar)		16		10		29		
	nominalne (mbar)		20		13		37		
	maksymalne (mbar)		25		16		44		

* A 15°C 1013 mbar – gaz suchy
 G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m³
 G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m³
 G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m³



DANE TECHNICZNE

Palniki

mogą być dostosowane do
 wszystkich rodzajów gazu
 wskazanych na tabliczce
 znamionowej

Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego

patrz tabliczka znamionowa

Użytkowanie płyty grzejnej

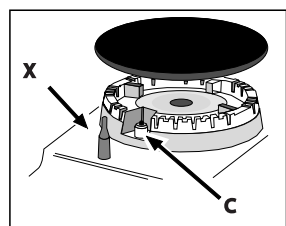
Włączanie palników

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

W celu włączenia palnika na płycie grzejnej:

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zapłon



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

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

W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia wyłączyć palnik i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym próbą zapalenia.

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

W celu wyłączenia palnika przekręcić pokrętkło aż do zatrzymania \bullet .

Praktyczne rady dotyczące użytkowania palników

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

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

W celu zidentyfikowania rodzaju palnika należy zapoznać się z rysunkami znajdującymi się w paragrafie „Charakterystyki palników i dysz”.

Użytkowanie piekarnika

Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy, jest wynikiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Zapalanie piekarnika*

Aby zapalić palnik piekarnika, zbliżyć płomień lub zapalniczkę gazową do otworu F (patrz rysunek) i nacisnąć pokrętkło sterowania PIEKARNIK, jednocześnie przekręcając je w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara, aż do pozycji MAX.

Jeżeli piekarnik jest wyposażony w urządzenie do elektrycznego zapalania* (patrz rysunek), nacisnąć przycisk zapłonu oznaczony symbolem \star , przytrzymać pokrętkło sterowania PIEKARNIK i przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do pozycji MAX, do zapalenia się palnika. Jeśli po 15 sekundach palnik nadal nie będzie się palił, zwolnić pokrętkło, otworzyć drzwiczki piekarnika i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia piekarnika. W przypadku braku energii elektrycznej palnik można rozpalić przy użyciu płomienia lub zapalniczki, w sposób opisany powyżej.

Piekarnik wyposażony jest w urządzenie zabezpieczające, dlatego też należy trzymać przekręcone pokrętkło przez co najmniej 6 sekund.

Jeżeli płomień nagle zgaśnie, wyłącz palnik i odczekaj co najmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem.

Ustawianie temperatury

Aby ustawić temperaturę przekręć pokrętkło piekarnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Temperatura waha się od MIN (140°C) do MAX (250°C). PO osiągnięciu przez piekarnik pożądanej temperatury zostanie ona w jego wnętrzu zachowana poprzez działanie termostatu.

Grill

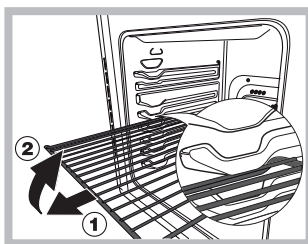
W celu uruchomienia funkcji grilla przekręć pokrętkło piekarnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji ☺ . Grill pozwala równo przyrumienić potrawę i świetnie nadaje się do potraw smazonych, sznyceli i kielbasek. Ustaw ruszta na pozycji 4 i 5 a brytfanne na pozycji 1 by zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i wytwarzaniu nadmiernej ilości dymu.

Minutnik

Aby uruchomić minutnik

1 przekręć pokrętkło zgodnie z ruchem wskazówek zegara o pełen obrot.

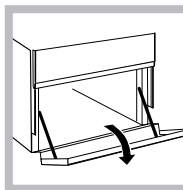
2Cofnij pokrętkło ustawiając je na zadany czas.



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

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

Dolna komora



Poniżej piekarnika znajduje się komora, która może być wykorzystana jako depozyt akcesoriów lub naczyń. W celu otwarcia drzwiczek obrócić ku dołowi (patrz rysunek).

*Dostępne tylko w niektórych modelach

Tabela pieczenia

Potrawy	Waga (kg)	Położenie półce	Wstępne nagrzewanie piek. (minuty)	Temperatura zalecana	Czas gotowania (minuty)
Makarony					
Lasagne	2.5	3	10	200-210	75-85
Pierozki	2.5	3	10	200	50-60
Makaron zapiekany	2.5	3	10	200	50-60
Mięso					
Cielęcina	1.7	3	10	200-210	95-100
Kurczę	1.5	3	10	210-220	90-100
Kaczka	1.8	3	10	200	100-110
Królik	2	3	10	200	70-80
Wieprzowina	2.1	3	10	200	70-80
Jagniecina	1.8	3	10	200	100-105
Ryby					
Makrela	1.1	3	10	180-200	45-50
Kiełec	1.5	3	10	180-200	45-55
Pstrąg (pieczony w rękawie)	1	3	10	180-200	45-50
Pizza					
Neapolitańska	1	4	15	210-220	20-25
Ciasta					
Biszkopty	0.5	4	15	180	25-35
Tarty	1.1	4	15	180	40-45
Pikantne	1	4	15	180	50-55
Drożdżowe lub wyrastające na proszku do pieczenia	1	4	15	170	40-45
Potrawy grillowane					
Stek cielęcy	1	4	5	-	15-20
Kotleciki	1.5	4	5	-	20
Hamburgery	1	3	5	-	20-30
Makrela	1	4	5	-	15-20
Tosty	4 шт.	4	5	-	4-5

Uwaga! Czas wypiekania zależy od indywidualnego gustu i smaku i może być inny od podanego w tabeli .

Zalecenia i środki ostrożności

Oszczędność i ochrona środowiska

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

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Sprawdzanie uszczelki piekarnika

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

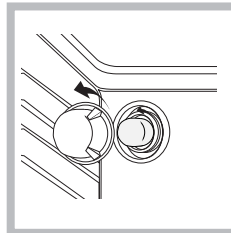
Konserwacja kurków gazowych

Z czasem, może się zdarzyć, pokrętko zaworka gazu zablokuje się lub jego obrót będzie utrudniony. Wówczas zaworek należy wymienić.

Czynność ta powinna być wykonywana przez technika posiadającego autoryzację producenta.

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

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



Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Serwis Techniczny

Należy podać:

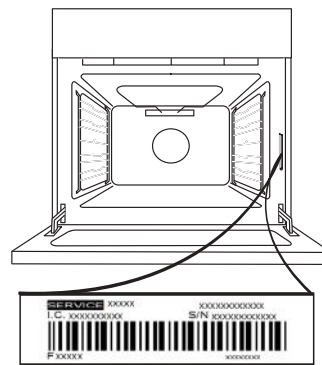
- Rodzaj anomalii;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

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

SERWIS TECHNICZNY

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

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

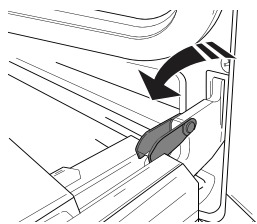


Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

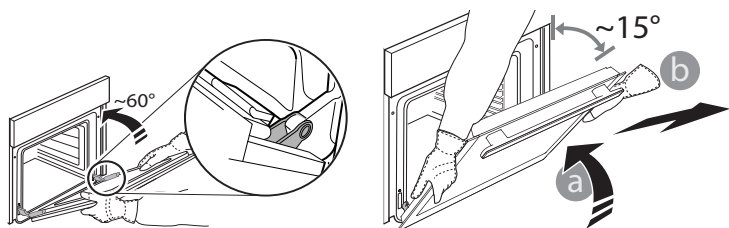
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



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

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



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

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

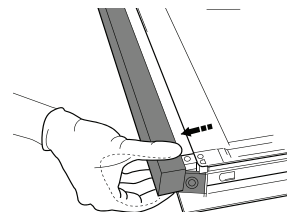
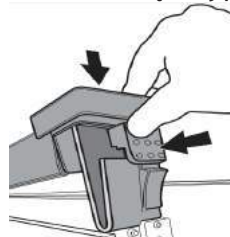
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

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

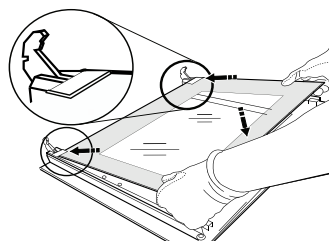
KLIKNĄĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

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

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



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



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

Czyszczenie piekarnika wspomagane parą


Metoda ta jest szczególnie zalecana po pieczeniu bardzo tłustych mięs.

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

Ważne! Zanim rozpoczniesz czyszczenie parą:

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

Wykonaj powyższą czynność zgodnie z następującymi wskazówkami:

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

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

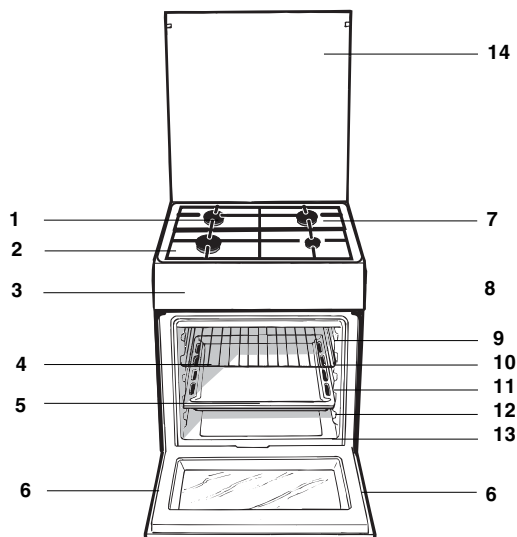
Czyść piekarnik tylko po jego wystygnięciu!

LT | KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



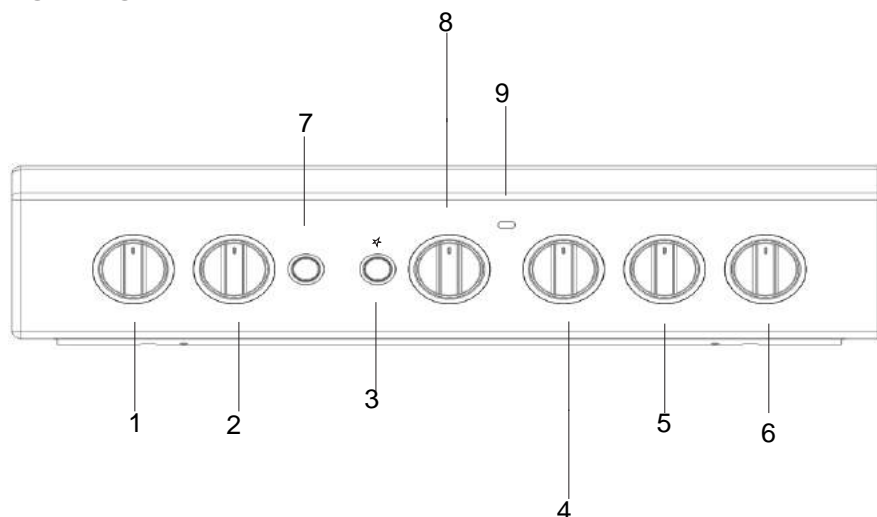
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

PRODUKTO APRAŠYMAS



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

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenėlės
2. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenėlės
3. ORKAITES LEMPUTES

4. LAIKMAČIO rankenėlė
5. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenėlės
6. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenėlės

7. orkaitės šviesa
8. TERMOSTATO rankenėlė
9. Indikacinė GRILL lempučių

Montavimas patarimai

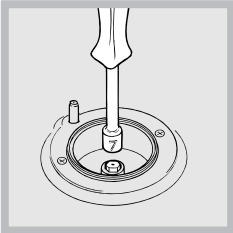
Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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

Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:

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



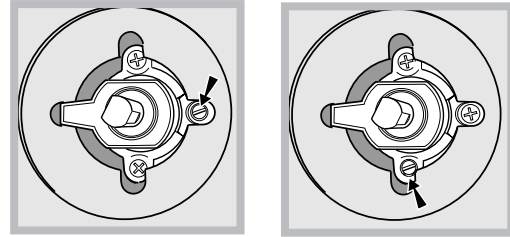
Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

1. Atsukite čiaupą ir mažiausią padėtą.
 2. Išimkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtą, kuris yra prie čiaupo kaidžio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.
- Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų dalinio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.
3. Kol degiklis dega, keletą kartų greitai pakeiskite rankenėlės padėtą iš mažiausios ir didžiausios ir atvirkščiai – patikrinsite, ar liepsna neūgtęsta.

Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.



Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.



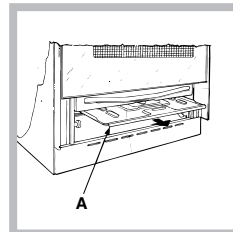
Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro sureguliuavimo. Sureguliuokite prietaisą taip, kad jis būtų galima naudoti su skirtingais dujų tipais, pakeiskite seną etiketę nauja, kuri atitiktų naują dujų tipą (šios etiketės galima išsigyti iš atgalioto techninės priežiūros centro).

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

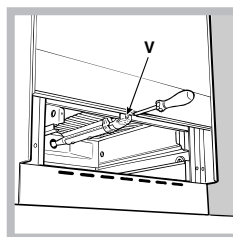
Orkaitės pritaikymas

Orkaitės degiklio pakeitimas:

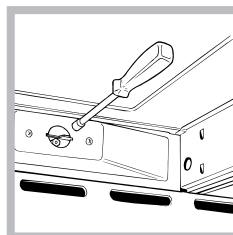
1. Išimkite orkaitės skyrių.
2. Ištraukite apsauginį skydą A (žr. schemą).



3. Atsukite varžtus V ir nuimkite orkaitės degiklį (žr. pav.). Visa atliksite lengviau, jei išimsite orkaitės dureles.



4. Atsukite antgalį specialiu antgalių raktu (žr. pav.) arba 7 mm raktu ir pakeiskite nauju antgaliu, tinkančiu naujo tipo dujoms (žr. degiklio ir antgalio specifikacijų lentelę).



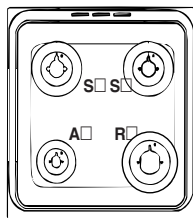
Degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė

1 lentelė

Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminė galia kW (p.c.s.*)		Suskystintosios dujos				Gamtinės dujos	
		Vardinis	Redukuota	Pralaida 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* g/val.		Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* l/val.
Greitasis (didelis) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Pusiau greitas (vidutinis) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Papildomas (mažas) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Orkaitė	-	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267
Tiekimo slėgis		Vardinis (mbar) Mažiausias (mbar) Didžiausias (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos
 ** Propanas P.C.S. = 50,37 MJ/kg

*** Butanas P.C.S. = 49,47 MJ/kg
 Gamtinės dujos P.C.S. = 37,78 MJ/m³



TECHNINIAI DUOMENYS	
Maitinimo įtampa ir dažnis	Žiūrėkite duomenų plokštę
Degikliai	Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės




Įjungimas ir naudojimas

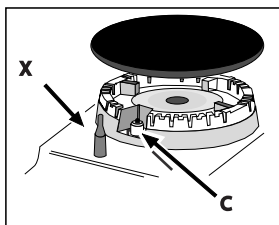
Rankenėlės naudojimas


Degiklių uždegimas

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

Norėdami uždegti kaitlentės degiklį:

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




Jei prietaisas turi elektroninį uždegimo įrenginį* (žr. pav.), paspauskite uždegimo mygtuką, pažymėtą simboliu , tuomet spustelėkite DEGIKLIO rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, mažiausios liepsnos

nuostatos link, kol degiklis užsidegs.

Kai kurie modeliai turi uždegimo įrenginį, kuris sumontuotas rankenėlėje; tokiu atveju elektrinis uždegimo įrenginys * yra (C), tačiau uždegimo mygtuko – ne. Paprasčiausiai paspauskite DEGIKLIO rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę, kad ji rodytų didžiausios ugnies padėtį, kol degiklis užsidegs. Atleidus rankenėlę degiklis gali užgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmų seką, palaikydami rankenėlę nuspausta kiek ilgiau.

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

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnos įrenginį*(X), paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenėlę apie 2–3 sekundes, kad įrenginys būtų aktyvinamas. Norėdami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį .

Temperatūros reguliavimas

Norėdami nustatyti norimą maisto ruošimo temperatūrą pasukite ORKAITĖS rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę. Temperatūra rodoma valdymo pulte, jos ribos – nuo MIN (140 °C) iki MAX (250 °C). Kai bus pasiekta reikiama orkaitės temperatūra, ją palaikys termostatas.

Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

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

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

Orkaitės naudojimas


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

Prieš pradėdami naudoti nuimkite visas plastines juosteles nuo gaminio šonų.

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

Orkaitės uždegimas*

Jei norite uždegti orkaitės degiklį, degantį degtuką arba dujinį žiebtuvėlį laikykite prie angos F (žr. iliustraciją), paspauskite OVEN valdymo rankenėlę ir tuo pačiu metu sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, kol pasieksite padėtį MAX.

Jei prietaise sumontuotas elektroninis uždegimo įrenginys* (žr. iliustraciją), paspauskite uždegimo mygtuką pažymėtą simboliu , nuspauskite OVEN valdymo rankenėlę ir tuo pačiu metu sukite ją prieš laikrodžio rodyklę iki padėties MAX, kol degiklis užsidegs. Jei po 15 sek. degiklis vis dar nedega, atleiskite rankenėlę, atidarykite orkaitės dureles ir palaukite mažiausiai 1 minutę prieš vėl bandydami jį uždegti. Jei nėra elektros, degiklį galima uždegti naudojant degtukus arba žiebtuvėlį, kaip tai aprašyta anksčiau.

Orkaitėje yra sumontuotas saugos įrenginys, todėl valdymo mygtukas OVEN turi būti laikomas nuspaustas apytiksliai 6 sekundes.

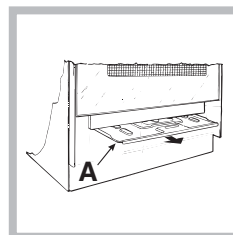
Jei netyčia užgesintumėte liepsną, išjunkite degiklį, palaukite mažiausiai 1 minutę ir tik tada vėl bandykite uždegti orkaitę.

* Yra tik tam tikruose modeliuose.

Orkaitės lemputė

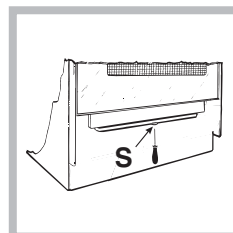
Lemputę galite įjungti bet kuriuo metu, tam reikia paspausti ORKAITĖS LEMPUTĖS mygtuką.

Degiklis	Ū Virtuvės skersmuo (cm)
Greitasis (didelis) (R)	24 - 26
Pusiau greitas (vidutinis) (S)	16 - 20
Papildomas (mazas) (A)	10 - 14

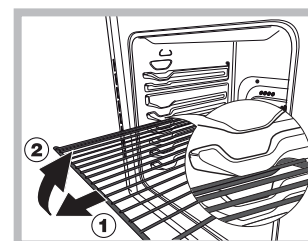


Dujinės viryklės turi apsauginą sluoksną A, apsaugantą apatiną skyrių nuo karščio (žr. pav.).

Norėdami nuimti apsaugą, atsukite varžtą S (žr. pav.). Norėdami jį uždėti, pritvirtinkite varžtą S.



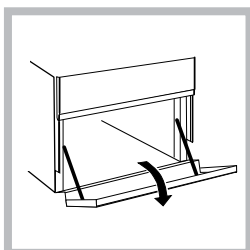
Prieš naudodami orkaitę **išitinkinkite, kad apsauga** **tinkamai pritvirtinta.**



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

Apatinis skyrius*

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




Vidiniai stalčių (kur yra) paviršiai gali įkaisti.

Nedėkite degių medžiagų į apatinį orkaitės skyrių.



* Yra tik tam tikruose modeliuose.

Kepsninė

Norėdami paleisti grilio funkciją, pasukite orkaitės rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį . Kepsninė leidžia tolygiai paskrudinti maisto paviršių ir naudojama kepsniams, pjausniams ir dešrelėms kepti. Groteles įdėkite į 4 ar 5 padėtį, riebalų surinkimo indą – į 1 padėtį, kad surinktumėte tekančius riebalus ir išvengtumėte dūmų formavimosi.

Laikmatis*

Norėdami aktyvinti laikmatį:

1. Pasukite LAIKMAČIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę  beveik visą apsisukimą, kad nustatytumėte signalą.
2. Pasukite LAIKMAČIO rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę , kad nustatytumėte norimą laiką.

Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

Gaminamas maistas	Svoris (kg)	Kepimo grotelių padėtis, skaičiuojant nuo apačios	Temperatūra (°C)	Pašildymo laikas (minutėmis)	Kepimo laikas (minutėmis)
Makaronai					
Lazanija	2,5	2	200-210	10	75-85
Vamzdeliniai makaronai	2,5	2	200	10	50-60
Makaronų kepiniai	2,5	2	200	10	50-60
Mėsa					
Veršiena	1,5	3	200-210	10	95-100
Viščiukas	1,5	3	210-220	10	90-100
Antis	1,8	3	200	10	100-110
Triušis	2,0	3	200	10	70-80
Kiauliena	2,1	3	200	10	70-80
Ėriena	1,8	3	200	10	100-105
Žuvis					
Skumburė	1,1	3	180-200	10	45-50
Jūrinis karosas	1,5	3	180-200	10	45-55
Su kepimo popieriumi keptas upėtakis	1,0	3	180-200	10	45-50
Pica, neapolietiška	1,0	4	210-220	15	20-25
Pyragas					
Sausainiai	0,5	4	180	15	25-35
Vaisinis pyragas	1,1	4	180	15	40-45
Kvapnieji pyragai	1,0	4	180	15	50-55
Kildinami pyragai	1,0	4	170	15	40-45
Kepsniai					
Veršienos kepsnys	1	4		5	15-20
Kotletai	1,5	4		5	20
Mėsainiai	1	3		5	20-30
Skumburės	1	4		5	15-20
Kepti sumuštiniai	Nr. 4	4		5	4-5

Pastaba: kepimo laikas yra apytikslis ir gali skirtis priklausomai nuo jūsų skonio. Kai kepdami naudojate kepsninę, pirmojoje grotelių padėtyje (skaičiuojant nuo apačios) reikia padėti riebalų surinkimo indą.

Aplinkos tausojimas ir saugojimas

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

Prietaiso išjungimas

Prieš atlikdami bet kokius darbus, prietais  atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

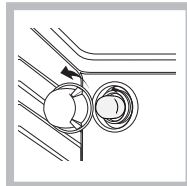
Dujų čiaupo priet ūra

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

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

Orkaitės lempu ės keitimas

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



Nenaudokite orkaites lempa, kaip / aplinkos apšvietimo.

Pagalba

Visuomet  alia turėtina informacija:

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

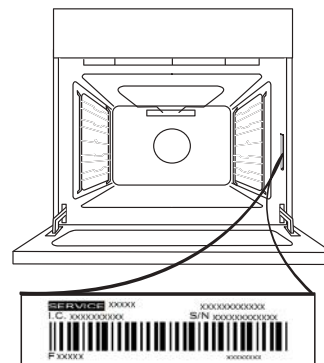
 if informacij  galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS

CENTRAS

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

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

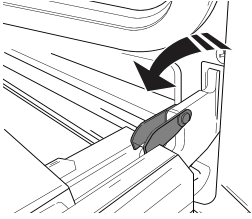


Atkreipkite dėmesį: Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (originaliųjų atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

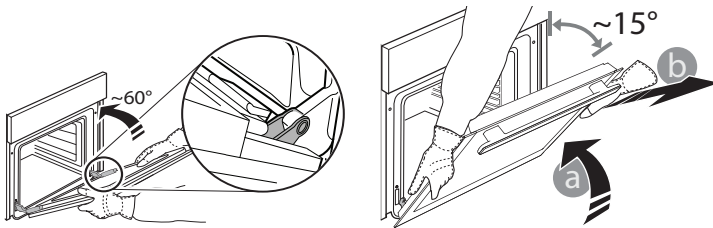
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo 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 fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

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

Orkaitės valymas garais

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

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

Svarbu! Prieš pradėdami valymo garais procesą:

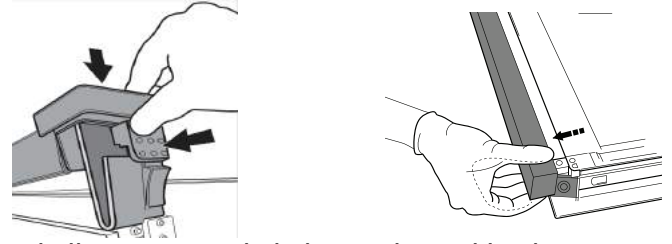
- pašalinkite visas maisto ir riebalų liekanas nuo orkaitės dugno;
- išimkite visus orkaitės priedus (groteles ir kepimo skardas).

Atlikite aukščiau nurodytas operacijas pagal tokią tvarką:

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

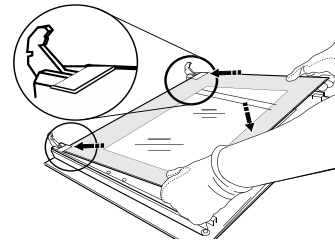
SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

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




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

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



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

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

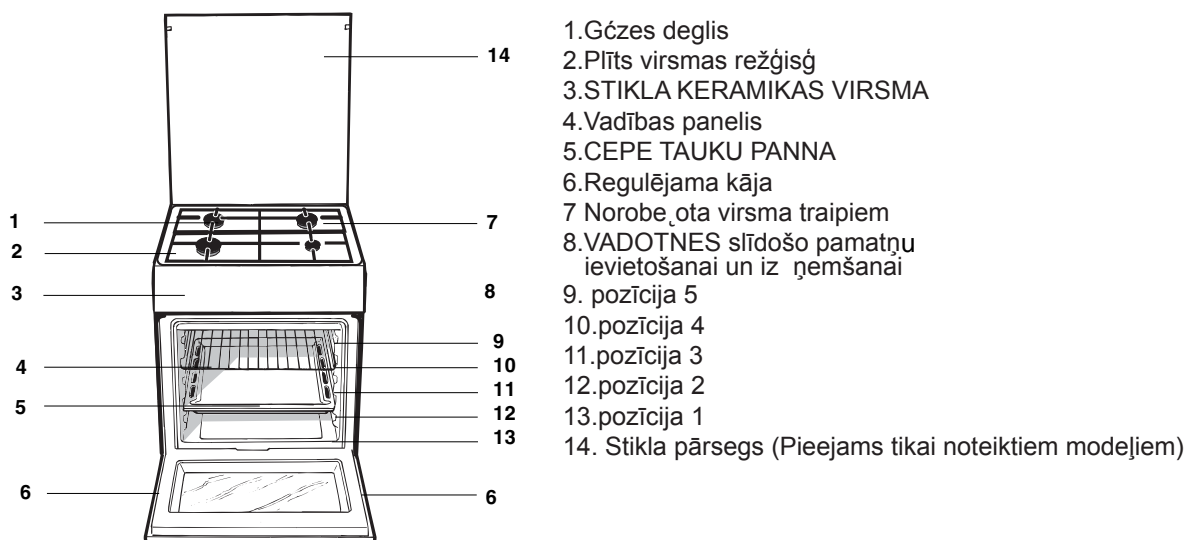
Jei valymo garais procedūrą atliekate po to, kai kepėte itin riebią maistą arba kai orkaitė labai nešvari, pabaikite valymo procesą įprastiniu būdu, aprašytu ankstesniame skyriuje.

Valykite tik šaltą orkaitę

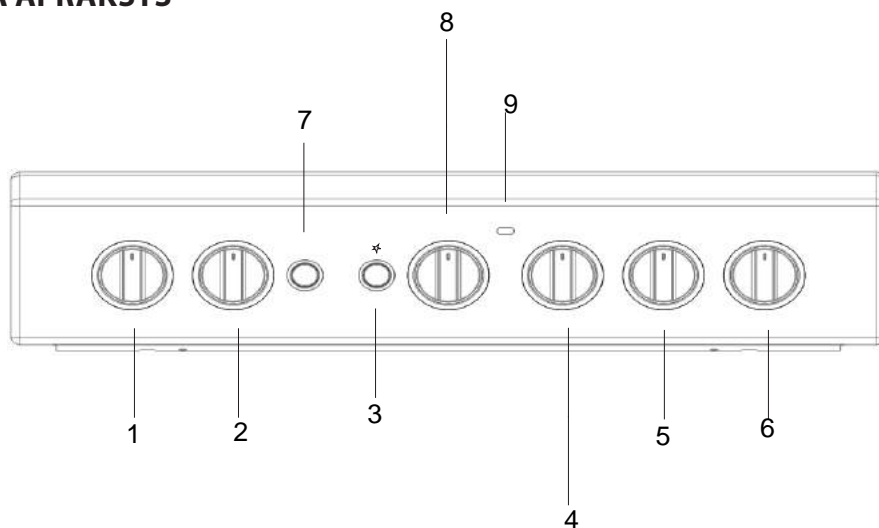
LV IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

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

PRODUKTA APRAKSTS



VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. DEĢĻA vadības slēdzi
2. DEĢĻA vadības slēdzi
3. Krasns vieglas

4. TAIMERA slēdzis
5. DEĢĻA vadības slēdzi
6. DEĢĻA vadības slēdzi

7. Cepeškrasns gaisma
8. TERMOSTATA slēdzis
9. GRILA indikatora gaisma

Uzstādīšanas padomi

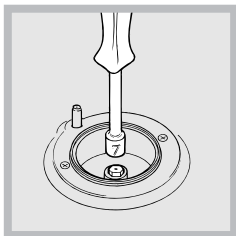
Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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

Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdņu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

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



Plīts virsmas degdņu minimālais iestatījums ir jāregulē tālāk aprakstītajā veidā.

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

blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.

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

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

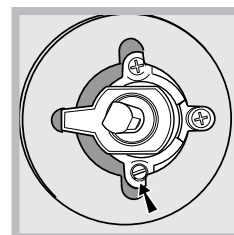
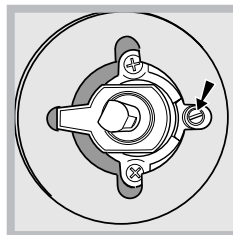
Plīts virsmas degdņiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.



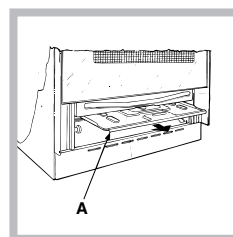
Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.

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

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

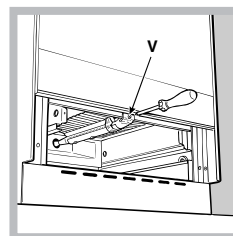


Plīts pielāgošana

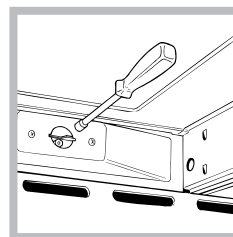


Plīts degdņa sprauslas maiņa:

1. izņemiet plīts nodalījumu;
2. izbīdiet aizsargājošo A paneli (*skatīt diagrammu*).



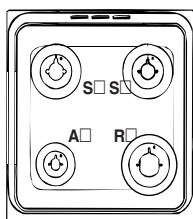
3. atskrūvējiet skrūves V (*skatīt attēlu*) un noņemiet plīts degli. Lai atvieglotu darbu, ieteicams noņemt plīts durvis.



4. atskrūvējiet sprauslu ar īpašu sprauslas uzmaucamo uzgriežņu atslēgu (*skatīt attēlu*) vai 7 mm uzmaucamo uzgriežņu atslēgu un nomainiet ar jaunu sprauslu, kas ir piemērota attiecīgajam gāzes veidam (*skatīt Degdņu un sprauslu specifikāciju tabulu*).

Degļu un sprauslu specifikāciju tabula

1. tabula				Šķidrā gāze				Dabasgāze	
Deglis	Diametrs (mm)	Termiskā jauda kW (p.c.s.*)		Apvads 1/100	Sprausla 1/100	Plūsma* g/h		Sprausla 1/100	Plūsma* l/h
		Nominālā	Samazinātā	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Ātrs (liels) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Daļēji ātrs (vidējs) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Papildu (mazs) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Cepeškrāsns	-	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267
Padeves spiedieni	Nomināls (mbar)					28–30	37	20	
	Minimāls (mbar)					20	25	17	
	Maksimāls (mbar)					35	45	25	



TEHNISKIE DATI	
Barošanas avota spriegums un frekvence	Skatīt tehnisko datu plāksnītī
Degļi	Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.

Ieslēgšana un lietošana

Plīts virsmas lietošana

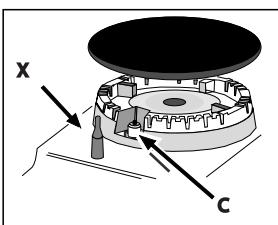
Degdņu iedegšana

Katram DEGĀDA grozāmajam slēdzim ir pilns aplis, uz kura norādīts attiecīgā degdņa liesmas stiprums.

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degdņiem:

1. pietuviniet deglim liesmu vai gāzes filtru;
2. nospiediet DEGĀDA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai tas norādītu uz maksimālo liesmas iestatījumu **6**;
3. regulējiet liesmas intensitāti nepieciešamajā līmenī, pagriežot DEGĀDA slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Varat pagriezt uz minimālo iestatījumu **0**, maksimālo iestatījumu **6** vai jebkuru starp tiem esošo pozīciju.

Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci*



(*skatīt attēlu*), nospiediet aizdedzes pogu, kas apzīmēta ar simbolu **★**, pēc tam nospiediet DEGĀDA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, minimālā liesmas iestatījuma virzienā, līdz deglis iedegas.

Atsevišķi modeļi ir aprīkoti ar slēdzī iebūvētu aizdedzes ierīci; šiem modeļiem ir elektroniskā aizdedzes ierīce* (C), bet nav aizdedzes pogas. Vienkārši nospiediet DEGĀDA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam tā, lai tas norādītu uz maksimālo liesmas iestatījumu, līdz deglis iedegas. Atlaižot grozāmo slēdzi, deglis var izdzist. Tādā gadījumā atkārtojiet šo darbību, turot slēdzi nospiešu ilgāk.

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

Ja ierīce ir aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu* (X), nospiediet un aptuveni 2–3 sekundes turiet nospiešu DEGĀDA slēdzi, lai liesma neizdziestu un ierīce tiktu aktivizēta.

Lai degli izslēgtu, pagrieziet rotējošo slēdzi, līdz tas ir pozīcijā **•**.

* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

Praktiski degdņu lietošanas ieteikumi

Lai degdņi darbotos visefektīvāk un ietaupītu patērētās gāzes daudzumu, ieteicams izmantot tikai pannas ar vākiem un plakanu pamatni. Pannām ir arī jāatbilst degdņa lielumam.

Deglis	Ķ Virtuves diametrs (cm)
Atrs (liels) (R)	24 - 26
Dalejī atrs (videjs) (S)	16 - 20
Papildu (mazs) (A)	10 - 14

Lai noteiktu degdņa veidu, lūdzu, skatiet diagrammas, kas iekļautas degdņu un sprauslu specifikāciju sadaļā.

Cepedkrāsns lietošana

Pirmoreiz lietojot ierīci, tukdā, aizvērta cepedkrāsns ir jāuzsilda līdz maksimālajai temperatūrai un jādaļai tai darboties šajā režīmā vismaz pusstundu. Pirms cepedkrāsns izslēgšanas un durvīņu atvēršanas pārbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesā izmantotajām aizsargvielām, ierīce var radīt nelielu nepatīkamu aromātu.

Pirms ierīces lietošanas noņemiet no ierīces sāniem plastmasas aizsargplēvi.

Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepedkrāsns pamatnes, jo tā var tik bojāta emaljas kārtiņa. Darbinot cepedkrāsni grila iesma režīmā, uzstādiet plauktus tikai 1. pozīcijā.

Krāsns iedegšana*

Lai aizdedzinātu krāsns degli, pielieciet liesmu vai gāzes šķiltavu pie F atveres (skatiet attēlu) un nospiediet "OVEN" vadības slēdzi, griežot to pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam līdz tas sasniedz "MAX" pozīciju.

Ja iekārta ir aprīkota ar elektronisku aizdedzināšanas ierīci* (skatiet attēlu), nospiediet aizdedzināšanas pogu, kas apzīmēta ar simbolu **★**, pēc tam nospiediet "OVEN" slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam preti "MAX" pozīcijai līdz deglis aizdegas. Ja pēc 15 sekundēm deglis vēl nav aizdedzies, atlaidiet slēdzi, atveriet krāsns durvis un pagaidiet vismaz vienu minūti līdz mēģināt to aizdedzināt atkal. Ja nav elektrības, degli var aizdedzināt ar liesmu vai šķiltavu, kā aprakstīts iepriekš.

Krāsns ir aprīkota ar drošības ierīci un tāpēc ir nepieciešams turēt nospiešu vadības slēdzi "OVEN" aptuveni 6 sekundes.

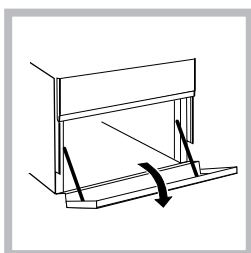
Ja liesma nejauši nodziest, izslēdziet degli un pagaidiet vismaz vienu minūti līdz mēģināt krāsni iedegāt no jauna.

Temperatūras regulācija

Lai iestatītu vēlamo temperatūru, griežiet CEPEĀKRĀSNS vadības slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Temperatūra ir redzama vadības panelī un to var mainīt diapazonā no MIN (140°C) līdz MAX (250°C). Iestatīto temperatūru cepeškrāsns uzturēs ar termostata palīdzību.

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

Cepeškrāsns apakšējā nodalījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus.





Apakšējais nodalījums*


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

Taimeris*

Lai aktivizētu Taimeri:

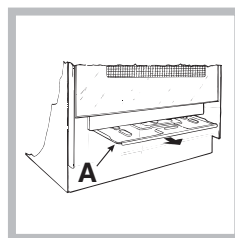
1. pagrieziet TAIMERA slēdzi pulksteņrādītāja virzienā  gandrīz par vienu pilnu apgriezieni, lai iestatītu zumburu;
2. pagrieziet TAIMERA slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam , lai iestatītu nepieciešamo laika posmu.

Grilēšana

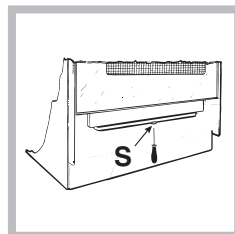
Lai aizdegtu grilu, pietuviniet liesmu vai gāzes dīļtavas deglim, nospiediet CEPEĀKRĀSNS vadības slēdzi un griežiet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tas ir  pozīcijā. Grils nodrošina vienmērīgi apceptu ēdiena virspusi un ir teicami piemērots grauzdējumam, gaļas un desiņu pagatavošanai. Uzstādiet plauktu 4. vai 5. pozīcijā un cepeštauku pannu, kas paredzēta tauku savākšanai un dūmošanas novēršanai, 1. pozīcijā.

Grils ir aprīkots ar drošības ierīci. Tāpēc CEPEĀKRĀSNS vadības slēdzis ir jānospiež vismaz uz sešām sekundēm.

Ja liesma nejaudī izdzies, izslēdziet degli un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt grilu iedegt atkal.

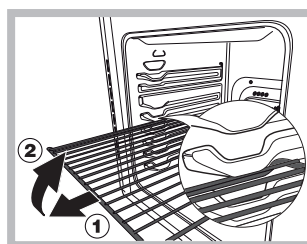


Gāzes cepeškrāsnīm ir bīdāms aizsargslānis A, kas apakšējo nodalījuma aizsargā pret degdā izstaroto siltumu (*skatīt attēlu*).



Lai bīdāmo aizsargslāni noņemtu, atskrūvējiet S skrūvi (*skatīt attēlu*). Lai bīdāmo aizsargslāni uzstādītu atpakaļ, ievietojiet to pozīcijā un ieskrūvējiet S skrūvi.

Pirms cepeškrāsns lietošanas pārbaudiet, vai bīdāmais aizsargslānis ir pareizi uzstādīts



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

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

Ķdiena gatavošanas ieteikumu tabula

Gatavojamais ēdiens	Svars (kg)	Plauktu pozīcija no apakšas	Temperatūra (°C)	Sildīšanas laiks (minūtes)	Gatavošanas laiks (minūtes)
Pasta					
Lazanja	2,5	2	200–210	10	75–85
Cannelloni	2,5	2	200	10	50–60
Makaronu sacepumi	2,5	2	200	10	50–60
Gaļa					
Teļa gaļa	1,5	3	200–210	10	95–100
Vista	1,5	3	210–220	10	90–100
Pīle	1,8	3	200	10	100–110
Trusis	2,0	3	200	10	70–80
Cūkgaļa	2,1	3	200	10	70–80
Jērs	1,8	3	200	10	100–105
Zivis					
Makrele	1,1	3	180–200	10	45–50
Zobaine	1,5	3	180–200	10	45–55
Piparos cepta forele	1,0	3	180–200	10	45–50
Pica					
Napolita	1,0	4	210–220	15	20–25
Kūka					
Biskvīti	0,5	4	180	15	25–35
Pīrāgi	1,1	4	180	15	40–45
Pikantie pīrāgi	1,0	4	180	15	50–55
Uzbriestošas kūkas	1,0	4	170	15	40–45
Grila ēdieni		4			
Teļa gaļas steiki	1	4		5	15–20
Gaļas siteņi	1,5	4		5	20
Hamburgeri	1	3		5	20–30
Makreles	1	4		5	15–20
Graudzētas sviestmaizes	4 maiz.	4		5	4–5

PIEZĪME. Ēdiena gatavošanas laiki ir norādīti aptuveni, un tie ir atkarīgi no ēdēju personiskās gaumes. Ja gatavojat, izmantojot grilēšanu, cepeštauku panna vienmēr jāuzstāda cepeškrāsns 1. pozīcijā no apakšas.

Apkartejas vides aizsardzība

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

Ierīces izslēgšana

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

Cepeškrāns durtinu blīvju parbaudīšana

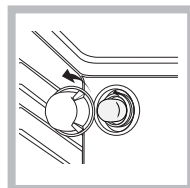
Cepeškrāns durtinu blīves ir regulāri jāparbauda. Ja blīves ir bojātas, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto pēcpārdošanas tehniskās apkopes dienestu. Pirms blīvju nomaiņas ieteicams cepeškrāni nelietot.

Gazes krana tehniska apkope

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

Cepeškrāns spuldzīdu maiņa

1. Kad cepeškrāns ir atvienots no elektrotīkla, noņemiet



spuldzes ničas stikla vāciņu (*skatīt attēlu*).

2. Noņemiet spuldzīti un nomainiet to pret līdzīgu: spriegums 230 V, jauda 25 W, lielums E 14.

3. Uzlieciet atpakaļ vāciņu un

atkal pieslēdziet cepeškrāni elektrotīklam.

Neizmantojiet krāsns lampu / uz apkarteja apgaismojuma

Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

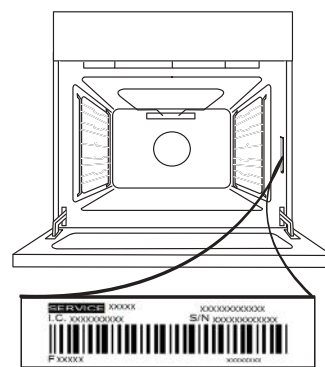
- ierīces modelis (Mod.);
- sērijas numurs (S/N).

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

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

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

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

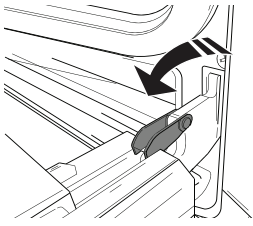


Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvaroto pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

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

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

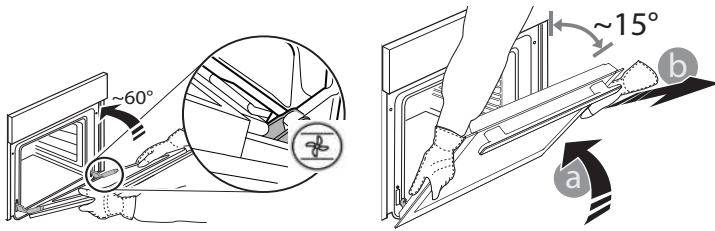
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Pilnībā aizveriet durvis.

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

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



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

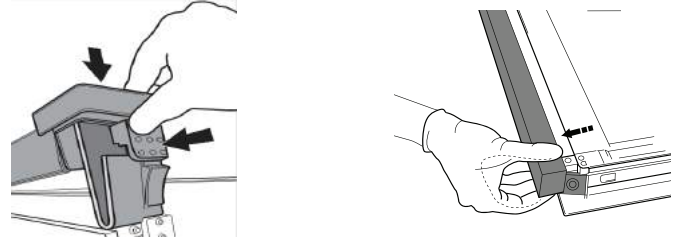
3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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

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

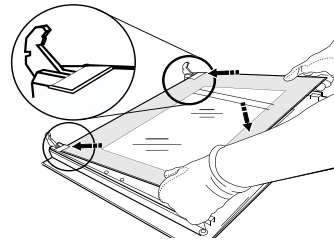
NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

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



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

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



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

Cepeškrāsns tīrīšana ar tvaiku:

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

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

Svarīgi! Pirms tvaika tīrīšanas procesa sākšanas:

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

Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:

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

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

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

4 – Izslēdziet cepeškrāsni;

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

6 – Likvidējiet ūdens atliekas cepeškrāsnī pēc tīrīšanas procesa beigām.

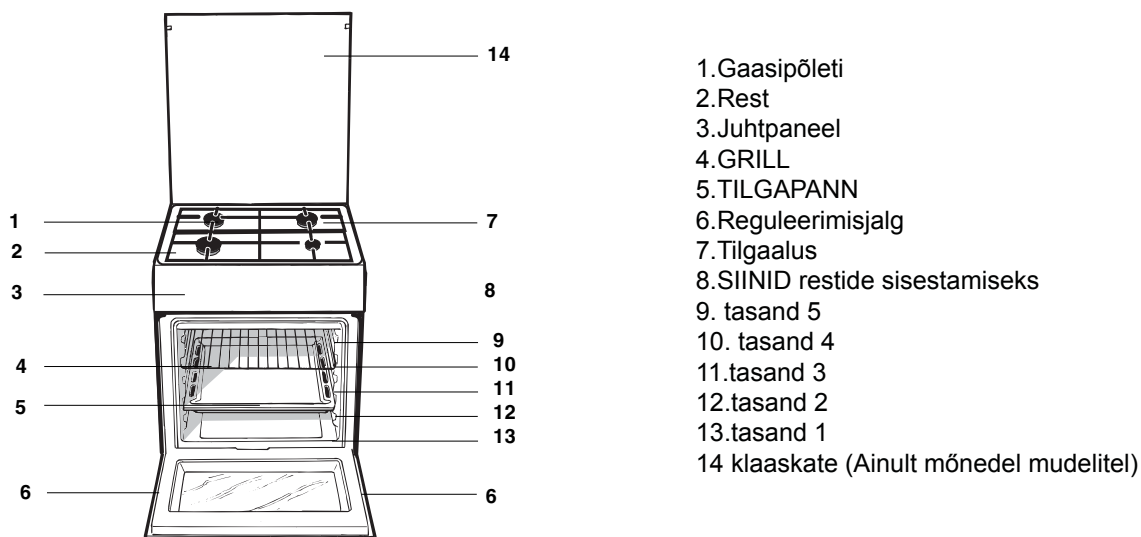
Ja tvaika tīrīšanas procedūra tiek veikta pēc treknu ēdienu gatavošanas vai kad cepeškrāsns ir ļoti netīra, lūdzu, veiciet tīrīšanu tradicionālā veidā, kā aprakstīts iepriekšējā sadaļā.

Lūdzu, veiciet visas tīrīšanas procedūras, kad cepeškrāsns ir atdzisusi!

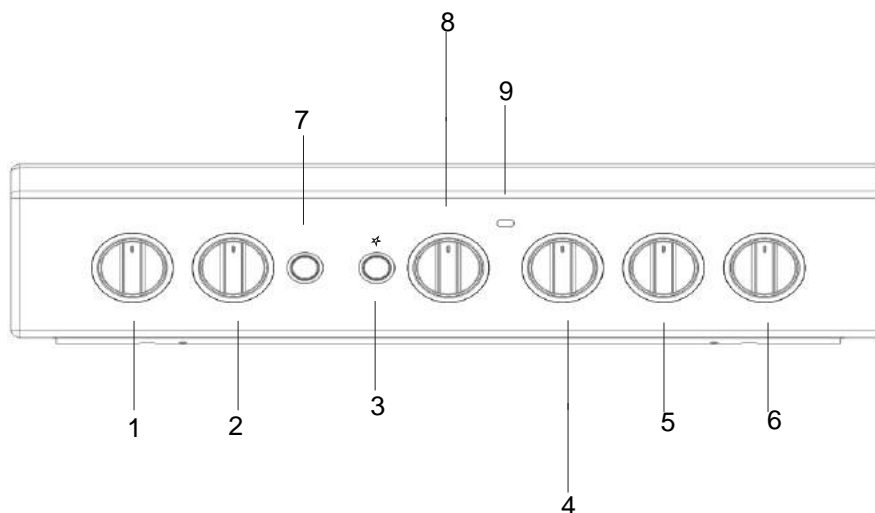
ET IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND

! Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

TOOTE KIRJELDUS



VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. PÕLETITE reguleernupp
2. PÕLETITE reguleernupp
3. elektrooniline valgustus

4. TAIMERI nupp
5. PÕLETITE reguleernupp
6. PÕLETITE reguleernupp

7. Ahju valgustus
8. TERMOSTAADI nupp
9. GRILL näidikutuli

Nõuanded paigalduseks

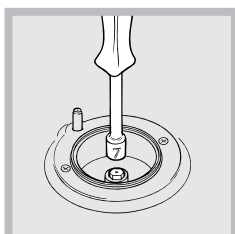
Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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

Põletite reguleerimine

Düüside vahetamine põletites:

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



Minimaalse leegi reguleerimine põletites:

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

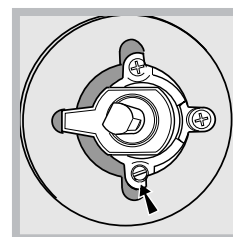
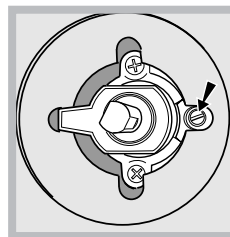
kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.

Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.

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



Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.



Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

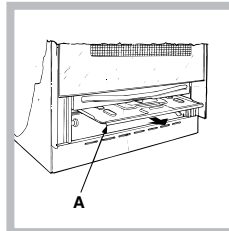
Pärast seadme ümberreguleerimist kasutamiseks teist tüüpi gaasiga asendage algne andmesilt uuega, mis vastab uut tüüpi gaasile (andmesildi saate volitatud teeninduskeskusest).

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

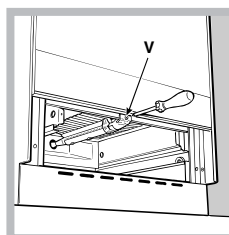
Ahju seadmine

Düüside vahetamine põletites:

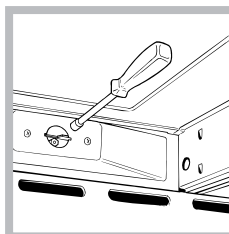
1. Eemaldage ahjusahtel.
2. Libistage kaitsepaneel A välja. (vt *skeemi*).



3. Keerake kruvid V lahti ja eemaldage põletid (vt *joonist*). Seda kõike on lihtsam teha, kui tõstate ahjuukse maha.

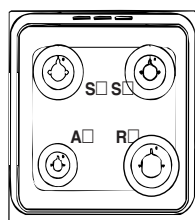


4. Keerake spetsiaalse või 7 mm toruvõtme abil düüsid välja (vt *joonist*) ja asendage need uue gaasitüübi jaoks sobilike düüsidega (vtvt. tabel 1 „Põletite ja düüside andmed”).



Põletite ja düüside andmete tabel

Tabel 1				Vedel gaas				Maagaas	
Põleti	Läbimõõt (mm)	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Möödavool 1/100	Düüs 1/100	Vool** g/h		Düüs 1/100	Vool* l/h
		Nominaalne	Vähendatud	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Kiire (suur)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Poolkiire (keskmine) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Täiendav (väike)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Ahi	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Rõhk		Nominaalne (mbar)				28-30	37	20	
		Minimaalne (mbar)				20	25	17	
		Maksimaalne (mbar)				35	45	25	



TEHNILISED ANDMED	
Toitepinge ja - sagedus	vt andmeplaadilt
Põletid	on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamis- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.

Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas

** PropaanP.C.S. = 50,37 MJ/Kg

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

MaagaasP.C.S. = 37,78 MJ/m³

Käitamine ja kasutamine

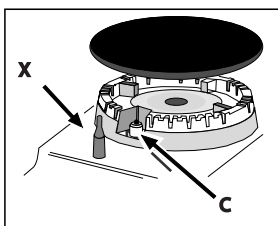
Pliidi kasutamine

Gaasipõletite süütamine

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

Põleti süütamiseks:

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



Kui seade on varustatud elektrilise süütega* (vt joonist), vajutage PÕLETINUPP alla (tähistatud sümboliga ★), ja keerake seda vastupäeva minimaalse leegitugevuse suunas, kuni põleti süttib.

Mõned mudelid on varustatud nuppu sisseehitatud süütega. Sel juhul on seadmel küll elektrooniline süütaseadis (C), kuid süütenuppu ei ole. Vajutage PÕLETINUPP lihtsalt alla ja keerake seda vastupäeva nii, et see on suunatud leegi maksimaalse seadistuse poole. Hoidke nupp all, kuni põleti süttib. Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul korraketoimingut ja hoidke nuppu kauem all.

Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut. Kui seade on varustatud turvaseadisega (X), vajutage PÕLETINUPP alla ja hoidke see all umbes 3-7 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme. Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab lõppasendisse*.

Põleti	Köögi läbimõõduga (cm)
Kiire (suur)(R)	24 - 26
Poolkiire (keskmise) (S)	16 - 20
Täiendav (väike)(A)	10 - 14

Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

Põleti määratlemiseks vaadake skeemi osas "Põletite ja düüside andmete tabel".

Temperatuuri seadmine

Soovitud küpsetustemperatuuri seadmiseks keerake nupp OVEN vastupäeva. Juhtpaneelile kuvatakse temperatuur vahemikus MIN (140°C) ja MAX (250°C). Kui seatud temperatuur on saavutatud, hoiab ahi termostaadi abil soovitud temperatuuri.

Ahju kasutamine

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

Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

Ärge pange otse ahju põhjale mingeid esemeid, sest need võivad kahjustada ahju emailkihti. Kui kasutate grillvarrast, siis kasutage ainult 1. küpsetustasandit.

Ahju süütamine*

Ahju põleti süütamiseks viige leek või gaasisüütaja ava F juurde (vt joonist) ja vajutage juhtnuppu OVEN, keerates seda samal ajal vasakule, kuni see jõuab asendisse MAX.

Kui seadmel on elektrooniline süütaseadis* (vt joonist), vajutage süütenuppu sümboliga ★, seejärel vajutage ja keerake juhtnuppu OVEN vastupäeva asendi MAX suunas, kuni põleti süttib. Kui põleti ei sütti 15 sekundi jooksul, laske nupp lahti, avage uks ja oodake vähemalt 1 minut, enne kui proovite seda uuesti süüdata. Elektri puudumise korral võib põleti süüdata leegi või süütajaga, nagu ülalpool kirjeldatud.

Ahjul on ohutusseadis, mistõttu tuleb juhtnuppu OVEN ligikaudu 6 sekundit all hoida.

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

Ahju valgusti

Valguse sisse lülitamiseks vajutage mis tahes ajahetkel nupule OVEN LIGHT.

Panipaiga (kui on) sisepinnad võivad muutuda väga kuumaks.

Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas kergestisüttivaid materjale.

Grill

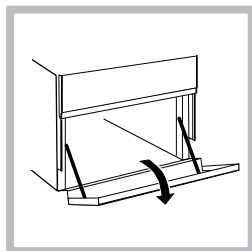
Grillipõleti süütamiseks pange süüdatud tikk või välgumihkel ava ★ (vt joonist) lähedale ja vajutage nupule OVEN, pöörates samal ajal nuppu vastupäeva kuni maksimaalse asendini. Grilli abil saate toidu pealispinda ühtlaselt pruunistada ja see sobib eriti hästi grillroogade, õrnitslite ja kastmete valmistamiseks. Pange rest 4. või 5. siinile. Rasva tilkumise vältimiseks ja suitsu ennetamiseks pange tilgapann 1. siinile.

Kuna grill on varustatud ohutusseadisega, siis hoidke nuppu OVEN all umbes 6 sekundit.

Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut. vajutage nupule TURNSPIT.

Ahju alumises osas asuv panipaik*

Ahju alumises osas on panipaik, mida võib kasutada ahjutarvikute või sügavate nõude hoidmiseks.



Ukse avamiseks tõmmake seda ettepoole (vt joonist).

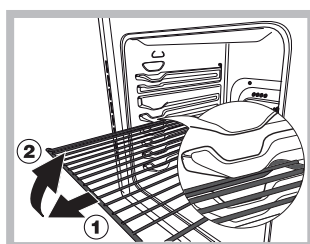
Panipaiga (kui on) sisepinnad võivad muutuda väga kuumaks.

Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas

kergestisüttivaid materjale.

*Ainult mõnedel mudelitel.

Enne ahju kasutamist veenduge, et libisev kaitseplaat on tugevalt kinni.



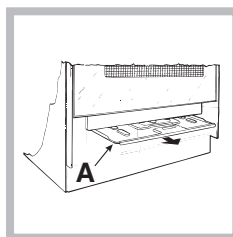
HOIATUS! Ahjul on stopp-süsteem, mistõttu ei tule rest veidi väljapoole tõmmates täielikult ahjust välja (1).

Resti täielikuks väljatõmbamiseks tõstke resti eestpoolt veidi üles ja tõmmake (2).

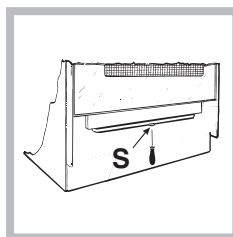
Taimer*

Taimeri aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

1. Helisignaali seadmiseks keerake nuppu TIMER päripäeva (peaaegu täispöörde võrra).
2. Soovitud aja seadmiseks keerake nuppu TIMER vastupäeva.



Gaasipõletiga mudelid on varustatud libiseva kaitseplaadiga A, mis kaitseb alumist panipaika põletite poolt tekitatud kuumuse eest (vt joonist).



Libiseva kaitseplaadi eemaldamiseks keerake lahti kruvi S (vt joonist). Selle väljavahetamisel kasutage lukustage plaat kruvi S keerates oma kohale.

Soovitused ahjus küpsetamiseks

Toit	Kaal (kg)	Resti asend alt lugedes	Temperatuur (C)	Eelsoojendamisaeg (min)	Valmistamisaeg (min)
Pasta					
Lasanje	2.5	2	200-210	10	75-85
Cannelloni	2.5	2	200	10	50-60
Pasta au gratin	2.5	2	200	10	50-60
Liha					
Vasikaliha	1.5	3	200-210	10	95-100
Kanaliha	1.5	3	210-220	10	90-100
Pardiliha	1.8	3	200	10	100-110
Küülikuliha	2.0	3	200	10	70-80
Sealiha	2.1	3	200	10	70-80
Talleliha	1.8	3	200	10	100-105
Kala					
Makrell	1.1	3	180-200	10	45-50
Ahven	1.5	3	180-200	10	45-55
Forell küpsetuspaberis	1.0	3	180-200	10	45-50
Pitsa					
Pasta Napoli moodi	1.0	4	210-220	15	20-25
Kook					
Küpsised	0.5	4	180	15	25-35
Tordid	1.1	4	180	15	40-45
Soolased pirukad	1.0	4	180	15	50-55
Kergitatud taigast koogid	1.0	4	170	15	40-45
Grillimine					
Vasikaliha lõigud	1	4		5	15-20
Karbonaad	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	20-30
Makrell	1	4		5	15-20
Röstitud võileivad	nr. 4	4		5	4-5

NB: antud küpsetusajad on ligikaudsed ning sõltuvad isiklikest maitse-eelistustest.

Toidu grillimisel pange alt 1. siinile tilgapann.

Hooldus

Keskkonnasäästmine

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

Seadme välja lülitamine

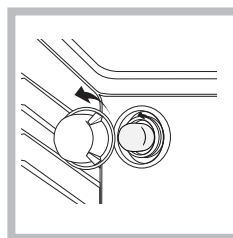
Enne mis tahes hooldus- või puhastustööde tegemist ühendage seade vooluvõrgust välja.

Leegihajutajate hooldus

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

Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.

Ahju valgusti lambi väljavahetamine



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

Ärge kasutage ahju lamp, mis / välisvalgustuse.

Klienditugi

Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

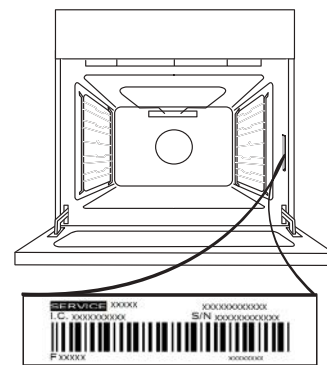
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

TEENINDUS

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

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

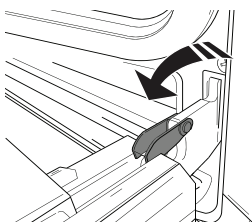


Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

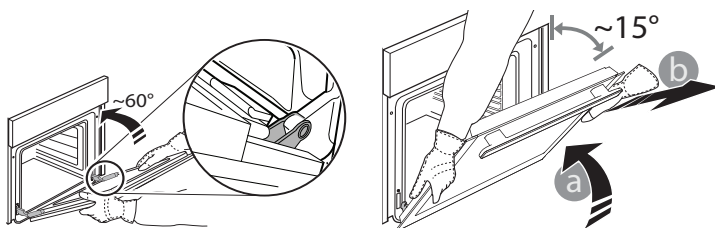
Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



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



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

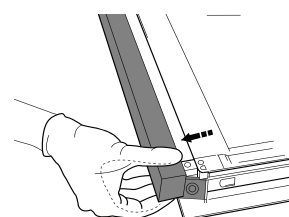
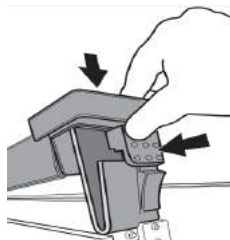
3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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

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

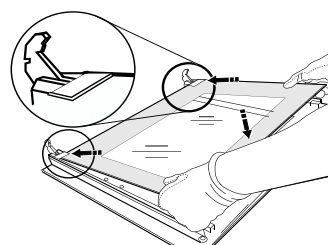
HÕLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

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



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

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



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

Auru abil ahju puhastamine:

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

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

Tähtis! Enne aurupuhastuse alustamist:

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

Peale eelmainitud tegevuste teostamist, soovime järgmist:

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

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

3 – Hoidke ahi sees 35 minutit;

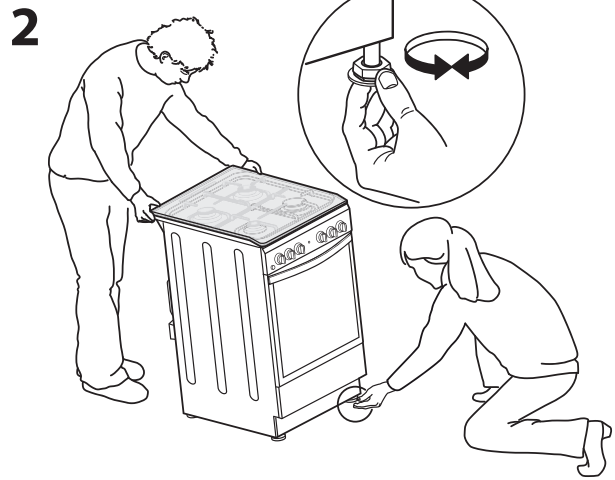
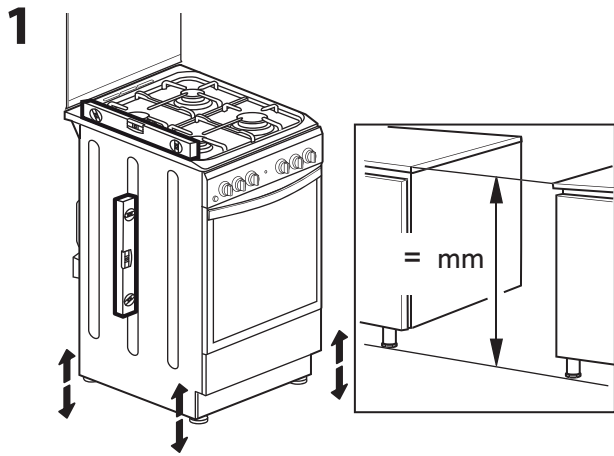
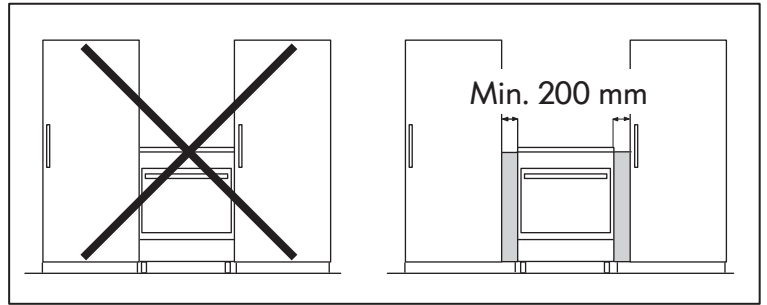
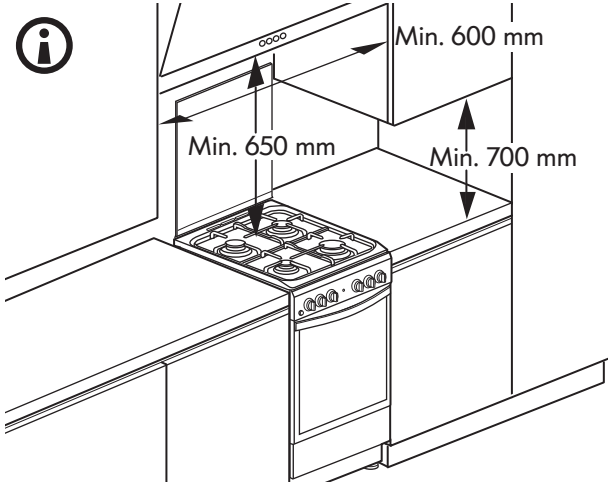
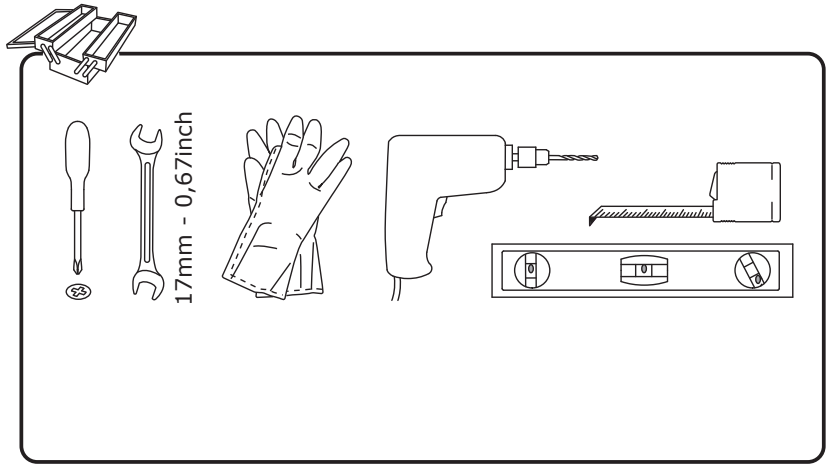
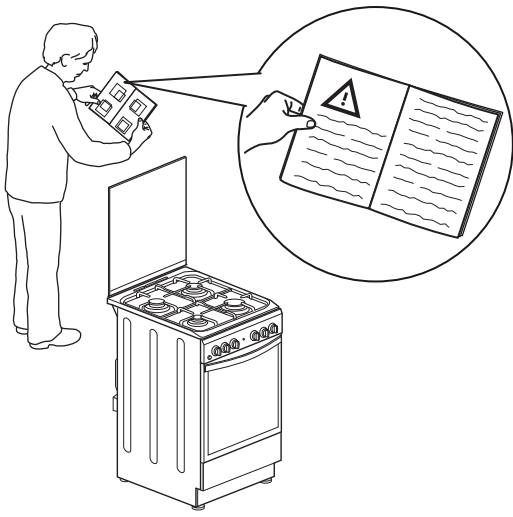
4 – Lülitage ahi välja;

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

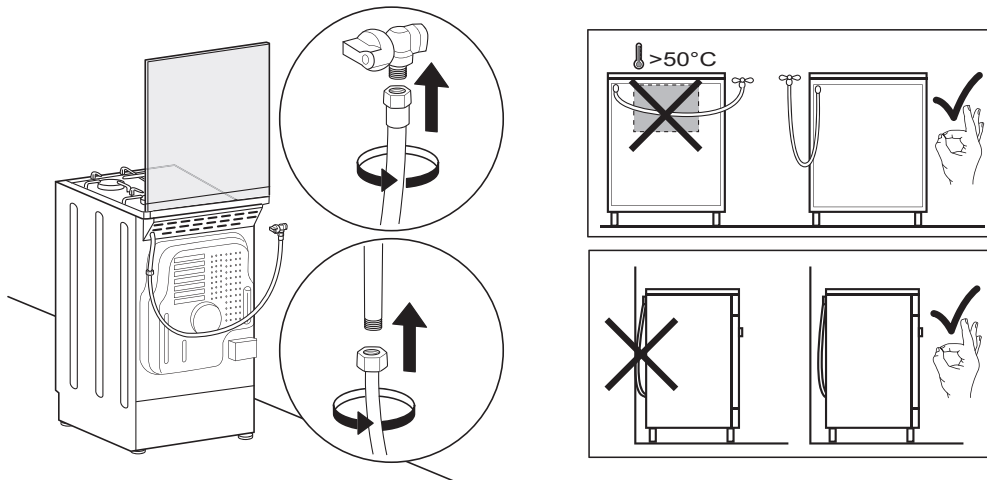
6 – Peale puhastamise lõpetamist eemaldage kõik vee jäägid ahju sisemusest.

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

Kõik puhastused tehke siis kui ahi on külm!



3



4

