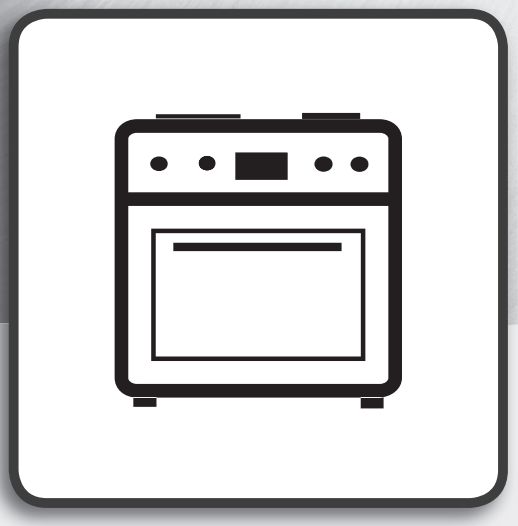


IS5G4KHX/E

PL Instrukcja obsługi
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa 3
Instrukcja codziennej eksplotacjii 23
Instalacja 71

ET Kasutusjuhend
PLIIT JA AHI

Sisukord

Ohutusjuhised 6
IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND 31
Paigaldus 71

LV Lietoðanas instrukcija
PLÎTS UN KRASNS

Saturs

Drošības norādījumi 9
IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA 39
Uzstādīšana 71

LT Naudojimo instrukcijos
viryklë ir orkaitë

Turinys

Saugos instrukcijos 12
KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS 47
Montavimas 71

SK **Návod na použitie**
SPORÁK S RÚROU
Obsah

Bezpečnostné pokyny 16
PRÍRUČKA NA
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 55
Inštalácia 71

CZ **Pokyny pro použití**
SPORÁK S TROUBOU
Obsah

Bezpečnostní pokyny 19
PŘÍRUČKA
PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ 63
Instalace 71

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 jakiekolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie - ryzyko pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

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

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

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

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

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

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

Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia

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

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

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

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

PODŁĄCZENIE GAZU

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

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

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE: Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

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

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

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

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

⚠ Urządzenie należy podłączyć do głównego zaworu gazu lub do butli gazowej zgodnie z obowiązującym 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 pokrętła od pozycji maksymalnej 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

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

DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU

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

INSTALACJA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nigdy nie zakrywać otworów wymaganych do wentylacji i dyspersji ciepła.

Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

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

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

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

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

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

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

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

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

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

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

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

EE OHUTUSJUHISED

OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!

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

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

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

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

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

LUBATUD KASUTUS

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

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

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamine) pole lubatud.

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

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

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

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

Ärge laske põleti leegil ulatuda panni servast kaugemale

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

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

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

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

GAASIÜHENDUS

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

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

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

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

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

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

⚠ HOIATUS: Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik

⚠ Kasutage gaasiühenduseks ainult painduvat või jäika metallvoolikut.

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

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

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

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

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

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

ERINEVATELE GAASITÜÜPIDELE KOHALDAMINE

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

PAIGALDAMINE

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

⚠ Elektri- ja gaasiühendused peavad vastama kohalikele eeskirjadele.

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

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

⚠ Kasutage juhistes toodud gaasirõhuga sobivaid rõhuregulaatoreid.

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

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

⚠ Õhuringlussüsteem võib võtta õhku otse väljast toruga, mille siseläbimõõt on vähemalt 100 cm^2; 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 avaused ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

Ärge eemaldage seadet polüstüreenaluselt enne, kui seda paigaldama hakkate.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht.

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

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

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

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

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

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

⚠ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

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

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

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

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

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

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

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

KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS

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

ENERGIASÄÄSTUNIPID

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

VASTAVUSDEKLARATSIOON

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

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

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

LV
DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

⚠ Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces redzams valsts simbols. Ja uz ierīces simbola nav, skatiet tehniskos norādījumus, kuros sniegtas nepieciešamās instrukcijas attiecībā uz ierīces 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 šo ierīci, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, atverot logu, vai efektīvāka ventilācija, palielinot jaudu mehāniskajai ventilācijai, ja tāda ir.

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

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

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

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS. 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 elektriskos sildelementus, kā arī izolējiet ierīci no barošanas avota; - neskarieties ierīces virsmai; - neizmantojiet ierīci.

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

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

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

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

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

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

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

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves 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 radīt plīts bojājumus: nenovietojiet režģus otrādi un nebīdiet 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, pārliecinieties, ka visi aizsargelementi ir uzstādīti pareizi.

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 uzstādīšana noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām ventilācijas prasībām.

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS. Šī darbība jāveic kvalificētam tehniķim.

⚠ 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 vītni.

⚠ Elastīgas nerūsējošā tērauda caurules bez savienojumiem pievienošana vītņotajam stiprinājumam: Gāzes pievades savienotājelements ir 1/2 gāzes stiprinājums ar ārēju vītni. Šīs caurules jāuzstāda tā, lai tās, pilnīgi izvilktas, nebūtu garākas par 2000 mm. Kad savienojums izveidots, pārliecinieties, 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., atvilktnei). 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 pārliecinieties, 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.

PIELĀGOŠANA DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM

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

MONTĀŽA

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

⚠ Elektrības un gāzes pieslēgumam jāatbilst vietējiem normatīviem.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, 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 plūsmai jābūt ne mazākai par 2 m^3/h uz katru uzstādītās jaudas kW.

⚠ Gaisa cirkulācijas sistēma var ņemt gaisu tieši no ārpuses ar cauruli, kuras iekšējais šķērsgriezums ir vismaz 100 cm^2; atvērums nedrīkst tiks bloķēts.

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

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

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

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

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvajām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.

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

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

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

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

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

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

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

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairāk spraudņu 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 jāaizvieto ar identisku, nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

⚠ Barošanas kabeļa nomaiņas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pārliecinieties, 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.

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

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

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

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

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

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējā kompetentajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (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 TAUPĪŠANAI

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

ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJAS

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

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

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

LT
SAUGOS INSTRUKCIJOS

PERSKAITYKITE IR 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 (mechaninė ištraukimo sistemą). Jei prietaisas naudojamas ilgai ir intensyviai, gali būti reikalinga papildoma ventiliacija; pavyzdžiui, būtina atidaryti langą arba naudoti efektyvesnes ventiliavimo priemones padidinant mechaninio ventiliavimo lygį (jei įmanoma).

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

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

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

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS Ugnies pavojus: Nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršiaus.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LEISTINAS NAUDOJIMAS

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

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

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

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

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

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

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

Stebėkite, kad degiklio liepsna nebūtų aukštesnė už prikaistuvio kraštą

Nenaudokite: ketaus kepimo plokščių, ollar akmenų, terakotos puodų ir keptuvių; karščio difuzorių, pvz., metalinių tinklelių ir pan.; dviejų degiklių vienam indui (pvz., žuvies katilui).

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

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

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

DUJŲ PRIJUNGIMAS

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

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

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

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

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas.

⚠ Dujoms prijungti naudokite tik lanksčią arba nelanksčia metalinę žarną.

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

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

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

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

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

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

PRITAIKYMAS ĮVAIRIŲ TIPŲ DUJOMS

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

ĮRENGIMAS

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

⚠ Elektros ir dujų jungtys turi atitikti vietos reglamentus.

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

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

⚠ Naudokite instrukcijoje nurodytam dujų slėgiui tinkamus slėgio reguliatorius.

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

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

⚠ Oro cirkuliacijos sistema gali imti orą tiesiogiai iš lauko; tam gali būti naudojamas vamzdis, kurio vidinis skersmuo yra bent 100 cm^2; 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 prie grindų. Patalpose, kuriose yra LPG talpyklos, turi būti įrengta ventiliacija, kad esant nutekėjimui dujos galėtų išeiti. Tai reiškia, kad LPG talpykos, pusiau pilnos arba pilnos, neturi būti montuojamos arba laikomos kambariuose arba sandėliavimo patalpose, esančiuose po žeme (pvz., rūsiuose ir t. t.). Patalpoje rekomenduojame turėti tik tuo metu naudojamą talpyklą ir ji turi būti laikoma atokiau nuo 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 uždengti ventiliacijai ir šilumos išleidimui naudojamas angas.

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

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.

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

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

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

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

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

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

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

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

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

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

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

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

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

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

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

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

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

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

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

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

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

ATITIKTIES DEKLARACIJA

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

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

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

SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

⚠ Tieto pokyny platia, ak je na spotrebiči symbol krajiny. Ak na spotrebiči symbol krajiny nie je, riaďte sa technickými pokynmi, kde nájdete potrebný návod týkajúci sa úpravy spotrebiča na podmienky krajiny použitia.

⚠ UPOZORNENIE: Pri používaní plynového sporáka vzniká v miestnosti, kde je inštalovaný, teplo, vlhkosť a produkty spaľovania. Dbajte, aby bola kuchyňa dobre vetraná, najmä keď sa spotrebič používa: nechajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávací digestor). Dlhšie intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať ďalšie vetranie, napríklad otvorením okna, alebo intenzívnejšie vetranie zvýšením úrovne mechanického vetrania (ak je to možné).

⚠ Ak sa nebudete presne držať informácií v tomto návode, môže to spôsobiť požiar alebo výbuch, ktoré budú mať za následok škody na majetku alebo zranenia.

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ UPOZORNENIE: Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ UPOZORNENIE: Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ UPOZORNENIE: Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Vypnite spotrebič a následne zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3–8 rokov) nepúšťajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ UPOZORNENIE: V prípade, že sa rozbije sklo na varnej doske, ihneď vypnite všetky horáky a elektrické ohrievacie teleso a spotrebič odpojte od prívodu napätia; – nedotýkajte sa povrchu spotrebiča, -spotrebič nepoužívajte.

Sklený kryt môže puknúť, keď sa zohreje. Pred zatvorením krytu vypnite všetky horáky a elektrické platničky. Ak sú horáky zapnuté, kryt nezatvárajte.

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Buďte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami. Nepúšťajte k spotrebiču deti mladšie ako 8 rokov, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín. Ak je spotrebič vhodný na použitie teplotnej sondy, používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru – nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Vždy dávajte pozor pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvá tuku, oleja alebo pri pridávaní alkoholických nápojov – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Na vyberanie pekáčov a príslušenstva používajte špeciálne kuchynské rukavice. Na konci prípravy jedla opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch či para mohli postupne uniknúť, až potom vyberte jedlo znútra rúry – nebezpečenstvo popálenín. Neblokujte vetracie otvory na horúci vzduch na prednej strane rúry – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Keď sú dvierka otvorené alebo vyklopené, dávajte pozor, aby ste do nich nevrazili.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého prepínacieho zariadenia, ako je časovač, ani samostatným diaľkovým ovládačom.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na

farmách; pre hostí v hoteloch, moteloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály (napr. benzín alebo aerosolové nádoby) – riziko požiaru.

⚠ Používajte hrnce a panvice s rovnakým priemerom dna, ako je priemer varných zón, alebo o niečo väčším (pozrite špeciálnu tabuľku). Nedovoľte, aby hrnce na mriežkach presahovali cez okraj varnej dosky.

⚠ Nevhodné používanie mriežky môže zapríčiniť poškodenie varnej dosky: neklaďte preto mriežku opačne, ani ju neposúvajte po ploche platne.

Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvice.

Neodporúčame Vám používať: Liatinové panvice, kameninové nádoby, hlinené kastróly alebo keramické hrnce. Rozptyľovače plameňa vo forme kovovej mriežky alebo iné. Použitie dvoch horákov súčasne pre jednu oválnu nádobu (napr. na prípravu ryby).

Ak by sa horák následkom špecifických podmienok pri miestnej dodávke plynu ťažko zapaľoval, odporúčame vám zopakovať uvedený postup s gombíkom otočeným do polohy malého plameňa.

V prípade inštalácie digestora nad varnú plochu, prosím, dodržiavajte pokyny o správnych vzdialenostiach.

Ochranné gumené nožičky na mriežke predstavujú pre malé deti nebezpečenstvo zadusenia. Po odložení mriežky dbajte, aby boli všetky nožičky správne nasadené.

PLYNOVÁ PRÍPOJKA

⚠ UPOZORNENIE: Pred inštaláciou zabezpečte, aby boli podmienky miestnej rozvodnej siete (typ a tlak plynu) kompatibilné s konfiguráciou spotrebiča.

⚠ Skontrolujte, či tlak dodávaného plynu vyhovuje hodnotám uvedeným v tabuľke 1 (Špecifikácie horáka a dýzy).

⚠ UPOZORNENIE: Podmienky konfigurácie tohto spotrebiča sú uvedené na nálepke (alebo štítku s údajmi).

⚠ UPOZORNENIE: Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu na odvod spalín. Musí byť nainštalovaný a pripojený v súlade s platnými pravidlami na inštaláciu. Mimoriadnu pozornosť venujte príslušným požiadavkám na vetranie.

⚠ Ak je spotrebič pripojený na skvapalnený plyn, regulačná skrutka musí byť utiahnutá čo najviac.

⚠ DÔLEŽITÉ: Ak je nainštalovaná plynová fľaša alebo plynový zásobník, musia byť správne osadené (vertikálne smerovanie).

⚠ UPOZORNENIE: Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik.

⚠ Na plynovú prípojku použite ohybnú alebo neohybnú kovovú rúrku.

⚠ Pripojenie s neohybnou rúrkou (medenou alebo oceľovou): Pripojenie k plynovej sústave musí byť vykonané takým spôsobom, aby spotrebič nebol vystavený žiadnemu napätiu. Na prívodnej rampe spotrebiča je upraviteľná kolenová potrubná tvarovka vybavená tesnením, aby sa zabránilo únikom. Po otáčaní potrubnej tvarovky treba tesnenie vždy vymeniť (tesnenie sa dodáva so spotrebičom). Potrubná tvarovka pre prívod plynu má vonkajší 1/2-palcový závit.

⚠ Pripojenie ohybnej rúrky z nehrdzavejúcej ocele bez kolien k závitovému pripojeniu: Potrubná tvarovka pre prívod plynu má vonkajší 1/2-palcový závit. Potrubia musia byť nainštalované tak, aby pri úplnom natiahnutí nepresahovali 2 000 mm. Po pripojení sa ubezpečte, že ohybné kovové potrubie sa nedotýka žiadnych pohyblivých častí a nie je stlačené. Používajte iba potrubia a tesnenia, ktoré sú v súlade s vnútroštátnymi predpismi.

⚠ DÔLEŽITÉ: Ak je použitá antikorová rúrka, musí byť nainštalovaná tak, aby sa nedotýkala žiadnej pohyblivej časti nábytku (napr. zásuvky). Musí prechádzať oblasťou, kde nie sú žiadne prekážky a kde je možné skontrolovať ju po celej jej dĺžke.

⚠ Spotrebič by mal byť pripojený k zdroju dodávky plynu alebo plynovej fľaši v súlade s aktuálnymi vnútroštátnymi predpismi. Pred pripojením sa presvedčte, či je spotrebič kompatibilný s prívodom plynu, ktorý chcete použiť. Ak nie je, postupujte podľa pokynov uvedených v odseku „Prispôsobenie iným typom plynu".

⚠ Po pripojení k prívodu plynu vykonajte kontrolu úniku použitím mydlovej vody. Zapáľte horáky a otočte kohútiky z maximálnej polohy 1* do minimálnej polohy 2*, aby ste skontrolovali stabilitu plameňa.

⚠ Pripojenie k plynovej sieti alebo plynovej fľaši môže byť pomocou ohybnej gumovej alebo oceľovej hadice v súlade s platnými vnútroštátnymi predpismi.

PRISPÔSOBENIE INÝM TYPOM PLYNU

⚠ Aby ste prispôsobili spotrebič inému typu plynu, než je ten, pre ktorý bol vyrobený (uvedený na typovom štítku), postupujte podľa krokov uvedených po inštalačných nákresoch.

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybaľovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – riziko porezania.

⚠ Elektrické a plynové prípojky musia vyhovovať vnútroštátnym predpisom.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy

polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenia. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

⚠ UPOZORNENIE: Úprava spotrebiča a spôsob jeho inštalácie sú základom bezpečného a správneho používania vo všetkých ďalších krajinách.

⚠ Použite regulátory tlaku vhodné pre tlak plynu uvedený v pokynoch.

⚠ Miestnosť musí byť vybavená systémom odsávania vzduchu, ktorý odstráni všetky spaliny.

⚠ Miestnosť musí umožňovať riadnu cirkuláciu vzduchu, pretože vzduch je potrebný pre normálne spaľovanie. Prúdenie vzduchu musí byť minimálne 2 m^3/h na kW inštalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulácie vzduchu môže nasávať vzduch priamo zvonka cez potrubie s prierezom minimálne 100 cm^2; otvor musí byť chránený pred upchatím.

⚠ Systém môže zabezpečovať vzduch potrebný na spaľovanie aj nepriamo, t. j. zo susedných miestností vybavených potrubím na cirkuláciu vzduchu, ako je opísané vyššie. Tieto miestnosti však nesmú byť spoločenské miestnosti, spálne alebo miestnosti, ktoré môžu predstavovať riziko požiaru.

⚠ Skvapalnený ropný plyn klesne naspodok, pretože je ťažší ako vzduch. Preto aj miestnosti, kde sa nachádzajú fľaše s LPG, musia byť vybavené vetracími otvormi, aby v prípade netesnosti mohol plyn uniknúť. To znamená, že fľaše s LPG, čiastočne alebo úplne plné, sa nesmú inštalovať ani skladovať v miestnostiach alebo skladoch, ktoré sú pod zemou (pivnice a pod.). Odporúča sa uchovávať v miestnosti iba fľašu, ktorá sa používa, a umiestniť ju tak, aby nebola vystavená teplu z vonkajších zdrojov (pece, kozuby, sporáky a pod.), ktoré by mohli zvýšiť teplotu fľaše nad 50 °C.

V prípade, že sa gombíky horákov otáčajú ťažko, kontaktujte popredajný servis, ktorý môže kohútik horáka vymeniť, ak sa zistí, že je chybný.

Otvory slúžiace na vetranie a rozptýlenie tepla nesmú byť nikdy prikryté.

Spotrebič vyberte z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

⚠ Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.

Ak je sporák umiestnený na podstavci, musí byť v rovine a pripevnený k stene upevňovacou reťazou, aby sa nezošmykol z podstavca.

UPOZORNENIE: Aby sa spotrebič neprevrhol, musí byť nainštalovaná priložená upevňovacia reťaz. Informácie nájdete v návode na inštaláciu.

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ DÔLEŽITÉ: Informácie o spotrebe prúdu a napätia sú uvedené na typovom štítku.

⚠ Typový štítok je umiestnený na prednom okraji rúry, viditeľný pri otvorených dvierkach.

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa predpisov pre domovú elektroinštaláciu a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete. Neťahajte za napájací elektrický kábel.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokrí alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby nahradiť rovnakým káblom, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizovaný servis.

⚠ UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ UPOZORNENIE: Pred údržbou vždy dbajte, aby bol spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.

⚠ Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol. - hrozí nebezpečenstvo popálenia.

⚠ UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom..

⚠ Aby ste predišli poškodeniu zariadenia elektrického zapaľovania, nepoužívajte ho, keď horáky nie sú na svojich miestach.

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Všetky obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie . Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými miestnymi predpismi o likvidácii odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných alebo znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Symbol na spotrebiči alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo v recepte. Na pečenie používajte tmavé lakované alebo smaltované formy, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.

VYHLÁSENIA O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-2.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 30-2-1

CZ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

JE DŮLEŽITÉ SI JE DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

⚠ Tyto pokyny platí v případě, pokud je na spotřebiči uveden symbol země. Pokud takový symbol na přístroji není, nahlédněte prosím do technických pokynů, kde naleznete potřebné informace týkající se úpravy nastavení spotřebiče na podmínky pro používání v dané zemi.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Použití plynového sporáku vede k produkci tepla, vlhkosti a produktů spalování v místnosti, ve které je instalován. Ujistěte se, že je kuchyň dobře větraná, zvláště je-li spotřebič v provozu: ponechejte otevřené otvory pro přirozenou ventilaci,nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (mechanickou odtahovou digestoř). Dlouhé a intenzivní používání přístroje může vyžadovat další způsob větrání, například otevření okna, popřípadě efektivnější ventilaci zvýšením úrovně mechanické ventilace (kde je k dispozici).

⚠ Nedodržení instrukcí uvedených v této příručce může mít za následek požár nebo explozi s následnými škodami na majetku nebo ublížením na zdraví.

Před použitím spotřebiče si přečtěte tento návod k použití. Uschovejte si jej pro pozdější použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

⚠ VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varném povrchu neskladujte žádné předměty.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

⚠ VAROVÁNÍ: Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje na varné desce bez vaší přítomnosti může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou. Spotřebič vypněte a pak plameny přikryjte pokličkou nebo hasicí dekou.

⚠ Varnou plochu nepoužívejte jako pracovní nebo opěrnou plochu. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly pohybovat v blízkosti spotřebiče. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠ UPOZORNĚNÍ: V případě, že praskne sklo plotýnky: okamžitě vypněte všechny hořáky a všechny elektrické topné články a odpojte spotřebič od elektrické sítě, – nedotýkejte se povrchu spotřebiče, -spotřebič nepoužívejte

Skleněné víko se při zahřátí může rozlomit. Před zavřením víka vypněte všechny hořáky a elektrické ploténky. Víko nezavírejte, pokud hořák hoří.

⚠ VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ Při sušení potravin neponechávejte spotřebič bez dozoru. Je-li spotřebič vhodný pro použití teplotní sondy, používejte pouze sondy doporučené výrobcem – riziko vzniku požáru.

⚠ Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré jeho součásti zcela nevychladnou – riziko vzniku požáru. Buďte vždy obezřetní, pokud připravujete jídlo

s vysokým obsahem tuku, oleje nebo když přidáváte alkoholické nápoje – riziko vzniku požáru. Při vyjímání pekáčů a dalšího příslušenství používejte chňapku. Po skončení pečení otevírejte dvířka opatrně a nechejte horký vzduch nebo páru unikat postupně – riziko popálení. Neblokujte vývody na přední straně trouby, kterými odchází horký vzduch – riziko vzniku požáru.

⚠ Buďte vždy opatrní, pokud jsou dvířka trouby otevřená nebo se nacházejí ve spodní poloze, abyste do nich nenarazili.

SCHVÁLENÉ POUŽITÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, či samostatného systému dálkového ovládání.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a zařízeních, jako jsou: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovací zařízení.

⚠ Není přípustné jej používat jiným způsobem (např. k vytápění místností).

⚠ Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

⚠ Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky (např. benzín nebo tlakové rozprašovače) uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče – nebezpečí požáru.

⚠ Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako je průměr varné zóny hořáku, nebo jen nepatrně větším (viz zvláštní tabulka). Dbejte na to, aby nádoby na mřížce nepřesahovaly okraj varné desky.

⚠ Nevhodné použití mřížek může plotnu poškodit: Nepokládejte mřížky na varnou desku obráceně ani je po desce neposouvejte.

Plamen hořáku by neměl přesahovat okraj nádoby.

Nepoužívejte: litinové plotny, kameninové desky ani terakotové hrnce a pánve; rozptylovače tepla, jako jsou kovové mřížky apod.; dva hořáky současně na jednu nádobu (např. hrnec na ryby).

Pokud konkrétní místní podmínky dodávky plynu znesnadňují zapálení hořáku, doporučujeme zopakovat postup s ovladačem nastaveným na malý plamen.

V případě instalace digestoře nad horní panel sporáku naleznete údaje o správné vzdálenosti digestoře od panelu sporáku v návodu k digestoři.

Malé děti by se při manipulaci s ochrannými gumovými nožičkami na mřížkách mohly udusit. Po odstranění mřížek se prosím ujistěte, že všechny patky jsou správně nasazeny.

PŘIPOJENÍ PLYNU

⚠ VAROVÁNÍ: Před prováděním instalace se ujistěte, že místní distribuční podmínky (druh plynu a jeho tlak) a nastavení spotřebiče si odpovídají.

⚠ Zkontrolujte, zda přívodní tlak plynu odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce 1 („Specifikace hořáku a trysek“).

⚠ VAROVÁNÍ: Podmínky nastavení vztahující se k tomuto spotřebiči jsou uvedeny na etiketě (nebo výrobním štítku).

⚠ VAROVÁNÍ: Tento spotřebič není připojen k zařízení pro odvod produktů spalování. Musí být nainstalován a zapojen v souladu s aktuálními předpisy pro instalaci. Zvláštní pozornost je třeba věnovat příslušným požadavkům na odvětrávání.

⚠ Pokud je spotřebič připojen k zásobníku kapalného plynu, je třeba co nejvíce utáhnout regulační šroub.

⚠ DŮLEŽITÉ: Pokud je nainstalována plynová bomba nebo tlaková láhev, musí být správě usazena (ve svislé poloze).

⚠ VAROVÁNÍ: Tento úkon musí provést kvalifikovaný technik

⚠ K připojení plynu použijte výhradně kovovou hadici – ohebnou nebo pevnou.

⚠ Připojení pomocí pevného potrubí (z mědi nebo oceli): Připojení k plynovému systému se musí provádět tak, aby se zamezilo jakémukoli tlaku na spotřebič. Na přívodní šikmé ploše spotřebiče je k dispozici nastavitelná potrubní armatura ve tvaru L opatřená těsněním, aby se zamezilo únikům. Po otočení potrubní armatury je třeba těsnění vždy vyměnit (těsnění se dodává společně se spotřebičem). Potrubní armatura pro přívod plynu je opatřena vnějším půlpalcovým závitem.

⚠ Připojení ohebného bezkloubového potrubí z nerezavějící oceli k závitovému spoji: Potrubní armatura pro přívod plynu je opatřena vnějším půlpalcovým závitem. Tyto trubky musejí být instalovány tak, aby při svém plném roztažení nikdy nepřesáhly délku 2 000 mm. Poté, co připojení zrealizujete, ujistěte se, že se ohebná kovová trubka nedotýká žádných pohyblivých součástí a nic na ni netlačí. Používejte pouze takové trubky a těsnění, která odpovídají aktuálním národním přepisům.

⚠ DŮLEŽITÉ: Pokud použijete hadici z nerezové oceli, musí být instalována tak, aby se nedotýkala žádné pohyblivé části nábytku (např. zásuvky). Musí procházet prostorem bez překážek a musí ji být možné kontrolovat v celé její délce.

⚠ Spotřebič by měl být k hlavnímu přívodu plynu nebo plynové láhvi připojen v souladu s platnými národními předpisy. Před realizací připojení se ujistěte, že je spotřebič kompatibilní s dodávkou takového plynu, který hodláte použít. Pokud tomu tak není, postupujte podle pokynů uvedených v odstavci „Přizpůsobení pro jiné typy plynových paliv“.

⚠ Po připojení k přívodu plynu zkontrolujte případné netěsnosti pomocí mýdlové vody. Vyzkoušejte stálost plamene tak, že hořáky zapálíte a otočíte ovládací knoflíky z maximální polohy 1* do minimální polohy 2*.

⚠ Připojení k plynové síti nebo plynové lahvi může být v souladu s platnými národními právními

předpisy provedeno za použití pružné gumové nebo ocelové hadice.

PŘIZPŮSOBENÍ PRO JINÉ TYPY PLYNOVÝCH PALIV

⚠ Za účelem přizpůsobení spotřebiče na jiný typ plynu, než je ten, pro který byl vyroben (je vyznačeno na typovém štítku), postupujte podle příslušných kroků uvedených v instalačních výkresech.

INSTALACE

⚠ Ke stěhování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠ Připojení elektřiny a plynu musí být v souladu s místními předpisy.

⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Spotřebič zapněte až po dokončení jeho instalace.

⚠ VAROVÁNÍ: Modifikace spotřebiče a způsob jeho instalace mají za účelem bezpečného a správného používání spotřebiče ve všech dalších zemích zásadní důležitost

⚠ Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v pokynech.

⚠ Místnost musí být vybavena systémem odsávání vzduchu, který vypudí veškeré spaliny.

⚠ Místnost musí rovněž umožňovat správnou cirkulaci vzduchu, neboť je zapotřebí k normálnímu průběhu spalování. Průtok vzduchu nesmí být nižší než 2 m^3/h na kW instalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulace vzduchu může odebírat vzduch přímo zvenčí, a to pomocí trubky s vnitřním průřezem alespoň 100 cm^2; otvor nesmí mít tendenci k ucpávání.

⚠ Systém může vzduch potřebný pro spalování dodávat rovněž nepřímo, tj. z přilehlých místností vybavených vzduchovými cirkulačními trubkami, jak je popsáno výše. Nesmí se však jednat o prostory, jako jsou společenské místnosti, ložnice nebo místnosti, které představují nebezpečí požáru.

⚠ Kapalný ropný plyn klesá k podlaze, neboť je těžší než vzduch. Proto musí být místnosti, ve kterých se nacházejí láhve s LPG, rovněž vybaveny větracími otvory, které umožní odvětrání plynu v případě jeho úniku. To znamená, že láhve s LPG nesmějí být, bez ohledu, zda jsou naplněné částečně či zcela, instalovány nebo skladovány v místnostech nebo skladovacích prostorách, které se nacházejí pod úrovní země (ve sklepech apod.). Doporučujeme vám ponechat v místnosti pouze láhev, kterou právě používáte a která je umístěna tak, aby nebyla vystavena působení tepla ze strany externích zdrojů (trub, krbů, sporáků atd.), jejichž prostřednictvím by mohlo dojít ke zvýšení teploty láhve nad 50 °C.

Pokud by se vám knoflíky hořáku otáčelo obtížně, obraťte se prosím na servisní středisko poprodejních služeb zákazníkům, které může v případě, že je kohoutek hořáku vadný, zajistit jeho výměnu.

Otvory používané pro větrání a rozptylování tepla se nikdy nesmějí zakrývat.

Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrénový podstavec spotřebiče.

⚠ Z důvodu rizika požáru neinstalujte spotřebič za dekorativní dvířka.

pokud je sporák umístěn na základně, musí být vyrovnán a připevněn ke stěně pomocí dodaného zajišťovacího řetězu, aby nedošlo k vyklouznutí spotřebiče ze základny.

VAROVÁNÍ: Aby nedošlo k překlopení spotřebiče, musí být nainstalován zajišťovací řetěz. Více informací naleznete v instalačních pokynech.

UPOZORNĚNÍ NA PŘERUŠENÍ DODÁVKY ELEKTRICKÉ ENERGIE

⚠ DŮLEŽITÉ: Informace o spotřebě proudu a napětí je uvedena na typovém štítku.

⚠ Typový štítek je umístěný na předním okraji trouby a je viditelný při otevřených dveřích.

⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Napájecí kabel musí být natolik dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k elektrické síti. Nikdy netahejte za napájecí kabel.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče uživateli přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s obdobnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku.

⚠ Je-li potřeba vyměnit napájecí kabel, obraťte se na autorizované servisní centrum.

⚠ VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ: Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!

⚠ K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho roztříštit.

⚠ Nepoužívejte abrazivní či žíravé produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

⚠ Před čištěním nebo údržbou se ujistěte, že spotřebič vychladl. – riziko popálení.

⚠ VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky spotřebič vypněte – riziko elektrického šoku.

⚠ Abyste zabránili poškození elektrického zapalovacího zařízení, nepoužívejte jej v případě, kdy se hořáky nenacházejí ve svých otvorech.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem . Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů upravujících nakládání s odpady.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, ve středisku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví. Symbol na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPOŘE ELEKTRICKÉ ENERGIE

Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pečení nebo ve vašem receptu. Používejte tmavé lakované nebo smaltované plechy, neboť mnohem lépe absorbují teplo.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

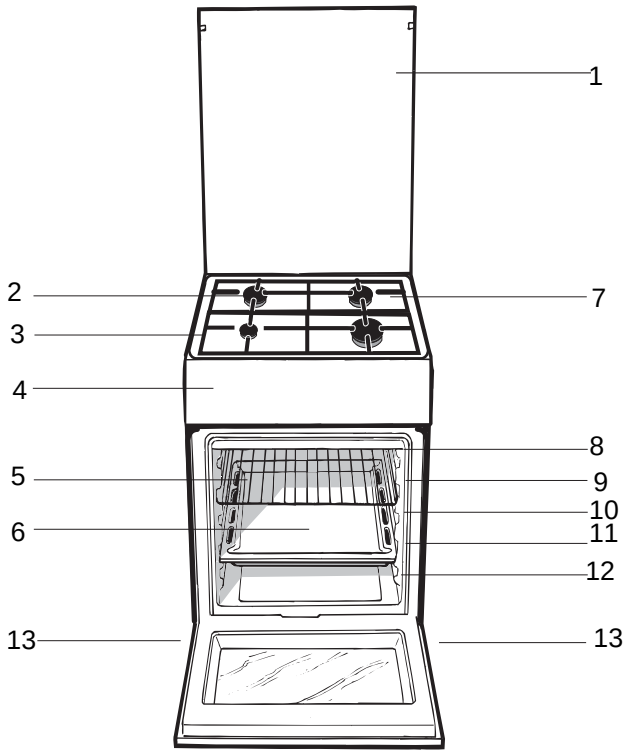
Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 30-2-1.

INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

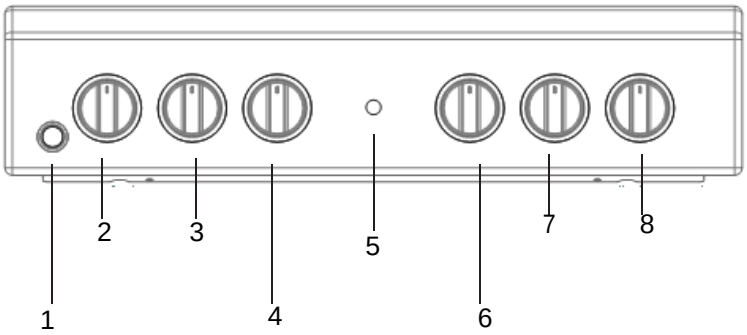


1. Szklana pokrywa
2. Palnik gazowy
3. Ruszta płyty podpalnikowej
4. Panel kontrolny
5. Półka ruszt
6. Półka brytfanna
7. płyta podpalnikowa

Prowadnice półek

8. pozycja 5
9. pozycja 4
10. pozycja 3
11. pozycja 2
12. pozycja 1
13. Nóżki regulowane

OPIS PANELU STEROWANIA



1. ZAPALARKApalników płyty
2. Pokrętło PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ
3. Pokrętło PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ
4. Pokrętło TERMOSTATU
5. Lampka kontrolna TERMOSTATU
6. Pokrętło PROGRAMÓW PIEKARNIKA
7. Pokrętło PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ
8. Pokrętło PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

WSKAZÓWKI DO INSTALACJII

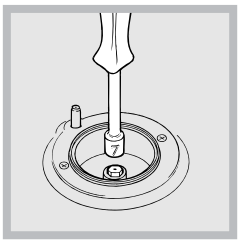
Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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*);

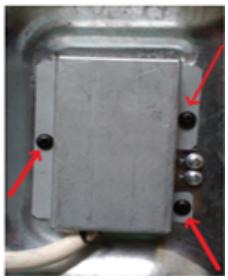


3. przywrócić na swoje miejsce wszystkie komponenty wykonując czynności w kolejności odwrotnej w stosunku do powyższej sekwencji.

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.

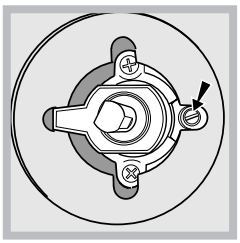


Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.

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".



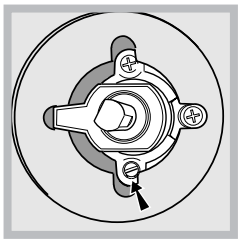
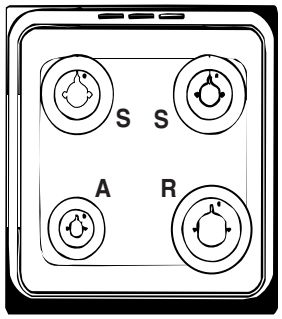


Tabela charakterystyk palników i dysz

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
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
ETYKIETA ENERGETYCZNA i **ECODESIGN**	Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: Piekarnik Tradycyjny ECO

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

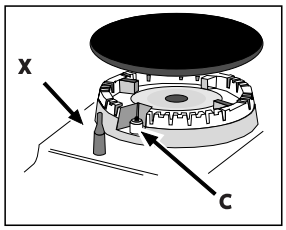
Uruchomienie i użytkowanie

Użytkowanie płyty grzejnej

Włączanie palników

Dla każdego pokrętła 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 pokrętło PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na symbol maksymalnego płomienia.
3. ustawić żądany płomień, obracając pokrętłem PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: na minimum, na maksimum lub na pozycję pośrednią.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zapłon



elektroniczny* (*C*) wystarczy nacisnąć i równocześnie przekręcić pokrętło 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 pokrętła. W takim przypadku powtórzyć czynność, trzymając pokrętło naciśnięte przez dłuższą chwilę.

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

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

W celu wyłączenia palnika przekręcić pokrętło aż do zatrzymania •.

Praktyczne rady dotyczące użytkowania palników

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

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

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

Uruchomić piekarnik

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

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

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

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

Lampka kontrolna TERMOSTAT

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

Oświetlenie piekarnika

Włącza się obracając pokrętłem PROGRAMY w dowolne położenie, różne niż “0”, i pozostaje włączone tak długo póki piekarnik pracuje. Po wybraniu przy pomocy pokrętła, światło zapala się bez uruchamiania żadnego z elementów grzewczych.

Programy pieczenia

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

PIEKARNIK STATYCZNY (tradycyjny)

Załączają się górny i dolny element grzejny. Przy użyciu tradycyjnego programu pieczenia należy piec wyłącznie na jednym ruszcie. W przypadku ułożenia pokarmów na wielu poziomach rozkład ciepła będzie nierówny.

GRZAŁKA DOLNA

Uruchamia się dolny element grzejny. Ten program jest zalecany dla dopiekania w środku jedzenia przygotowywanego w blachach, które jest już dobrze przypieczone z wierzchu, lub dla pieczenia deserów z dżemem lub owocami na wierzchu, które należy jedynie przyrumienić. Funkcja ta nie pozwala na uzyskanie wewnątrz piekarnika temperatury maksymalnej 250 st C, tak więc nie zaleca się pieczenia jedynie przy uż yciu tej funkcji, chyba że pieczemy ciasta, które wymagają temp. niższej lub równej 180 st C.

Górna grzałka

Uruchamia się górny element grzejny. Wysoka temperatura oddziałująca bezpośrednio na jedzenie umożliwia przypiekanie na powierzchni mięs i pieczeni, pozwalając zachować im wilgotność w środku.

GRILL

Uruchamia się górny element grzejny. Program perfekcyjny dla potraw, które wymagają maksymalnie wysokiej temperatury: steki wołowe, jagnięce, żeberka, filety, hamburgery itp.

Gotowanie na programach: Górna grzałka GRILL należy przeprowadzać przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Tryb **ECO**

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

Szuflada dolna

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

Nie umieszczać w dolnej komorze materiałów łatwopalnych.
Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeżeli występuje) mogą się nagrzewać.

Praktyczne porady dotyczace pieczenia.

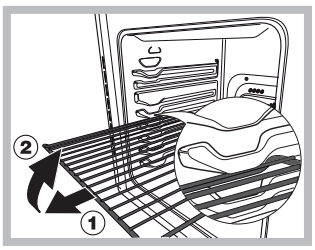
!Podczas pieczenia z uzyciem funkcji GRILL brytfannę nalezy ustawiać w położeniu 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcz).

GRILL

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

PIZZA

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



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

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

Tabela pieczenia

Programy pieczenia	Potrawy	Waga (ikg)	Pozycja rusztu	Czas nagrzewania piekarnika (min)	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Statyczny (tradycyjny)	Lasagne	2.5	2	5	200	45-50
	Pierożki	2.5	3	5	200	30-35
	Makaron zapiekany	2.0	3	5	200	30-35
	Cielęcina	1.7	2	10	180	60-70
	Kurczę	1.5	3	10	200	80-90
	Kaczka	1.8	3	10	180	90-100
	Królik	2	3	10	180	70-80
	Wieprzowina	2.1	3	10	180	70-80
	Jagniecina	1.8	3	10	180	70-80
	Makrela	1.1	2	5	180	30-40
	Kielec	1.5	2	5	180	30-35
	Pstrąg (pieczony w rękawie)	1	2	5	180	25-30
	Pizza Neapolitańska	1	2	15	220	15-20
	Biszkopty/ciasteczka	0.5	3	10	180	10-15
	Slodkie desery (nie rosnace)	1.1	3	10	180	25-30
	Pikantne	1	3	10	180	30-35
	Ciasta rosnace	0.5	3	10	160	25-30
	Tarty owocowe	1	3	10	170	25-30
Grzalka dolna	Przypiekanie					
Grill (grzalka gorna)	Sola	1	4	5	Max	8
	Krewetki, owoce morza	1	4	5	Max	4
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa grillowane	1	3/4	5	Max	8-10
Podwojny Grill	Stek cielecy	1	4	5	Max	15-20
	Kotleciki	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tosty	4 szt	4	5	Max	5

Uwaga! Czas wypiekania zalezy od indywidualnego gustu i smaku i moze byc inny od podanego w tabeli .

Zalecenia i środki ostrożności

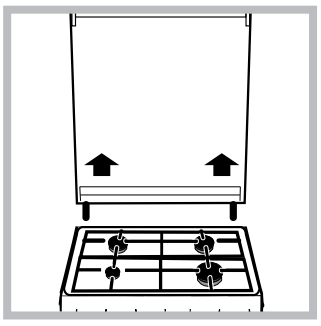
Oszczędność i ochrona środowiska

- 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 grzejną. Jeśli jest mniejsze, cenna energia będzie się marnować i jeśli zawartość garnka wykipi, pozostawi ona trudną do usunięcia skorupę.
- Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez 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.

Demontaz pokrywy



Pokrywe gorna mozna zdjac. Trzymajac oburacz nalezy uniesc ja do gory.
! NIe nalezy zamykac pokrywy zanim palniki nie zostana zgaszone.

!Przed otworzeniem pokrywy nalezy usunac z niej ewentualne zanieczyszczenia, w szczegolnosci ciekle.

Sprawdzanie uszczelek piekarnika

Kontrolować okresowo stan uszczelek 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.

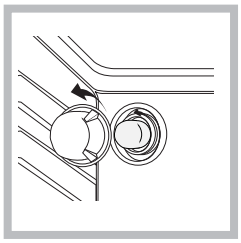
Konserwacja kurków gazowych

Z czasem, może się zdarzyć, pokrętło 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:

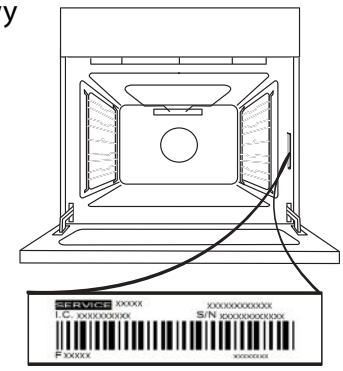
- Rodzaj anomalii;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

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 kuchenki)
- dokładny adres
- Telefon kontaktowy



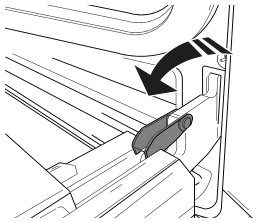
Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

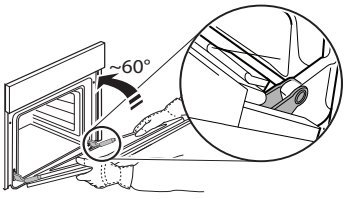
www Pełna specyfikacja produktu, w tym ocena wydajności energetycznej tego piekarnika, dostępna jest do wglądu i może być pobrana z naszej strony **www.indesit.com**

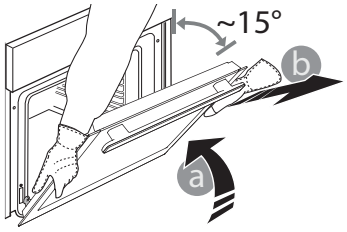
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).





Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

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

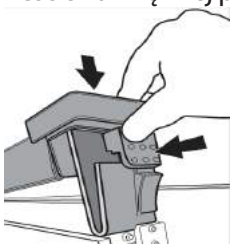
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

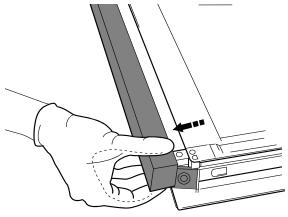
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

KLIKNĄĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

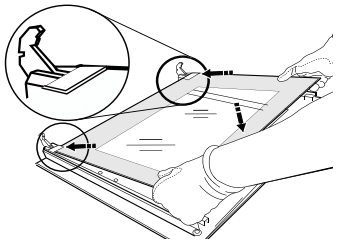
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.

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

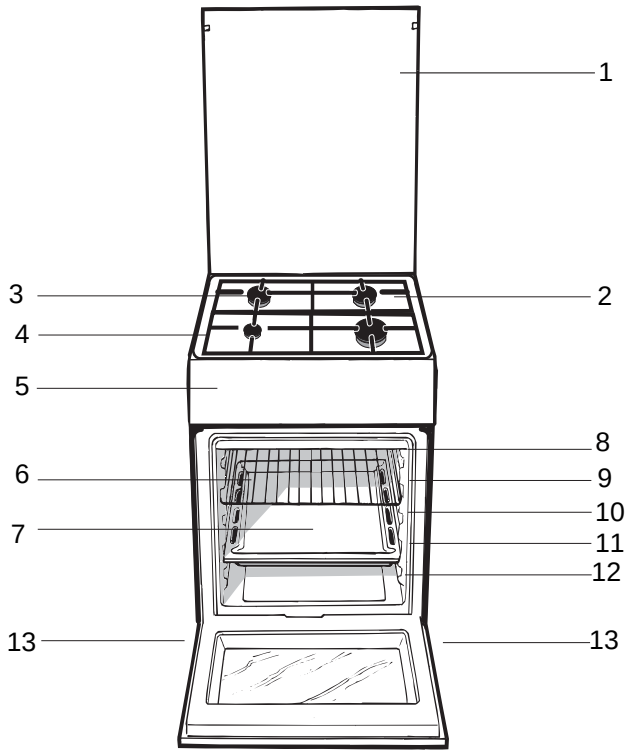
Po ukończeniu czynności czyszczenia parą, po pieczeniu szczególnie tłustych potraw, lub gdy trudno jest usunąć tłuszcz, może być konieczne dokończenie czyszczenia metodą tradycyjną opisaną w poprzednim akapicie.

! Czyść piekarnik tylko po jego wystygnięciu!

IGAPÄEVASE KASUTAMISE
JUHEND

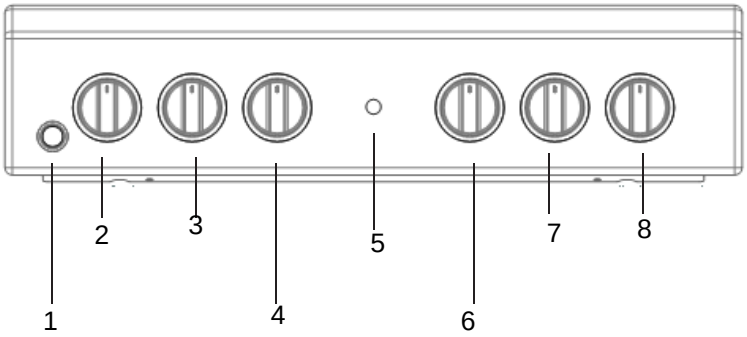
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

TOOTE KIRJELDUS



1. Klaaskate
2. Tilgaalus
3. Gaasipõleti
4. Rest
5. Juhtpaneel
6. GRILL
7. TILGAPANN SIINID restide sisestamiseks
8. tasand 5
9. tasand 4
10. tasand 3
11. tasand 2
12. tasand 1
13. Reguleerimisjalg

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. GAASIPÕLETI süütenupp
2. PÕLETITE reguleernupp
3. PÕLETITE reguleernupp
4. TERMOSTAADI nupp
5. TERMOSTAADI näidikutuli
6. VALIKUlüliti
7. PÕLETITE reguleernupp
8. PÕLETITE reguleernupp

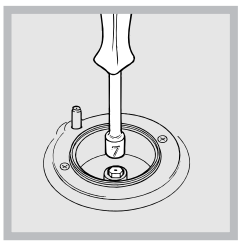
Nõuanded paigalduseks

Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

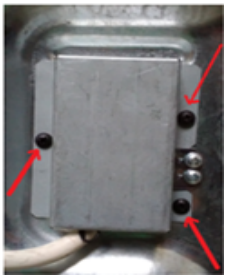
Pliiti on võimalik ühendada ka teist tüüpi gaasiga, kui algselt ette nähtud (vt kattel olevalt andmesildilt).

Põletite reguleerimine

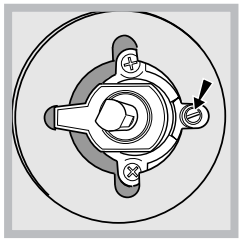
Düüside vahetamine põletites:
1. Eemaldage restid ja võtke põletid pesadest välja;
2. Keerake 7 mm toruvõtme abil düüsid välja (*vt joonist*) ja asendage need uue gaasitüübi jaoks sobilike düüsidega (*vt. tabel 1 „Põletite ja düüside andmed”).*
3. Pange kõik detailidvastupidises järjekorras tagasi.

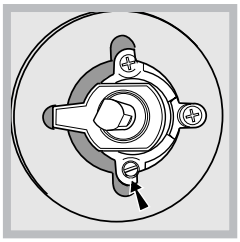


Minimaalse leegi reguleerimine põletites:
1. Keerake nupp minimaalsesse asendisse;
2. Võtke nupu kate ära ja keerake selle reguleerimiskruvi (asub küljel või reguleerimisvarda sees) seni, kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.
! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult 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).

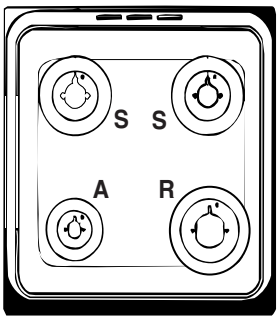
Kui kasutatava gaasi rõhk erineb soovituslikust (või erineb vähesel määral), paigaldage toitetorule sobiv reduktor, mis vastab suunatud gaasi reduktoreid käsitleva riikliku õigusakti nõuetele.

Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.

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
Rõhk	Nominaalne (mbar) Minimaalne (mbar) Maksimaalne (mbar)					30 20 35	30 20 35	20 17 25	

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



Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.

TEHNILISED ANDMED	
Põletid	on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamis- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.
ENERGIAMÄRGIS JA ECO-DISAIN	Energiakulu sundkonvektsiooni puhul Klass kütterežiim: ECO

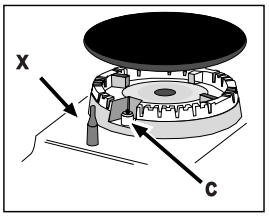
Käitamine ja kasutamine

Pliidi kasutamine

Gaasipõletite süütamine

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

Kui seade on varustatud elektrilise süütega* (C), vajutage PÕLETINUPP alla (tähistatud sümboliga ☆), hoidke PÕLETINUPP all ja keerake vastupäeva minimaalse leegitugevuse suunas, kuni põleti süttib. Nupu vabastamisel võib põleti kustuda.Sel juhul korrake toimingut ja hoidke nuppu kauem all.



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

Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

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

Põleti määratlemiseks vaadake osas „Põletite ja düüside andmete tabel” olevat skeemi.
Kui mudel on varustatud väiksema restiga, siis pidage meeles, et seda võib kasutada ainult lisapõletiga, kui kasutate nõusid, mille läbimõõt on alla 12 cm.

Ahju kasutamine

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

Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

Ärge pange otse ahju põhjale mingeid esemeid, sest need võivad kahjustada ahju emailkihti.

1. Küpsetusrežiimi valimiseks keerake valikunuppu.
2. Küpsetusrežiimile sobiva või soovitud temperatuuri valimiseks keerake taimerinuppu.
Tabelist leiate küpsetusrežiimide loendi ja soovitatud küpsetustemperatuurid (vt tabelit „Soovitused ahjus küpsetamiseks”).

Küpsetamise ajal on alati võimalik:
• muuta küpsetusrežiimi. Selleks keerake valikunuppu.
• muuta temperatuuri. Selleks keerake termostaadinuppu.
• peatada küpsetamine. Selleks keerake valikunupp asendisse „0”.

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

TERMOSTAADI näidikutuli

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

Ahju valgusti

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

Küpsetusrežiimid

Staatiline ahi

Nupu seadistus:mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni Max
Ahju tuli süttib ning ülemine ja alumine kütteelement (takistid) lülituvad sisse.Termostaadinupuga seatud temperatuur saavutatakse automaatselt ja termostaadi kontrollsüsteem hoiab temperatuuri püsiva.Tänu temperatuuri suurepärasele jaotumisele võimaldab see küpsetusrežiim valmistada igat tüüpi toitu.

Alumine kütteelement

Nupu seadistus:mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni Max
Ahju lamp süttib ja alumine kütteelement lülitub sisse. Termostaadinupuga seatud temperatuur saavutatakse automaatselt ja temperatuur hoitakse püsivana.
Seda seadistust soovitame kasutada nende toitude (pannil toidud) valmimise viimases etapis, mille välispind peab olema hästi küpsenud, kuid mille sisemus peab olema pooltoores, või magustoitude valmistamiseks, mis on kaetud puuviljade või keedisega ja mille pealispind peab olema veidi pruunistatud.
Pidage meeles, et selles funktsioonis ei ole võimalik saavutada ahju maksimaalset temperatuuri (250 C).
See on universaalne ahjuseadistus erinevate toitude valmistamiseks, v.a. koogid, mille küpsemistemperatuur on 180 C või alla selle.

Ülemine kütteelement

Nupu seadistus:mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni Max
Ahju lamp süttib, infrapunagrill lülitub sisse ja grillvarras hakkab pöörlema.Grilli üsna kõrge ja vahetu temperatuur võimaldab kohe pruunistada liha välispinna ning nii on mahlade kadu väiksem ja liha jääb pehmem.

Grill

Sisse lülitub ülemine kütteelement. Tänu grilli äärmiselt kõrgele ja vahetule temperatuurile saab pruunistada liha ja prae pinda, mis „lukustab" mahlad ja liha püsib mahlane.

SÄÄSTUREŽIIM

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

Ahju alumises osas asuv panipaik

Ahju alumises osas on panipaik, mida võib kasutadaahjutarvikute või sügavate nõude hoidmiseks.
Ukse avamiseks tõmmake seda ettepoole(*vt joonist*).
Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas kergestisüttivaid materjale.
Panipaiga (kui on) sisepinnad võivad muutuda väga kuumaks.

Praktilisi toiduvalmistamise nõuandeid

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

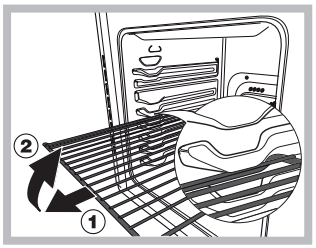
GRILLIMINE

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

PITSAREŽIIM

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

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



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

Soovitused ahjus küpsetamiseks

Valikulüliti seadistus	Toit	Kaal (kg))	Resti asend alt lugedes	Eelsoojenduse aeg (min)	Termostaa-dinupp	Valmistami-saeg (min)
1 Staatiline	Lasanje	2,5	2	5	200	45-50
	Cannellonid	2,5	3	5	200	30-35
	Pasta au gratin	2,0	3	5	200	30-35
	Vasikaliha	1,7	2	10	180	60-70
	Kanaliha	1,5	3	10	200	80-90
	Pardiliha	1,8	3	10	180	90-100
	Küülikuliha	2	3	10	180	70-80
	Sealiha	2,1	3	10	180	70-80
	Talleliha	1,8	3	10	180	70-80
	Makrell	1,1	2	5	180	30-40
	Punane merikoger	1,5	2	5	180	30-35
	Fooliumis küpsetatud forell	1	2	5	180	25-30
	Napolitana pitsa	1	2	15	220	15-20
	Küpsised või prääniku d	0,5	3	10	180	10-15
	Puuviljatort või tort	1,1	3	10	180	25-30
	Soolased pirukad	1	3	10	180	30-35
	Pärmitaignakook	0,5	3	10	160	25-30
	Puuviljakook	1	3	10	170	25-30
2 Ahju põrand	Järelvalmimine					
3 Ülemine siin	Merikeel ja tindikala	1	4	5	Max	8
	Kalmaar ja krevett					
	Tursafilee	1	4	5	Max	4
	Grillitud köögiviljad	1	4	5	Max	10
		1	3/4	5	Max	8-10
4 Grill	Vasikaliha lõigud	1	4	5	Max	15-20
	Karbonaad	1,5	4	5	Max	20
	Hamburger	1	3	5	Max	7
	Makrell	1	4	5	Max	15-20
	Röstitud võileivad	nr. 4	4	5	Max	5
	Grillvardaga (ainult mõnedel mudelitel)	1,0	-	5	Max	70-80
	Vasikaliha grillvardal	2,0	-	5	Max	70-80
	Kanaliha grillvardal					

NB:antud küpsetusajad on ligikaudsed ning sõltuvad isiklikest maitse-eelistustest.Toidu grillimisel või kui kasutate grilli või topeltgrilli reiitmi, pange alt 1. siinile tilgapann.

Hooldus

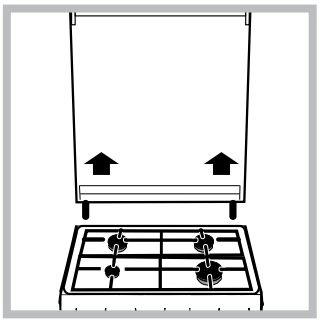
Keskkonnasäästmine

- 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 valmimiseks ahju jääksoojust.
- 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 katmatta pottides, kulutab oluliselt enam energiat
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne
- Kui keedate pika valmimisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

Seadme välja lülitamine

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

Kate



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

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

Ahju tihendite kontrollimine

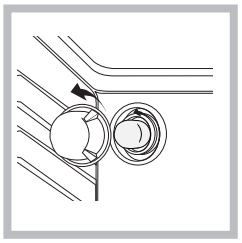
Kontrollige regulaarselt ahjuukse ümber olevaid tihendeid. Kui tihendid on kahjustunud, pöörduge lähimasse hoolduskeskusesse. Kuni tihendite välja vahetamiseni soovitame ahju mitte kasutada.

Leegihajutajate hooldus

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

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

Ahju valgusti lambi väljavahetamine



1. Ühendage pliit vooluvőrgust lahti ja eemaldage lambipesa klaaskate (*vt joonist*).
2. Eemaldage lamp ja asendage see samaväärse lambiga: pinge 230 V, võimsus 25 W, sokkel E 14.
3. Pange kaas tagasi ja ühendage pliit uuesti vooluvőrku.

Ärge kasutage ahju lamp, mis / välisvalgustuse.

Klienditugi

Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

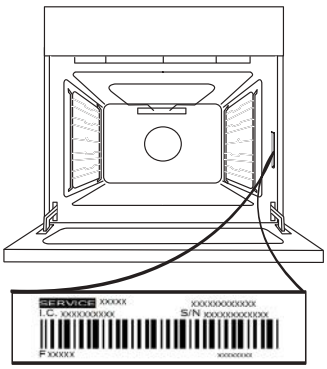
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

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 vasakpoolselt siseküljelt, kui uks on avatud)
- Teie täpset aadressi
- Kontakttelefoni numbrit



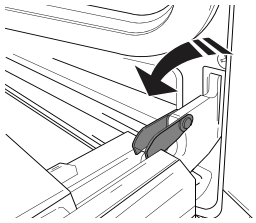
Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.

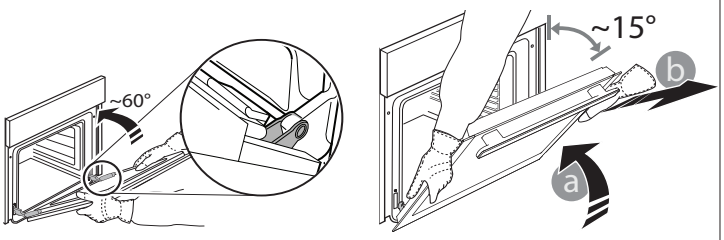
www Toote täielikke tehnilisi näitajaid, sh ahju energiaklassi, saate vaadata ja alla laadida meie veebilehelt www.indesit.com

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.

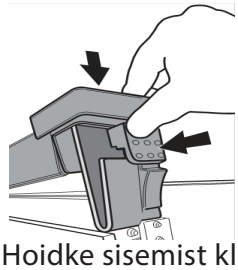
3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

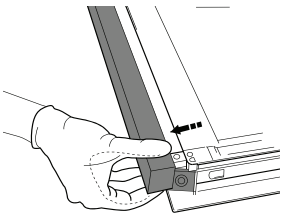
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.
Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

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

HÕLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

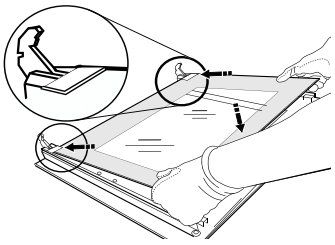
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.





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

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



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

Auru abil ahju puhastamine:

See puhastusmeetod on soovitatav peale rasvaste toitude valmistamist (röstimine, 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, soovitame 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.

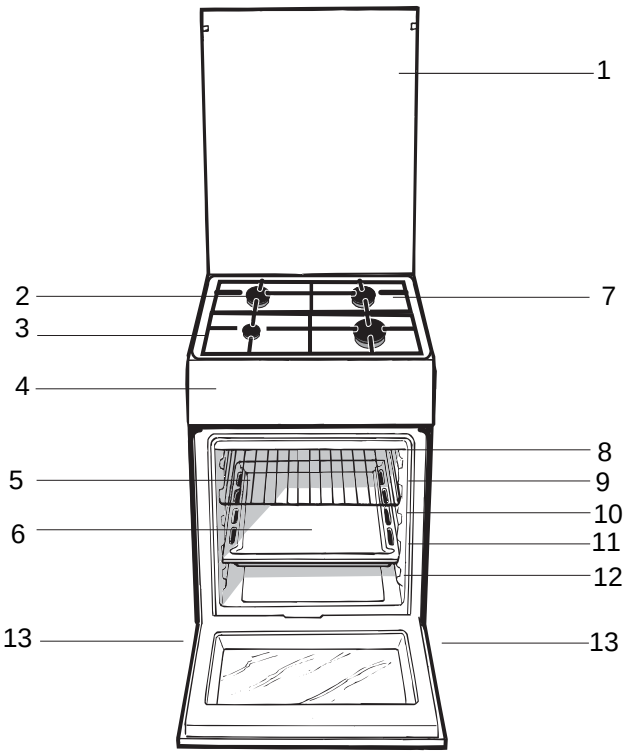
2 – Valige Saia režiim funktsioon ja seadke temperatuur 90°C;
3 – Hoidke ahi sees 35 minutit;
4 – Lülitage ahi välja;
5 – Kui ahi on jahtunud, avage uks ja lõpetage puhastamine vee ja niiske lapiga.
6 – Peale puhstamise lõpetamist eemaldage kõik vee jäägid ahju sisemusest.
Kui sama puhastust teostada pärast rasvaste toitude valmistamist või kui ahi on väga määrdunud, lõpetage puhastamine tavalisel moel nagu kirjeldatud eelmises peatükis.

! Kõik puhastused tehke siis kui ahi on külm!

IKDIENAS LIETOŠANAS
INSTRUKCIJA

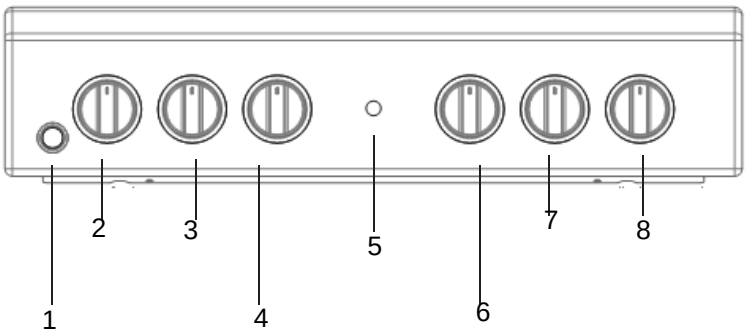
Pirms ierīces lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet veselības un drošības instrukciju.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Stikla parsegs
2. Gćzes deglis
3. Plīts virsmas režģisģ
4. Vadibas panelis
5. STIKLA KERAMIKAS VIRSMA
6. CEPEŠ TAUKU PANNA
7. Norobęota virsma traipiem
   VADOTNES
   īdošo pamatņu ievietošanai un izņemšanai
8. pozīcija 5
9. pozīcija 4
10. pozīcija 3
11. pozīcija 2
12. pozīcija 1
13. Regulējama kāja

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. GĀZES DEGĻA iedegšanas poga
2. DEGLA vadibas sledzi
3. DEGLA vadibas sledzi
4. **TERMOSTATA** slēdzis
5. TERMOSTATA indikatora gaisma
6. SELEKTORA sledzis
7. DEGLA vadibas sledzi
8. DEGLA vadibas sledzi

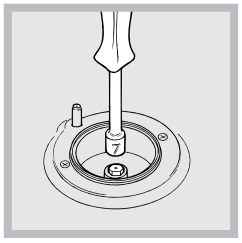
Uzstadišanas padomi

Pielâgođana daţâdiem gâzes veidiem

Ierîci var pielâgot gâzes veidam, kas nav noklusçjuma gâzes veids (tas ir norâdîts uz pârsegam piestiprinâtâ vçrtçjuma marîçjumâ).

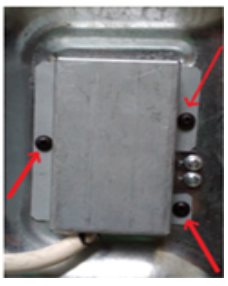
Plîts virsmas pielâgođana

Plîts virsmas degďu sprauslas ir jânomaina tâlâk aprakstîtajâ veidâ.
1. Noňemiet plîts virsmas reţěus un izbîdiet degďus no to ligzdâm.
2. Atskrűvçjiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzmaucamo uzgrieţňu atslçgu (*skatît attçlu*), un nomainiet tâs pret sprauslâm, kas piemçrotas jaunajam gâzes veidam (*skatît degďu un sprauslu specifikâciju tabulu*).
3. Nomainiet visas detaďas, pretçjâ secîbâ veicot iepriekđ sniegtajâs instrukcijâs minçtâs darbîbas.



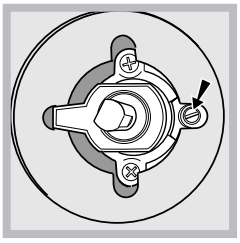
Plîts virsmas degďu minimâlais iestatîjums ir jâregulç tâlâk aprakstîtajâ veidâ.
1. Pagrieziet krânu lîdz minimâlajai pozîcijai.
2. Noňemiet grozâmo slçdzi un pielâgojiet regulçđanas skrűvi, kas atrodas krâna rçdzç vai blakus tai, lîdz liesma ir maza, bet pastâvîga.
Ja ierîce ir pievienota sađîidrinâtas gâzes padevei, regulçđanas skrűve ir jânostiprina pçc iespçjas cieđâk.
3. Kamçr deglis ir iedegts, vairâkas reizes strauji mainiet grozâmâ slçdţa pozîciju no mazâkâs lîdz lielâkajai pozîcijai un otrâdi, tâ pârbaudot, vai liesmas neizdziest.

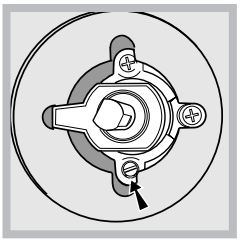
Plîts virsmas degďiem nav nepiecieđama primârâ gaisa regulçđana.



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

Pçc ierîces noregulçđanas, lai to varçtu izmantot ar cita veida gâzi, iepriekđçjo vçrtçjuma marîçjumu nomainiet pret jauno, kas atbilst jaunajam gâzes veidam (đie marîçjumi ir pieejami pilnvarotos tehniskâs palîdzîbas centros).
Ja izmantotâs gâzes spiediens ir citâds (vai mazliet atđîirîgs) nekâ ieteicamais spiediens, ieplűdes cauruďvadam ir jâpiestiprina piemçrots spiediena regulators, kas atbilst spçkâ esođajiem noteikumiem saistîbâ ar gâzes cauruďvadu noteikumiem.





Degd'u un sprauslu speci fikâciju 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
		Nomin ālā	Samazin ātā	(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
Padeves spiedieni	Nominmāls (mbar) Minimāls (mbar) Maksimāls (mbar)					30 20 35	30 20 35	20 17 25	

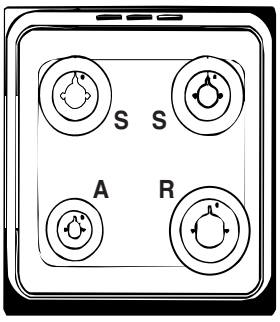
Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gazes

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

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

Dabasgaze P.C.S. = 37,78 MJ/m3

TEHNISKIE DATI	
Barošanas avota spriegums un frekvence	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
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.
ENERGOUZLĪME un EKODIZAINS	Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms: ECO

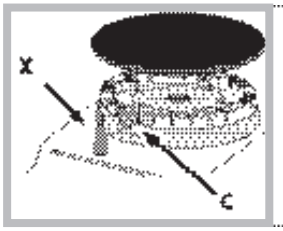


Leslçgÿana un lietoÿana

Plits virsmas lietošana

Deglu iedegšana

Katram DEGLA grozamajam sledzim ir pilns aplis, uz kura noradits attieciga degla liesmas stiprums.
Lai iedegtu vienu no plits virsmas degliem:
1. pietuviniet deglim liesmu vai gazes šķiltavas;
2. nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji pulkstenraditaja virzienam, lai tas noraditu uz maksimalo liesmas iestatijumu ;
3. regulejiet liesmas intensitati nepieciešamaja limeni, pagriežot DEGLA sledzi preteji pulkstenraditaja virzienam. Varat pagriezt uz minimalo iestatijumu , maksimalo iestatijumu vai jebkuru starp tiem esošo poziciju.



Ja ierice ir aprikota ar elektronisko iedegšanas ierici* (C), nospiediet aizdedzes pogu, kas apzimeta ar simbolu , pec tam nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji pulkstenraditaja virzienam, minimala liesmas iestatijuma virziena, lidz deglis iedegas. Atlaižot sledzi, deglis var nodzist. Šada gadijuma atkartojiet šo darbibu, turot sledzi nospiestu ilgak.
Ja liesma nejauši izdziest, izsledziet degli un pagaidiet vismaz vienu minuti, pirms meginat to iedegt atkal.
Ja ierice ir aprikota ar drošibas ierici pret liesmu izdzišanu (X)*, nospiediet un aptuveni 2-3 sekundes turiet nospiestu DEGLA sledzi, lai liesma neizdzistu un ierice tiktu aktivizeta.

Lai degli izslegtu, pagrieziet rotejošo sledzi, lidz tas ir pozicija .

Praktiski deglu lietošanas ieteikumi

Lai degli darbotos visefektivak un ietaupitu pateretas gazes daudzumu, ieteicams izmantot tikai pannas ar vakiem un plakanu pamatni. Pannam ir ari jaatbilst degla lielumam.

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

Lai noteiktu degla veidu, ludzu, skatiet diagrammas, kas ieklautas deglu un sprauslu specifikaciju sadala.

Modeliem ar degla samazinataju nemiet vera, ka to drikst izmantot tikai papildu deglim, kad lietojat kastrolus ar diametru, kas neparsniedz 12 cm.

Cepeškrasns lietošana

Pirmoreiz lietojot ierici, tukša, aizverta cepeškrasns ir jauzsilda lidz maksimalajai temperaturai un jalauj tai darboties šaja režima vismaz pusstundu. Pirms cepeškrasns izslegšanas un durtinu atveršanas parbaudiet, vai telpa tiek labi vedinata. Sadegot ražošanas procesa izmantotajam aizsargvielam, ierice var radit nedaudz nepatikamu aromatu.

Priekšmetus nedrikst novietot tieši uz cepeškrasns plaukta, jo ta var tik bojata emaljas kartina. Darbinot cepeškrasni grila iesma režima, uzstadiet plauktus tikai 1. pozicija.

1. Griežot SELEKTORA slēdzi, atlasiet vēlamo ēdiena gatavošanas režīmu.
2. Izvēlieties ēdiena gatavošanas režīma ieteicamo temperatūru vai iestatiet vēlamo temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi.
Detalizēts ēdiena gatavošanas režīmu un ieteicamo temperatūru pārskats ir pieejams attiecīgajā tabulā (skatīt tabulu „Ēdiena gatavošanas ieteikumi").

Ēdiena gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:
- mainīt ēdiena gatavošanas režīmu, pagriežot SELEKTORA slēdzi;.
- mainīt temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi.
- pārtraukt ēdiena gatavošanu, pagriežot SELEKTORA slēdzi pozīcijā „0".

Cepamie trauki vienmēr janovieto uz tiem paredzētajiem plauktiem.

TERMOSTATA indikatora gaisma

Ja deg termostata indikatora gaisma, cepeďkrâsns sakarst. Kad gaiss cepeďkrâsnî sasniedz noteikto temperatűru, termostata indikatora gaisma nodziest. Đajâ laikâ gaisma pârmaiňus iedegas un izdziest, tâ norâdot, ka termostats darbojas un uztur noteiktu temperatűras lîmeni.

Cepeďkrâsns apgaismojums

Cepeďkrâsns apgaismojumu ieslçdz, pagrieţot SELEKTORA slçdzi jebkurâ pozîcijâ, izňemot "0". Cepeďkrâsns apgaismojums deg visu cepeďkrâsns lietođanas laiku.

Pagrieţot slçdzi pozîcijâ - , cepeďkrâsns apgaismojums tiek ieslçgts, neaktivizçjot nevienu sildelementu.

Ediena gatavošanas režimi

Statiskais režims

Sledža iestatijums: diapazona no 50°C un Max Iedegas cepeškrasns apgaismojums, ka ari augšejie un apakšejie sildelementi (rezistori). Cepeškrasns automatiski uzsilst lidz ar termostata sledzi iestatitajai temperaturai un uztur attiecigo temperaturu nemainigu. Ši funkcija teicamas siltuma sadales del ir piemerota dažadu edienu gatavošanai.

Apakšejais sildelements

- Sledža iestatijums: diapazona no 50°C un Max Iedegas cepeškrasns apgaismojums un apakšejais sildelements. Cepeškrasns automatiski uzsilst lidz ar termostata sledzi iestatitajai temperaturai un uztur attiecigo temperaturu nemainigu. Šis iestatijums ir piemerots pannas izvietotu edienu gatavošanas pabeigšanai gadijumos, kad ediens no arpuses ir gatavs, bet iekšpuse vel nav lidz galam izcepies, ka ari ar augliem vai ievarijumu parklatu desertu apbruninašanai. Nemiet vera, ka ši funkcija nelauj sasniegt maksimalo (250°C) temperaturu. Iestatijums ir piemerots edieniem, kuru gatavošanai nav nepieciešamas par 180°C augstakas temperaturas.

Augšejais sildelements

- Sledža iestatijums: diapazona no 50°C un Max Iedegas cepeškrasns apgaismojums un infrasarkano staru grils, bet motors sak griezt iesmu. Grila raditais augstas temperaturas un tiešais siltuma starojums nodrošina atru galas edienu apcepšanu, saglabajot edienu suligumu un maigumu.

Grils

Tiek ieslegts augšejais sildelements. Arkartigi augsta un tieši versta grila temperatura lauj apbruninat galas virsmu un apcept to, vienlaicigi saglabajot gabalinu suligumu, tapec gala saglabajas maiga.

Ekonomiskais režīms

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

Apakđçjais nodalîjums

Zem cepeđkrâsns atrodas nodalîjums, ko var izmantot, lai glabâtu cepeđkrâsns piederumus vai dziďos traukus. Lai atvçrtu đâ nodalîjuma durtiňas, pavelciet tâs uz leju (*skatît attçlu*).

Nodalîjuma (ja cepeđkrâsns ar to ir aprîkota) iekđçjâs virsmas lietođanas laikâ var sakarst.

Cepeđkrâsns apakđçjâ nodalîjumâ nedrîkst novietot viegli uzliesmojođus materiâlus.

Praktiski gatavošanas padomi

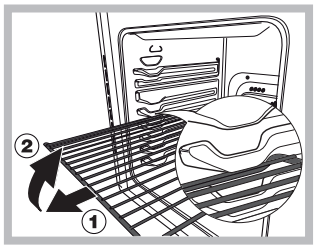
GRILA gatavošanas režīmos, jo īpaši, izmanto jot rotējošo iesmu, cepešpannu novietojiet 1. stāvoklī, lai savāktu gatavošanas atliekas (tauki un/vai taukvielas).

GRILS

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

PICA

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



BRĪDIN ĀJUMS! Cepeškrā sns 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).

Çdiena gatavoðanas ieteikumu tabula

Izvēles slēdža iestatījums	Pārtikas produkti	Svars (kg)	Cepšanas pozīcija, skaitot no apakšas	Gatavošanas laiks (minūtes)	Termostata slēdzis	Gatavošanas laiks (minūtes)
1. Statisks	Lazanja	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Makaronu sacepumi	2,0	3	5	200	30-35
	Teļa gaļa	1,7	2	10	180	60-70
	Vista	1,5	3\	10	200	80-90
	Pīle	1,8	3	10	180	90-100
	Trusis	2	3	10	180	70-80
	Cūkgaļa	2,1	3	10	180	70-80
	Jērs	1,8	3	10	180	70-80
	Makrele	1,1	2	5	180	30-40
	Jūras asaris	1,5	2	5	180	30-35
	Piparos cepta forele,	1	2	5	180	25-30
	pica	1	2	15	220	15-20
	Biskvīti vai cepumi	0,5	3	10	180	10-15
	Augļu pīrāgs vai pīrāgs	1,1	3	10	180	25-30
	Pikantie pīrāgi	1	3	10	180	30-35
	Rauga kūkas	0,5	3	10	160	25-30
	Augļu kūkas	1	3	10	170	25-30
2. Tikai no apakšas	Gatavošanas pabeigšana					
3. No augšas un apakšas	Paltuss un sēpija	1	4	5	Maks.	8
	Kalmāri un garneles uz iesma	1	4	5	Maks.	4
	Mencas filejas	1	4	5	Maks.	10
	Grilēti dārzeņi	1	3/4	5	Maks.	8-10
4. Grils	Teļa gaļas steiki	1	4	5	Maks.	15-20
	Gaļas siteņi	1,5	4	5	Maks.	20
	Hamburgeri	1	3	5	Maks.	7
	Makreles	1	4	5	Maks.	15-20
	Grauzdētas sviestmaizes	4 maiz.	4	5	Maks.	5

PIEZĪME: ēdiena gatavošanas laiki ir norādīti aptuveni, un tie ir atkarīgi no ēdēju personiskās gaumes. Ja gatavojat, izmantojot grilēšanu vai divkāršo grilēšanu, cepeškrāsns apakšējā plauktā vienmēr ir jānovieto cepeštauku panna.

Tirišana un apkope

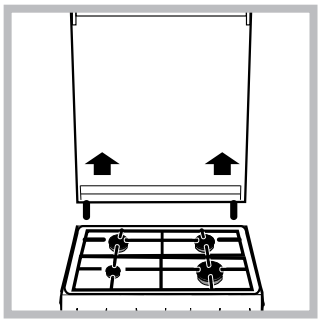
Apkartejas vides aizsardziba

- Lietojot GRILA, DIVRKARŠA GRILA un SACEPUMA režimus, cepeškrasns durvim jabut aizvertam: šadi tiek guti labaki rezultati un samazinats elektroenergijas paterinš (aptuveni par 10%).
- Kad vien iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzsildīšanas, un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katru reizi tās atverot, zūd siltums. Lai ietaupītu nozīmīgu enerģijas daudzumu, vienkārši izslēdziet cepeškrāsni 5-10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un izmantojiet siltumu, ko cepeškrāsns turpina ražot.
- Uzturiet blīvgumijas 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 jānosedz 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.

Ierîces izslçgđana

Pirms tehniskâs apkopes vai tîrîđanas sâkđanas ierîce ir jâatvieno no elektrotîkla.

Pârsegs



Ja plîts ir aprîkota ar stikla pârsegu, đis pârsegs ir jâtîra ar remdenu ûdeni. Nelietojiet abrazîvus tîrîđanas lîdzekďus. Pârsegu var noňemt, lai vietu aiz plîts virsmas bűtu çrtâk tîrît. Atveriet pârsegu lîdz galam un pavelciet to uz augđu (*skatît attçlu*).

Ja degďi ir iedegti vai joprojâm ir karsti, pârsegu nedrîkst aizvçrt.

Cepeškrasns durtinu blivju parbaudišana

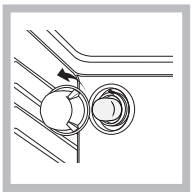
Cepeškrasns durtinu blives ir regulari japarbauda. Ja blives ir bojatas, sazinieties ar tuvako pilnvaroto pecpardošanas tehniskas apkopes dienestu. Pirms blivju nomainas ieteicams cepeškrasni nelietot

Gazes krana tehniska apkope

Laika gaita kraniem var rasties aizserejumi vai pagriešanas grutibas. Tada gadijuma krans ir jamaina.
! Ši procedura javeic kvalificetam, ražotaja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

Cepeđkrâsns spuldzîđu maiňa

1. Kad cepeđkrâsns ir atvienota no elektrotîkla, noňemiet spuldzes niđas stikla vâciňu (*skatît attçlu*)..
2. Noňemiet spuldzîti un nomainiet to pret lîdzîgu: spriegums 230 V, jauda 25 W, lielums E 14.
3. Uzlieciet atpakaď vâciňu un atkal pieslçdziet cepeđkrâsni elektrotîklam.



Neizmantojiet krasns lampu / uz apkarteja apgaismojuma

Palîdzîba

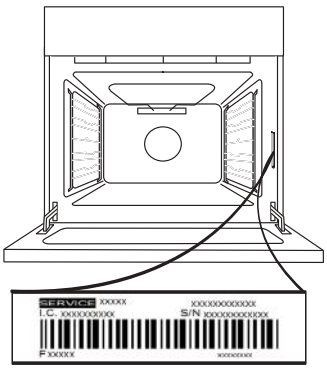
Lűdzu, norâdiet turpmâk minçto informâciju:
- ierîces modelis (Mod.);
- sçrijas numurs (S/N).

Đî informâcija ir norâdîta uz tehnisko datu plâksnîtes, kas piestiprinâta ierîcei un/vai tâs iepakojumam.

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz izstrādājumam pievienotajā garantijas grāmatiņā norādīto tālruņa 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 cepeškrāsns durtiņas ir atvērtas.)
- jūsu adrese
- kontakttālrunis



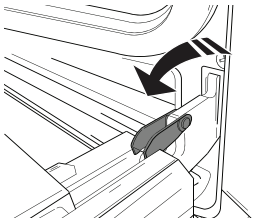
Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

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

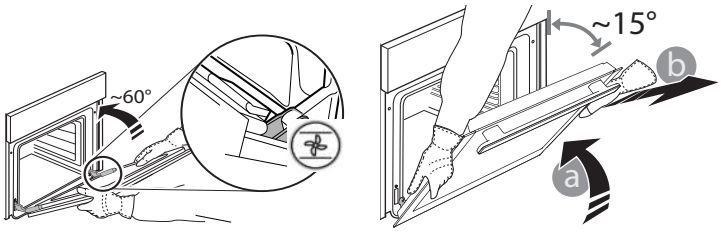
www Pilnu izstrādājuma specifikāciju, tajā skaitā energoefektivitātes rādītājus, varat lejupielādēt tīmekļa vietnē www.indesit.com

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠAŅA

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



2. Pilnībā aizveriet durvis.
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.
Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

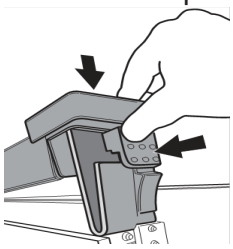
3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

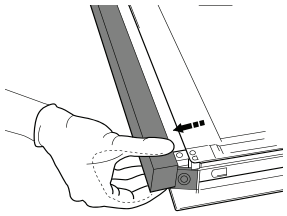
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.
Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

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

NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

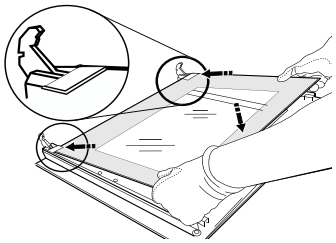
1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.





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

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



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

Cepeškrasns tirišana ar tvaiku:

Šīs 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).

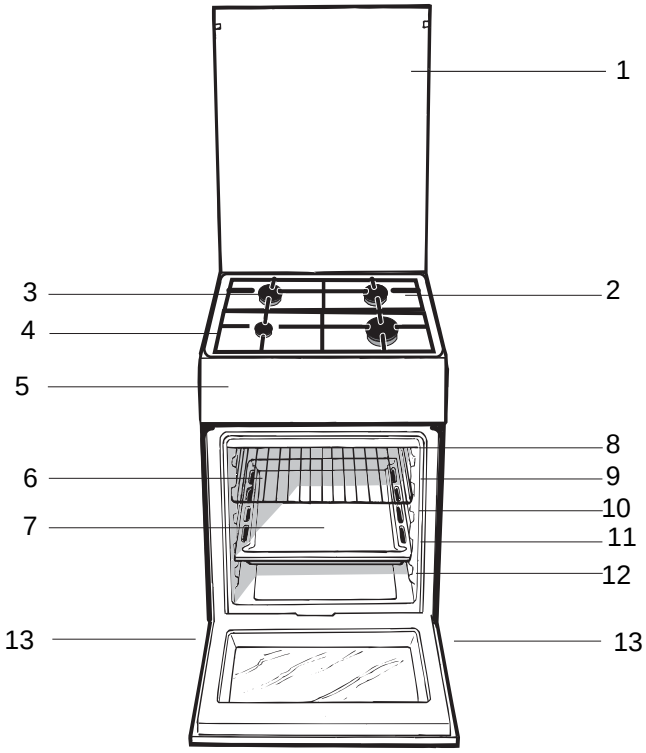
Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:
1 – Ielejiet 300 ml ūdens cepeškrāsns dziļajā pannā un novietot to pirmajā līmenī no apakšas. Modeļiem, kuriem nav dziļās pannas, lūdzu, izmantojiet standarta cepeškrāsns cepamtrauku un novietojiet to uz režģa pirmajā līmenī no apakšas.
2 – Izvēlieties **Mīklas 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!

KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS

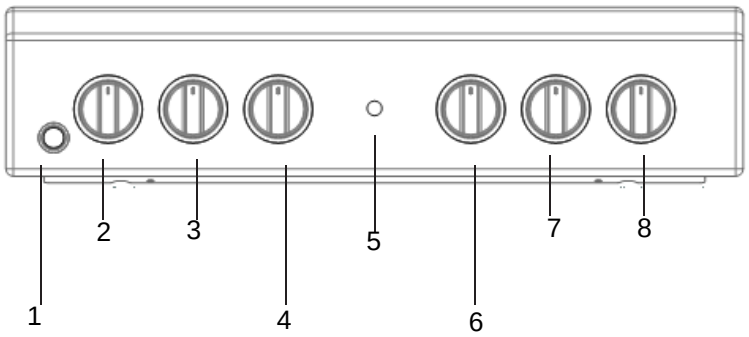
! **Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

PRODUKTO APRAŠYMAS



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

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. Elektroninis kaitlentčs degikilř apšvietimas
2. Kaitlentčs dujř degikilř valdymo rankenčlčs
3. Kaitlentčs dujř degikilř valdymo rankenčlčs
4. TERMOSTATO rankenčlč
5. Indikacinč TERMOSTATO lemputč
6. **PARINKIMO** rankenčlč
7. Kaitlentčs dujř degikilř valdymo rankenčlčs
8. Kaitlentčs dujř degikilř valdymo rankenčlčs

Montavimas patarimai

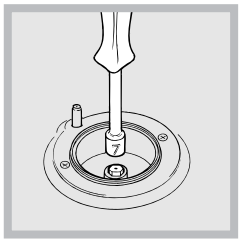
Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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

……

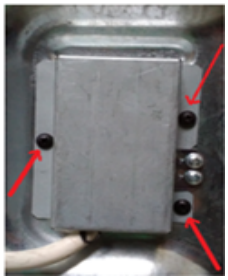
Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:
1. Nuimkite kaitlentės tinklelá ir nustumkite degiklius nuo lizdų.
2. 7 mm verţliarakčiu atsukite antgalius (*žr. pav.*) ir pakeiskite juos antgaliais, kurie tinka naujo tipo dujoms (ţr. degiklių ir antgalių specifikacijų lentelć).
3. Pakeiskite visus kitus komponentus pagal anksčiau pateiktas instrukcijas atgaline tvarka.

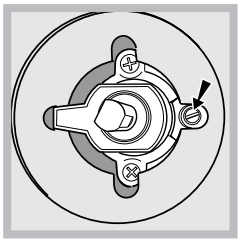


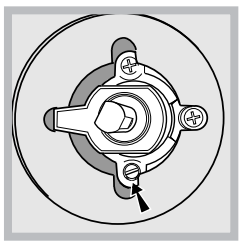
Kaitlentės degiklių maţiausios nuostatos reguliavimas:
1. Atsukite čiaupą á maţiausią padėtá.
2. Iđimkite rankenėlć ir sureguliuokite nustatymo varţtą, kuris yra prie čiaupo kaiđčio arba jo viduje, kol liepsna taps maţa, tačiau pastovi.
Jei prietaisas prijungtas prie suskystint řjř dujř đaltinio, nustatymo varţtas turi būti kuo labiau priveržtas.
3. Kol degiklis dega, keletą kartų greitai pakeiskite rankenėlės padėtá iđ maţiausios á didţiausią ir atvirkđčiai – patikrinsite, ar liepsna neuţgćsta.

Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.



Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.





Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro sureguliavimo. Sureguliavć prietaisą taip, kad já būtų galima naudoti su skirtingų tipų dujomis, pakeiskite senų etiketć nauja, kuri atitiktų naujų dujų tipų (đias etiketes galima ásigyti iđ ágalioto techninės priežiūros centro).

Jei naudojamas skirtingas dujų slėgis (arba jis tik điek tiek skiriasi) nei rekomenduojama, paëmimo ţarnoje reikia sumontuoti tinkamų slėgio reguliatorių pagal visus reikalavimus, taikomus „dujų kanalo reguliatoriams“.

Degikliø ir antgaliø specifikacijø lentelė

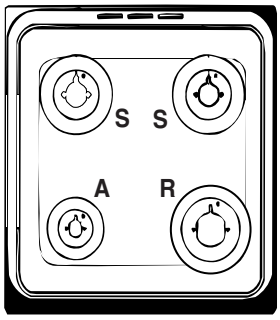
1 lentelė				Suskystintosios dujos				Gamtinės dujos	
Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminė galia kW (p.c.s.*) Vardinis	Redukuota	Pralaida 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* g/val. ***	**	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* l/val.
Greitasis (didelis) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Pusiau greitas (vidutinis)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



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
ENERGIJOS ŽENKLINIMAS ir „ECODESIGN“	Energijos sunaudojimas Klasės sertifikatas Natūralios konvekcijos šildymo režimas: ECO

Duomenų plokštelė, yra viduje atvartu arba po orkaitė skyrius buvo atidarytas, kairiajame orkaitės viduje sienos.

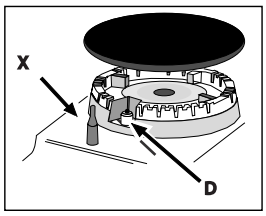
Paleidimas ir naudojimas

Rankenėlės naudojimas

Degikliř uțdegimas

Kiekvienai DEGIKLIO rankenai yra skirtas țiedas, rodantis jo liepsnos degimo smarkumŕ.
Norėdami uțdegti kaitlentės degiklá:
1. Prie degiklio prikiđkite uțdegiklá (liepsnŕ ar țiebtuvėlá).
2. Paspauskite DEGIKLIO rankenėlć ir pasukite prieđ laikrodțio rodyklć, kad ji rodytř didțiausios ugnies padėtá .
3. Sureguliuokite liepsnos intensyvumŕ iki norimo lygio sukdami DEGIKLIO rankenėlć prieđ laikrodțio rodyklć. Tai gali bűti mațiausia nuostata , didțiausia nuostata arba bet kuri tarpinė padėtis.

Jei prietaisas turi elektroniná uțdegimo árenginá* (C), paspauskite uțdegimo mygtukŕ, pațymėtŕ simboliu , tuomet spustelėkite DEGIKLIO rankenėlć ir sukite jŕ prieđ laikrodțio rodyklć, mațiausios liepsnos nuostatos link, kol degiklis uțsidegs. Atleidus rankenėlć degiklis gali uțgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmř sekŕ, palaikydami rankenėlć nuspaustŕ kiek ilgėliau.



Jei liepsna netyčia uțges, iđjunkite degiklá ir prieđ pakartotiná degimŕ palaukite bent 1 minutć.

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnos árenginá*(X), paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenėlć apie 2–3 sekundes, kad árenginys bűtř aktyvinamas.

Norėdami iđjungti degiklá, pasukite rankenėlć á iđjungimo padėtá **•**.

Praktinis patarimas dėl degikliř naudojimo
Kad degikliai veiktř veiksmingiausiai ir taupytř dujas, rekomenduojama naudoti plokđčiadugnes keptuves su dangčiais. Jos turėtř bűti pritaikytos degiklio dydțiui.

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

Norėdami identifikuoti degiklio tipŕ, țiűrėkite schemas skyriuje „Degikliř ir antgaliř specifikacijos“.

Modeliuose, kurie turi matř indř laikiklá, đá laikiklá galima naudoti tik ant pagalbiniř degikliř, gaminant trođkinius induose, kuriř skersmuo mațesnis nei 12 cm.

Orkaitės naudojimas

Pirmŕ kartŕ naudodami prietaisŕ bent pusć valandos aukđčiausia temperatűra pakaitinkite tuđčiř orkaitć su uțdarytomis durelėmis. Prieđ iđjungdami orkaitć ir atidarydami dureles ásitikinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Prietaisas gali skleisti điek tiek nemalonř kvapŕ, kurá sukelia nudegančios apsauginės medțiagos, naudojamos gamyboje.

Niekuomet nedėkite daiktř tiesiai ant orkaitės dugno, nes kyla pavojus sugadinti emalio sluoksná. Kepdami su ieđmu naudokite tik 1 orkaitės padėtá.

1. Parinkite norimŕ maisto gaminimo rețimŕ pasukdami PARINKIMO rankenėlć.
2. Parinkite maisto gaminimo rețimui rekomenduojamŕ ar norimŕ temperatűrŕ pasukdami TERMOSTATO rankenėlć. Maisto gaminimo rețimř sŕrađas ir siűloma temperatűra pateikiami atitinkamoje lentelėje (*țr. Orkaitės naudojimo patarimř lentelć).*

Gamindami maistŕ visuomet galite:
- Pakeisti maisto gaminimo rețimŕ pasukdami PARINKIMO rankenėlć.
- Pakeisti temperatűrŕ pasukdami TERMOSTATO rankenėlć.
- Baigti maisto gaminimŕ pasukdami PARINKIMO rankenėlć á nulinć padėtá.

Maisto gaminimo indus dėkite tik ant groteliř.

Indikacinė TERMOSTATO lemputė
Kai ji uțsidega, orkaitė kaista. Ji iđsijungia, kai temperatűra orkaitės viduje pasiekia parinktŕ reikđmć. Tuo metu lemputė vis iđsijungia ir ásijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastoviř temperatűrŕ.

Orkaitės lemputė
Ji ájungiama pasukant PARINKIMO rankenėlć á bet kuriř kitŕ padėtá, iđskyrus nulinć. Ji degs tol, kol veiks orkaitė. Rankenėle parenkant , lemputė ájungiama, tačiau neaktyvinamas nė vienas kaitinimo elementas.

Maisto gaminimo režimai

Statinis orkaitės
Rankenėlės nuostata: nuo **50 °C** iki **MAX**
Ásijungia orkaitės lemputė, virđutinis ir apatinis kaitinimo elementai (rezistoriai). Temperatűra, kuri nustatoma termostato rankenėle, pasiekiama automatiđkai, termostatas jŕ palaiko. Naudojant điŕ funkcijŕ galima kepti bet koká maistŕ, nes temperatűra puikiai pasiskirsto.

Apatinis kaitinimo elementas
Rankenėlės nuostata: nuo **50 °C** iki **MAX**
Ásijungia orkaitės lemputė ir apatinis kaitinimo elementas. Temperatűra, kuri nustatoma termostato rankenėle, pasiekiama automatiđkai ir palaikoma. Đi nuostata rekomenduojama kepiniams, kurie gerai iđkepć iđ iđorės, tačiau dar ţali viduje, uţbaigti (ádėjus á keptuvć), desertams, vaisiais ar grietine dengtiems desertams, kuriuos reikia paskrudinti. Atkreipkite dėmesá, kad đi funkcija neleidţia pasiekti didţiausios (250 °C) temperatűros orkaitėje, tad naudodami điŕ nuostatŕ kepkite tik tokius patiekalus ar pyragus, kuriems reikia 180 °C ar maţesnės temperatűros.

Viršutinis kaitinimo elementas
Rankenėlės nuostata: nuo **50 °C** iki **MAX**
Ásijungia orkaitės lemputė ir infraraudonŕjŕ spinduliŕ kepsninė, variklis pradeda sukti ieđmŕ. Gana aukđtos temperatűros tiesioginis karđčio đaltinis (kepsninė) paskrudina mėsos pavirđiŕ, o visos sultys lieka viduje, tad mėsa tampa đvelnesnė.

Kepsninė

The top heating element is activated. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.

EKO režimas

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

Praktiniai patarimai gaminimui

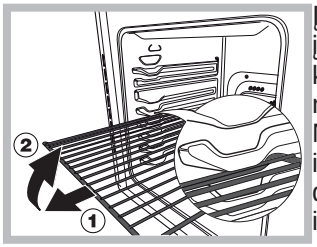
Gamindami GRILIO režimu, įdėkite skardą į 1 padėtį, kad surinktumėte likučius (riebalus ir / ar taukus).

GRILIS

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

PICOS REŽIMAS

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



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

Orkaitės naudojimo patarimø lentelė

Parinkimo rankenėlės padėtis	Maistas	Svoris (kg)	Kepimo grotelių padėtis nuo apačios	Kaitinimo laikas (minutėmis)	Termostato rankenėlė	Kepimo laikas (minutėmis)
1 statinė	Lazanija	2,5	2	5	200	45-50
	Vamzdeliniai makaronai	2,5	3	5	200	30-35
	Makaronų kepiniai	2,0	3	5	200	30-35
	Veršiena	1,7	2	10	180	60-70
	Viščiukas	1,5	3	10	200	80-90
	Antis	1,8	3	10	180	90-100
	Triušis	2	3	10	180	70-80
	Kiauliena	2,1	3	10	180	70-80
	Ėriena	1,8	3	10	180	70-80
	Skumbrė	1,1	2	5	180	30-40
	Raudonasis jūrinis karšis	1,5	2	5	180	30-35
	Su kepimo popieriumi keptas upėtakis	1	2	5	180	25-30
	Neapolio pica	1	2	15	220	15-20
	Sausainiai ir tešlainiai	0,5	3	10	180	10-15
	Apkepai ar pyragai	1,1	3	10	180	25-30
	Kvapnieji pyragai	1	3	10	180	30-35
	Mieliniai pyragai	0,5	3	10	160	25-30
	Vaisių tortai	1	3	10	170	25-30
2 orkaitės apačia	Užbaigimas					
3 viršus ir apačia	Jūrų liežuviai ir sepijos	1	4	5	Ne daugiau kaip	8
	Kalmarai ir krevetės	1	4	5	Ne daugiau kaip	4
	Menkių filė	1	4	5	Ne daugiau kaip	10
	Gruzdintos daržovės	1	3/4	5	Ne daugiau kaip	8-10
4 kepsninė	Veršienos kepsnys	1	4	5	Ne daugiau kaip	15-20
	Kotletai	1,5	4	5	Ne daugiau kaip	20
	Mėsainiai	1	3	5	Ne daugiau kaip	7
	Skumbrės	1	4	5	Ne daugiau kaip	15-20
	Kepti sumuštiniai	n.° 4	4	5	Ne daugiau kaip	5

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

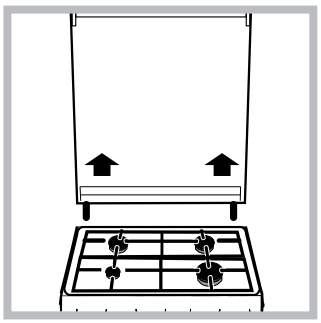
Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Naudodami KEPSNINËS, DVIGUBOS KEPSNINËS ir SKRUDINIMO reţimus orkaitës dureles visuomet laikykite uţdaras: taip pasieksite geresniř rezultatř ir sutaupysite energijos (apie 10 %).
- Visada, kai įmanoma, venkite išankstinio orkaitės kaitinimo ir stenkitės, kad ji nebūtų tuščia. Stenkitės kuo mažiau atidarinėti 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 pinigus nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpį.
- Puodo ar keptuvės apačia turi uždengti kaitvietę. Jei apačia mažesnė, bus švaistoma brangi energija, ir prie puodų kraštų prisvils 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

Prieđ atlikdami bet kokius darbus, prietaisŕ atjunkite nuo maitinimo đaltinio.

Gaubtas



Stiklinis viryklës gaubtas valomas điltu vandeniu. Nevalykite braiţomaisiais valikliais.
Norint palengvinti valymŕ uţ kaitlentës galo, gaubtŕ galima nuimti. Já visiđkai atidarykite ir pakelkite aukđtyn (*ţr. pav.*).

Neuÿdarykite gaubto, kai degikliai ájungti arba vis dar karÿti.
Prieÿ atidarydami gaubtÿ nuo jo nuvalykite skysÿius.

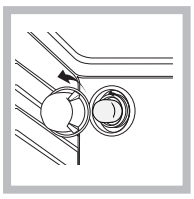
Dujř čiaupo prieţiűra

Laikui begant ciaupai uţsikemđa ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis tam gamintojo leidimŕ.

Orkaitës lemputës keitimas

1. Atjungć orkaitć nuo maitinimo đaltinio, nuimkite stikliukŕ, kuris dengia lemputës lizdŕ (*žr. pav.*).



2. Iđsukite lemputć ir pakeiskite jŕ panađia: 230 V, 25 W, galvutë E 14.
3. Uţdëkite gaubtŕ ir prijunkite orkaitć prie maitinimo đaltinio.

Nenaudokite orkaites lempa, kaip / aplinkos apšvietimo.

Pagalba

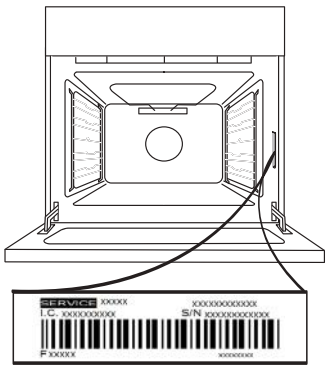
Visuomet đalia turëtina informacija:
- Prietaiso modelis (Mod.).
- Serijos numeris (S/N).

Điŕ informacijŕ galite rasti duomenř plokđtelëje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotës.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

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

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



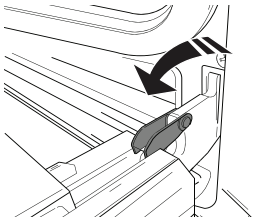
Atkreipkite dėmesį: Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (originalių atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

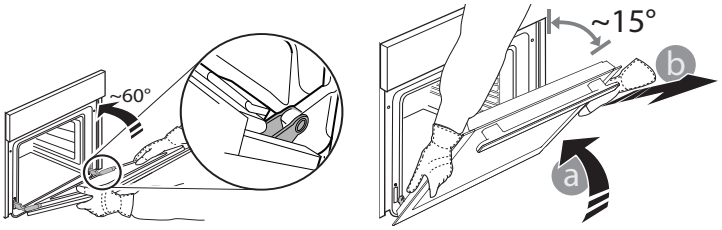
www Visas gaminio specifikacijas, įskaitant orkaitės energijos efektyvumo klasę, galima rasti ir atsisiųsti iš mūsų svetainės www.indesit.com

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.

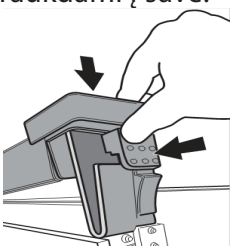
3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

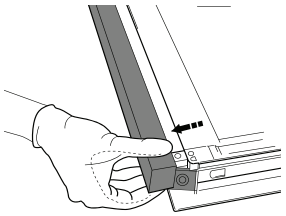
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

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

SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

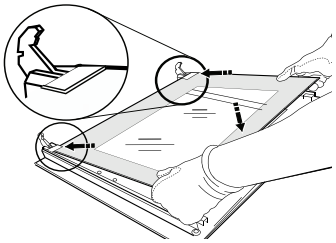
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.





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

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



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

Orkaitės valymas garais

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

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

! Svarbu! Prieš pradėdami valymo garais procesą:
-pašalinkite visas maisto ir riebalų liekanas nuo orkaitės dugno;
-išimkite visus orkaitės priedus (groteles ir kepimo skardas).
Atlikite aukščiau nurodytas operacijas pagal tokią tvarką:
1. įpilkite 300 ml vandens į skardą į orkaitę, įdėję ją į apatinę lentyną. Modeliuose, kuriuose kepimo skardos nėra, naudokite kepimo popierių ir padėkite jį ant apačioje ant apatinių grotelių;
2. pasirinkite orkaitės funkciją **APATINIS režimas:** ir nustatykite 90 °C temperat ūrą;
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.

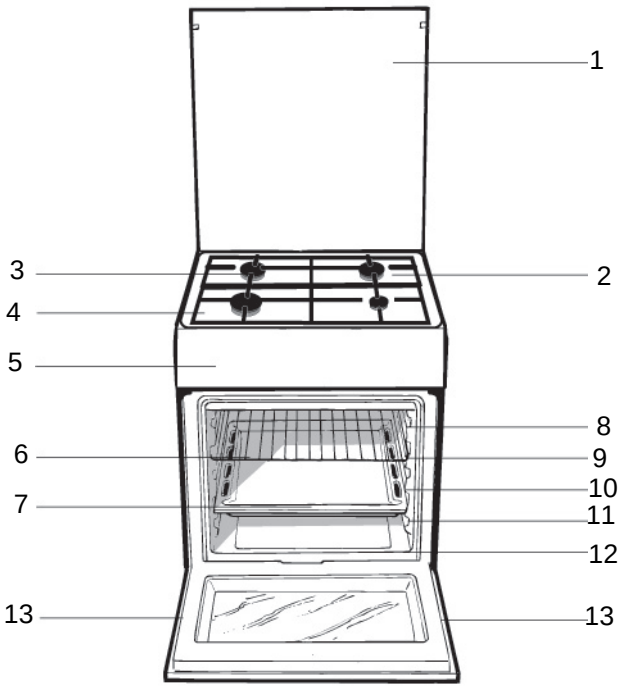
Jei valymo garais procedūrą atliekate po to, kai kepėte itin riebų maistą arba kai orkaitė labai nešvari, pabaikite valymo procesą įprastiniu būdu, aprašytu ankstesniame skyriuje.

! Valykite tik šaltą orkaitę!

PRÍRUČKA NA
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA

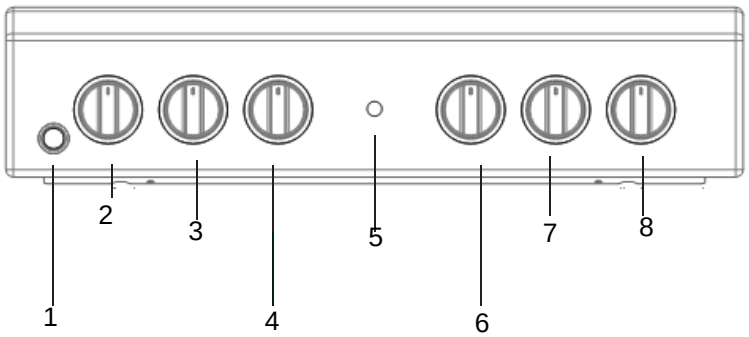


1. Sklený kryt
2. Plocha na zachytávanie prípadne vyliatych tekutín
3. Plynový horák
4. Mriežka pracovnej plochy
5. Ovládací panel
6. Police rúry v podobe mriežky
7. Zberná nádoba alebo varná plocha

VODIACE LIŠTY PRE POSUVNÉ ROŠTY

8. poloha 5
9. poloha 4
10. poloha 3
11. poloha 2
12. poloha 1
13. Nastavitelné nožicky alebo nohy

OVLÁDACÍ PANEL



1. Elektronickým zapaľovaním
2. Ovládací gombík Platni
3. Ovládací gombík Platni
4. Gombík THERMOSTAT-u
5. Kontrolka THERMOSTAT-u
6. Kontrolka THERMOSTAT-u
7. Gombík SELECTOR (Prepína č funkcií)
8. Ovládací gombík Platni
9. Ovládací gombík Platni

Tipy na inštaláciu

Pripojenie k rozvodu plynu prostredníctvom hadicu z nehrdzavejúcej ocele s úchytmi so závitmi
Skontrolujte, či použitá hadica vyhovuje normám UNI-CIG 9891 a kovové tesnenia z hliníka, vyhovujúce norme UNI 9001-2 alebo gumové tesnenia, vyhovujúce norme UNI EN 549.
Pred montážou hadice odstráňte hadicovú spojku, ktorá sa nachádza na zariadení (vstupná spojka plynu na zariadení je vybavená závitom 1/2 plyn s valcovým závitom).
Dĺžka hadice nesmie pri plnom rozvinutí presiahnuť 2 metre a po inštalácii sa nesmie dostať do styku s pohyblivými časťami a nesmie byť pritlačená.

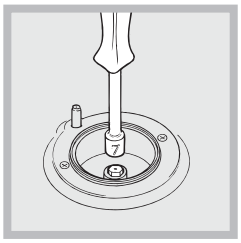
Kontrola tesnosti
Po ukončení inštalácie skontrolujte dokonalú tesnosť všetkých spojov s použitím mydlového roztoku a nikdy nie pomocou plameňa.

Prispôsobenie odlišným druhom plynu

Zariadenie je uspôsobené pre určitý druh plynu (uvedený na nastavovacom štítku na veku), ale je možné prispôsobiť ho aj pre iné druhy plynov.

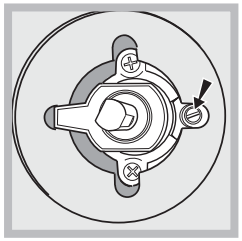
Prispôsobenie varnej dosky
Výmena trysiek horákov varnej dosky:
1. Odložte mriežky a vytiahnite horáky z ich uložení.
2. Odskrutkujte trysky pomocou 7 mm rúrkového kľúča (*viď obrázok*) a nahraďte ich vhodnými tryskami pre daný druh plynu (*viď tabuľka „Parametre horákov a trysiek“*).
3. Namontujte všetky časti do pôvodnej polohy tak, že budete postupovať ako pri demontáži, ale v opačnom poradí.

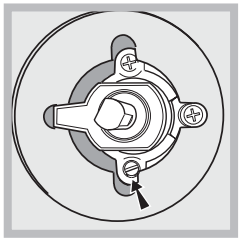
Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:
1. Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu.



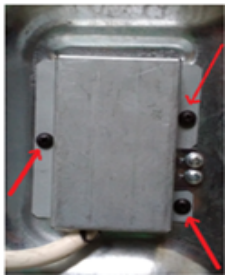
2. Odložte otočný ovládač a prostredníctvom nastavovacej skrutky, umiestnenej vo vnútri alebo vedľa drieku otočného ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.
! Pri použití tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka zaskrutkovaná až na doraz.
3. Následne rýchlym pretočením otočného ovládača z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu skontrolujte, či horák nezhasne.

! Horáky varnej dosky nevyžadujú nastavenie primárneho vzduchu.





Po nastavení s iným druhom plynu ako bol plyn použitý pri kolaudácii, nahraďte starý štítok nastavenia štítkom odpovedajúcim danému plynu, pričom takýto štítok môžete získať v Autorizovaných strediskách servisnej služby.
Keď sa tlak použitého plynu líši (alebo mení) v porovnaní s predpísanou hodnotou, je potrebné nainštalovať na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (v súlade s národnými normami v platnosti pre “regulátory pre kanalizované plyny“.



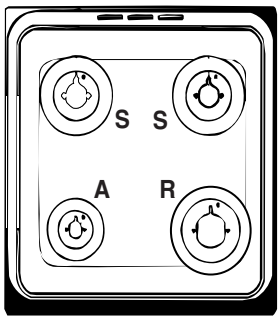
Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.

Technické údaje horákov a trysiek

Tabuľka 1

Horák	Priemer (v mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn				Prírodný plyn	
		Nomin.	Ridot.	Obtok 1/100 (mm)	Tryska 1/100 (mm)	Prietok * g/h ***	Prietok * g/h **	Tryska 1/100 (mm)	Prietok * l/h
Rýchly (veľký) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Polorýchly (stredný) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Napájací tlak	Menovitý (mbar) Minimálny (mbar) Maximálny (mbar)					30 20 35	30 20 35	20 17 25	

* Pri 15 °C a 1013 mbar - suchý plyn
** Propán P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Bután P.C.S. = 49.47 MJ/kg
Prírodný plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



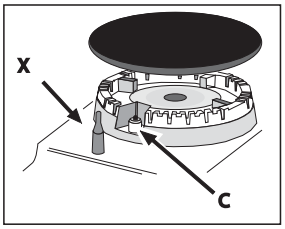
TECHNICKÉ PARAMETRE	
Horáky	možno prispôsobiť na použitie s akýmkoľvek typom plynu uvedeným na údajovom štítku, ktorý sa nachádza vnútri záklopky alebo po otvorení priehradky rúry na ľavej stene vnútri rúry.
Napätie a frekvencia	pozri štítok s údajmi
ENERGETICKÝ ŠTÍTOK **a EKODIZAJN**	Deklarovaná spotreba energie pre triedu prirodzenej konvekcie – režim ohrevu EKO

Spustenie a používanie

Použitie varnej dosky

Zapnutie horákov

V mieste každého otočného ovládača HORÁKA je plný krúžok označujúci priradený horák.
Pri zapínaní horáka varnej dosky postupujte nasledovne:
1. Priblížte k horáku plameň alebo zapaľovač.
2. Stlačte a súčasne otočte proti smeru hodinových ručičiek otočný ovládač HORÁKA do polohy označenej symbolom maximálneho plameňa.
3. Nastavte plameň na požadovaný výkon otáčaním otočného ovládača HORÁKA proti smeru hodinových ručičiek: do polohy odpovedajúcej minimu, do polohy odpovedajúcej maximu alebo polohy medzi týmito krajnými hodnotami.



Pri modeloch vybavených elektronickým zapaľovaním* (*C*) je pre zapálenie zvoleného horáka potrebné najprv stlačiť zapaľovacie tlačidlo označené symbolom ☆, potom stlačiť na doraz príslušný otočný ovládač HORÁKA a súčasne ho otočiť proti smeru hodinových ručičiek, do polohy odpovedajúcej maximálnemu plameňu, v ktorej musí zostať až do zapálenia horáka. Môže sa stať, že pri uvoľnení otočného ovládača horák zhasne. V takom prípade zopakujte uvedený úkon, ale podržte otočný ovládač stlačený dlhšie.

V prípade náhodného zhasnutia plameňa vypnite horák a pred opakovaným pokusom o zapálenie vyčkajte najmenej 1 minútu.

Ak je zariadenie vybavené bezpečnostným prvkom* (X) na kontrolu horenia plameňa, pre udržanie zapáleného plameňa a pre aktiváciu uvedeného prvku držte stlačený otočný ovládač HORÁKA približne 2-3 sekundy.

Horák sa zhasína otočením otočného ovládača až do polohy dorazu •.

Praktické rady pre použitie horákov

Pre zlepšenie účinnosti horákov a zníženie spotreby plynu je potrebné používať nádoby s plochým dnom s pokrievkou pokrievkou, s veľkosťou odpovedajúcou veľkosti horáka:

Horák	Priemer nádob (cm)
Rýchly (R)	24 – 26
Polorýchly (S)	16 – 20
Pomocný (A)	10 – 14

Pri identifikácii horáka sa riaďte podľa obrázkov, uvedených v odseku „Parametre horákov a trysiek“.
Pri modeloch vybavených redukčnou mriežkou musí byť táto použitá len pre pomocný horák, a to pri použití nádob s priemerom menším ako 12 cm.

Používanie rúry

Pri prvom použití spotrebiča zohrievajte prázdnu rúru so zatvorenými dvierkami na jej maximálnu teplotu aspoň pol hodiny. zabezpečte, aby bola miestnosť dobre vyvetraná pred vypnutím rúry a otvorením dvierok. Zo spotrebiča môžu vychádzať trochu nepríjemné pachy spôsobené spaľovaním ochranných látok použitých vo výrobnom procese.

Nikdy neklaďte predmety na dno rúry, aby sa nepoškodil emailový povrch.

1. Zvoľte želaný režim pečenia otáčaním VOLIACEHO gombíka.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo želanú teplotu otáčaním gombíka TERMOSTATU.

Zoznam s podrobnosťami k režimom pečenia a odporúčanými teplotami nájdete v príslušnej tabuľke (pozri Tabuľka s radami pre pečenie v rúre).

Počas pečenia je vždy možné:
- Zmeniť režim pečenia otáčaním VOLIACEHO gombíka.
- Zmeniť teplotu otáčaním gombíka TERMOSTATU.
- Pečenie zastavíte otočením VOLIACEHO gombíka do polohy „0“.

Nádoby na pečenie vždy umiestnite na priloženú mriežku (-y).

Kontrolka TERMOSTATU

Keď svieti, rúra vytvára teplo. Vypne sa, keď vnútro rúry dosiahne zvolenú teplotu. V tejto chvíli sa svetielko striedavo rozsvecuje a zhasína, čo znamená, že termostat pracuje a udržiava teplotu na stálej úrovni.

Osvetlenie rúry

Zapne sa otočením VOLIACEHO gombíka do akejkoľvek inej polohy ako „0“. Zostáva svietiť, pokiaľ rúra pracuje.

Ak gombíkom zvolíte , osvetlenie sa zapne bez aktivácie výhrevných článkov.

Režimy pečenia

Hodnotu teploty možno pre všetky režimy pečenia nastaviť medzi 50 °C a MAX, okrem programu GRIL, pre ktorý sa odporúča iba teplota MAX.

Režim **STATICKÁ RÚRA**

Zapne sa horný i spodný výhrevný článok. Pri používaní tradičného režimu pečenia je najlepšie používať iba jednu mriežku. Ak použijete viac mriežok, teplo sa rozdeľuje nerovnomerne.

Režim **SPODOK RÚRY**

Aktivuje sa spodný výhrevný článok. Táto poloha sa odporúča na dokončenie jedál (na plechoch na pečenie), ktoré sú už na povrchu dopečené, ale je potrebné ďalej ich dopiecť v strede, alebo na zákusky s ovocím alebo džemom navrchu, ktoré vyžadujú iba mierne sfarbenie na povrchu. Treba podotknúť, že táto funkcia nepovoľuje dosiahnuť v rúre maximálnu (250 °C), a preto sa neodporúča, aby sa jedlo pripravovalo iba s týmto nastavením, pokiaľ nepečiete koláče (ktoré by sa mali piecť pri teplote 180 °C alebo nižšej).

Režim **VRCH RÚRY**

Aktivuje sa vrchný výhrevný článok. Mimoriadne vysoká a priama teplota grilu umožňuje zhnednutie povrchu mäsa a pečených jedál, pričom šťavy zostanú uzavreté vnútri a jedlo zostáva mäkké.

Režim **GRIL**

Aktivuje sa vrchný výhrevný článok a otočný ražeň. Gril sa tiež veľmi odporúča na prípravu jedál, ktoré vyžadujú vysokú povrchovú teplotu: bifteky, teľacina, steaky, plátky mäsa, hamburgery a pod.

Režimy pečenia GRIL a VRCH RÚRY sa musia používať so zatvorenými dvierkami.

Režim **EKO**

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

Spodná priehradka

Pod rúrou je priehradka, ktorú možno používať na odkladanie príslušenstva rúry alebo hlbokých nádob.

Vnútorné povrchy priehradky (ak je súčasťou) sa môžu zohrievať.
Neukladajte do spodnej priehradky rúry horľavé materiály.

Praktické rady pre pečenie

V režime pečenia GRILL , umiestnite plech na pečenie do pozície 1 pre zachytenie zvyškov pečenia (tuk a/ alebo mastnota).

GRIL

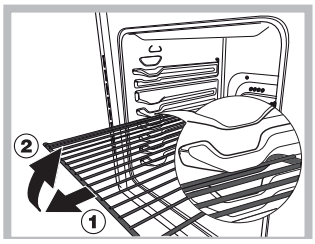
- Zasuňte rošt do polohy 3 alebo 4. Vložte jedlo do stredu roštu.

- Odporúčam nastaviť úroveň výkonu na maximum. Horné výhrevné teleso je regulované termostatom a nemusí byť nepretržite v prevádzke.

PIZZA

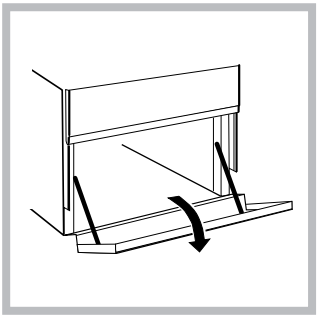
- Použite ľahkú hliníkovú panvicu na pizzu. Umiestnite ju na dodanom rošte.
  Pre chrumkavú kôrku, nepoužívajte plech na pečenie, ktorý zabraňuje vzniku chrumkavej kôry predĺžením celkovej doby pečenia.

- Ak má pizza veľa prísad, odporúčame pridať syr mozzarella na povrch pizze v polovici procesu pečenia.



UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožòuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúr(1).

Pre kompletné vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnú , uchopi za prednú èas a potiahnu ich, ako je zrejmé z uvedeného obrázku (2).



Neklaďte horľavé materiály do spodného odkladacieho priestoru rúry.
Vnútorné povrchy odkladacieho priestoru (ak je súčasťou) sa môžu byť horúce.

Tabuľka s radami pre pečenie v rúre

Nastavenie ovládacieho gombíka	Jedlo na pečenie	Hmotnosť (kg)	Poloha mriežky odspodu	Čas predhrievania (minúty)	Nastavenie gombíka termostatu	Čas pečenia (minúty)
1 Statické pečenie	Kačica	1	3	15	200	65 – 75
	Pečené jahňacie alebo	1	3	15	200	70 – 75
	Pečené bravčové	1	3	15	200	70 – 80
	Sušienky (krehké	-	3	15	180	15 – 20
	Linecké koláče	1	3	15	180	30 – 35
	Lasagne	1	3	10	190	35 – 40
	Jahňacie	1	2	10	180	50 – 60
	Makrela	1	2	10	180	30 – 35
	Slivkový koláč	1	2	10	170	40 – 50
	Veterníky	0,3	3	10	180	30 – 35
	Piškótový koláč	0,5	3	10	170	20 – 25
	Slané koláče	1,5	3	15	200	30 – 35
2 Spodok rúry	Kysnuté koláče	0,5	3	15	160	30 – 40
	Linecké koláče	1	3	15	180	35 – 40
	Ovocné koláče	1	3	15	180	50 – 60
	Briošky	0,5	3	15	160	25 – 30
3 Vrch rúry	Zhnednutie jedla na dokončenie pečenia	-	3/4	15	220	-
4 Gril	Solea a sépia	1	4	5	Max	8 – 10
	Kalamar a garnát					
	Kebab	1	4	5	Max	6 – 8
	Filety z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10 – 15
	Teľací steak	1	4	5	Max	15 – 20
	Plátky	1	4	5	Max	15 – 20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7 – 10
	Makrely	1	4	5	Max	15 – 20
	Opekané sendviče	č. 4	4	5	Max	2 – 3
	S ražňom(ak je súčasťou)					
	Teľacie na ražni	1,0	-	5	Max	80 – 90
	Kurča na ražni	1,5	-	5	Max	70 – 80
	Jahňacie na ražni	1,0	-	5	Max	70 – 80

Poznámka: časy pečenia sú približné a môžu sa líšiť podľa osobného vkusu. Keď pečiete s použitím grilu, na 1. mriežku odspodu treba vždy postaviť odkvapkávaciu nádobu.

Starostlivosť a údržba

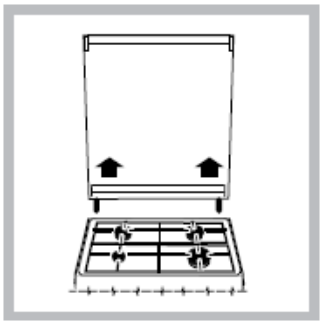
Úspora energie a ohľad na životné prostredie

- Pri pečení v režime GRIL vždy zatvorte dvierka. Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Ak je to možné, vyhýbajte sa predzohriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dvierka rúry čo najmenej, pretože sa teplo stráca pri každom jeho otvorení. Ak chcete ušetriť značné množstvo energie, jednoducho vypnite rúru 5 - 10 minút pred koncom plánovaného pečenia a využite zostatkové teplo rúry.
- Udržujte tesnenie čisté a upratané, aby sa zabránilo prípadnej straty energie cez dvere
- Ak máte zmluvu na časovanú tarifu elektriny, možnosť "odložiť varenie" uľahčí ušetriť peniaze posunom prevádzky do lacnejších časových období.
- Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce z ktorých vykypí ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviciach s dobre priliehajúcimi pokrievkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrievky výrazne zvýši spotrebu energie
- Používajte iba ploché hrnce a panvice
- Ak ohrievate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

Odpojenie od elektrickej siete

Pred akýmkoľvek úkonom odpojte zariadenie od siete elektrického napájania.

Kryt



Ak je sporák vybavený skleným krytom, tento kryt by sa mal umývať vlažnou vodou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
Kryt možno odložiť, aby bolo čistenie povrchov za varnou doskou ľahšie. Kryt celkom otvorte a potiahnite nahor (pozri obrázok).

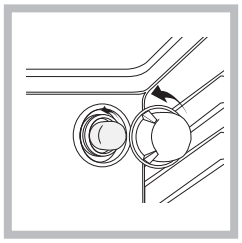
! Kryt nezatvárajte, ak horáky horia a keď sú ešte horúce.

Kontrola tesnení rúry

Pravidelne kontrolujte tesnenia okolo dvierok rúry. Ak je tesnenie poškodené, obráťte sa na najbližšie stredisko popredajného servisu. Odporúčame, aby ste rúru nepoužívali, kým tesnenia nie sú vymenené.

Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:

1. Po odpojení rúry od elektrickej siete odmontujte sklenený kryt držiaka žiarovky (*viď obrázok*).



2. Odskrutkujte žiarovku a nahraďte ju inou, obdobnou: napätie 230V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte späť kryt a znovu pripojte rúru k elektrickej sieti.

Servisná služba

Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

Uveïte:

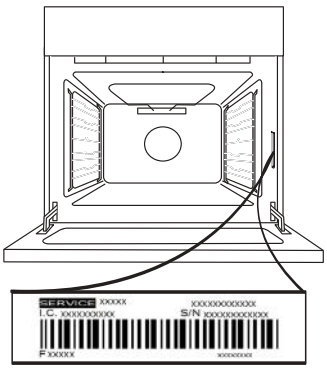
- Druh poruchy;
- model zariadenia (Mod.);
- výrobné číslo (S/N).

Tieto informácie sa nachádzajú na štítku s technickými údajmi, umiestnenom na zariadení

POPREDAJNÝ SERVIS

Ak chcete získať pomoc, zavolajte na číslo uvedené v záručnom liste priloženom k výrobku alebo postupujte podľa pokynov uvedených na našich webových stránkach. Buďte pripravení poskytnúť:

- stručný opis problému,
- presný typ modelu vášho výrobku,
- asistenčný kód (číslo uvedené po slove SERVICE na identifikačnom štítku na výrobku, ktorý nájdete na ľavom vnútornom okraji, keď otvoríte dvierka)
- vašu úplnú adresu,
- kontaktné telefónne číslo



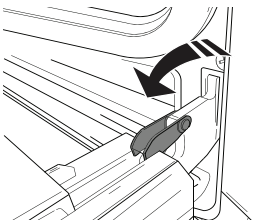
Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv.

Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.

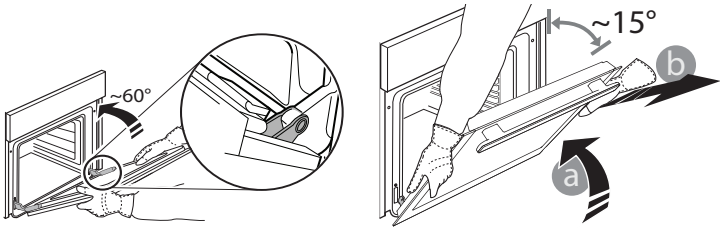
www Kompletné špecifikácie výrobku, vrátane triedy energetickej účinnosti pre túto rúru, si môžete prečítať a stiahnuť na našej webovej stránke **www.indesit.com**

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.
Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

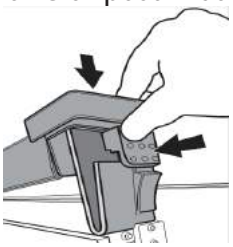
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

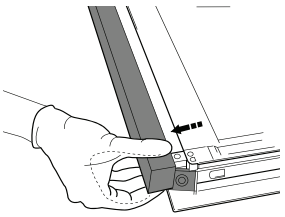
4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte.
Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce

KLIKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

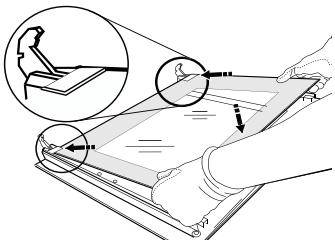
1. Po vybratí dvierka položke na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.





2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

3. **Pri spätnej montáži vnútorného skla dvierok vložte sklenený panel správne tak, že text písaný na paneli nie je obrátený a je ľahko čitateľný.**



4. Nasaďte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

Čistenie rúry parou:

Tento režim čistenia sa odporúča po varení mastných potravín (pečienky, mäso).

Tento postup čistenia môže zjednodušiť proces odstránenia nečistôt zo stien rúry tvorbou pary vo vnútri rúry. Týmto spôsobom sa rúra vyčistí ľahšie sama.

Dôležité! Predtým, než začnete proces čistenia parou :

- odstráňte všetky zvyšky jedla / mastnoty z dolnej časti rúry;
- odstráňte každé príslušenstvo (rošty a plechy).

Po vykonaní vyššie uvedených operácií, odporúčame vykonať nasledujúce:

1 - nalejte 300 ml vody do rúry do hlbokej panvice, položte ju na prvú úroveň zospodu. U modelov bez hlbokej panvice, použite prosím štandardný plochý plech na pečenie a položte ho na rošt na prvej úrovni zospodu.

2 - Zvoľte možnosť "BOTTOM OVEN" a nastavte teplotu na 90°C;

3 - Zapnite rúru po dobu 35 minút;

4 - Vypnite rúru;

5 - Akonáhle rúra vychladne, prosím, otvorte dvere a dokončite čistenie vodou a vlhkou handričkou.

6 - Po dokončení procesu čistenia z dutín odstráňte zvyšky vody.

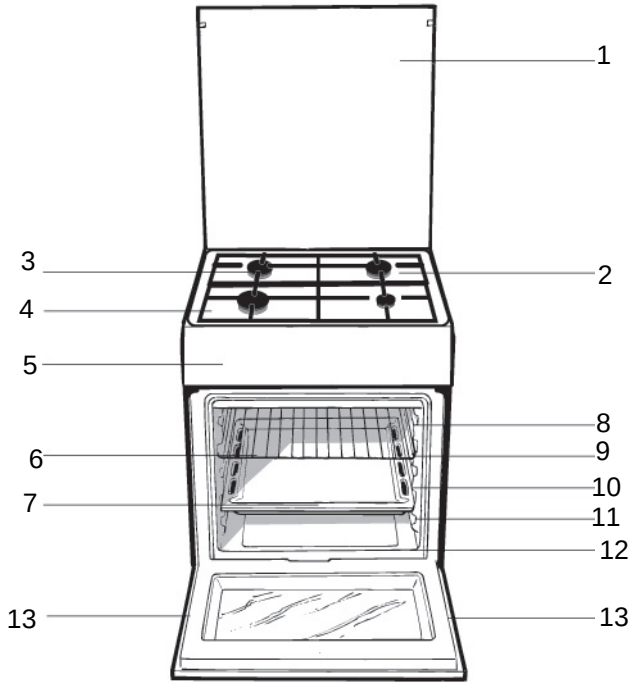
Ak ste čistenie vykonali po varení výdatne mastných potraviny, alebo keď je rúra veľmi špinavá, čistiaci proces, prosím ukončite tradičným spôsobom vysvetlené v predchádzajúcom odseku.

! Prosím, všetky postupy čistenia vykonávajte, keď je rúra studená!

PŘÍRUČKA **PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ**

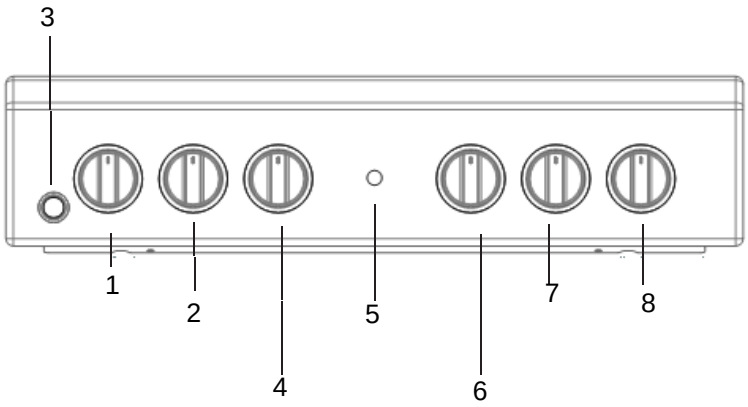
Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Skleny kryt
2. Tuk na pasti
3. Plynový hořák
4. Rošt na varné desce
5. Ovládací panel
6. Pečící rošt
7. Pečící plech nebo plech zachycující odkapávající Vodicí LIŠTY jednotlivých úrovní
8. poloha 5
9. poloha 4
10. poloha 3
11. poloha 2
12. poloha 1
13. Nastavitelné nohy omastek

OVLÁDACÍ PANEL



1. Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky
2. Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky
3. Elektronické zapalování plynových hořáků
4. Knoflík termostatu
5. Kontrolka indikátoru termostatu
6. Výběrový knoflík
7. Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky
8. Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky

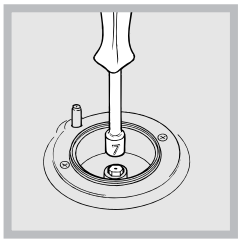
Tipy k instalaci

Prizpusobení ruzným druhum plynu

Zarízení lze prizpusobit jinému druhu plynu, než pro který bylo uzpusobeno (je uveden na cejchovacím štítku na víku).

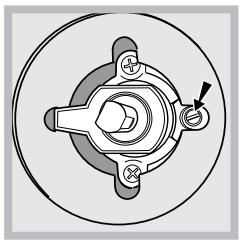
Prizpusobení varné desky

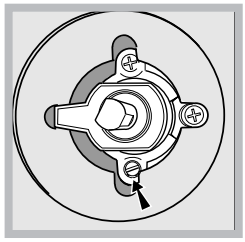
Výmena trysek horáku varné desky:
1. Odložte mrížky a vytáhnete horáky z jejich uložení;



2. odšroubujte trysky s použitím klíce nástrckového klíce o velikosti 7 mm (*viz obrázek*) a vymente je zaty, které jsou vhodné pro nový druh plynu (*viz tabulka s Údaji horáku a trysek*);
3. vratte všechny soucásti do puvodní polohy; toho docílíte provedením operací výše uvedeného postupu v opacném poradí.

Serízení minimálního prutoku plynu v horácích varné desky:
1. Pretocte otocný ovladac do polohy odpovídající minimu;
2. sejmete knoflík otocného ovladace a prostrednictvím šroubu umísteného uvnitr nebo na boku dríku otocného ovladace seridte prutok až do dosažení pravidelného malého plamene.
V prípade tekutých plynu musí být serizovací šroub zašroubován až na doraz;



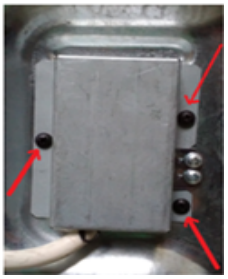


3. zkontrolujte, zda pri rychlém pretocení otocného ovladace z polohy odpovídající maximu do polohy odpovídající minimu nedojde ke zhasnutí horáku.

Horáky varné desky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.

Po regulaci s plynem odlišným od plynu, se kterým bylo zarízení zkolaudováno, provedte výmenu cejchovacího štítku za štítek odpovídající novému druhu plynu; štítek je dostupný ve Strediscích autorizované servisní služby.

Když se tlak plynu liší (nebo mení) ve srovnání s predepsanou hodnotou, je treba nainstalovat na vstupní potrubí regulátor tlaku v souladu s platnými národními normami pro „regulátory pro kanalizované plyny“.



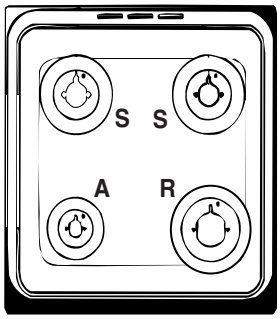
Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů.

Tabulka s údaji horáku a trysek

Tabulka 1

Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon (kW) (p.c.s.*)		Zkapalněný plyn			Zemní plyn	
		Jm.	Sníž.	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* g/h ***	Průtok* g/h **	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* l/h
Rychlý (velký) (R)	100	3,00	0,7	87	218	214	128	286
Polorychlý (střední) (S)	75	1,90	0,4	70	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1,00	0,4	52	73	71	76	95
Vstupní tlak	Jmenovitý (mbar) Minimální (mbar) Maximální (mbar)				30 20 35	30 20 35	20 17 25	

* Při 15 °C a 1013 mbar suchého plynu
** Propan výhřevnost P.C.S. = 50,37 MJ/kg.
*** Butan výhřevnost P.C.S. = 49,47 MJ/kg.
Zemní plyn výhřevnost P.C.S. = 37,78 MJ/ m^3



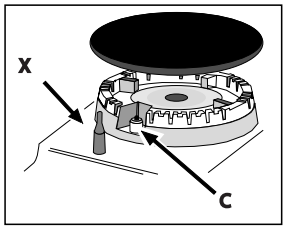
TECHNICKÉ ÚDAJE	
Hořáky	vhodné pro všechny typy plynu uvedené na typovém štítku, který najdete za víkem, nebo po otevření trouby na její levé vnitřní stěně.
Napětí a frekvence	viz typový štítek
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK **a ECODESIGN**	Deklarovaná spotřeba energie pro přirozenou konvekci Třída – topný režim ECO

Spuštění a používání

Použití varné desky

Zapálení horáku

V blízkosti každého otocného ovladace HORÁKU je uvedeno plné kolecko oznacující príslušný horák.
Zapálení horáku varné desky:
1. Približte k horáku plamen nebo zapalovac plynu;
2. stisknete a soucasne otocte proti smeru hodinových rucicek otocný ovladac HORÁKU do polohy oznacené symbolem maximálního plamene.
3. Nastavte požadovaný výkon plamene otácením otocného ovladace HORÁKU proti smeru hodinových rucicek: do polohy odpovídající minimu, do polohy odpovídající maximu nebo do libovolné polohy mezi obema mezními hodnotami.



Když je zarízení vybaveno elektronickým zapalováním* (*C*), stací stisknout a soucasne otácet proti smeru hodinových rucicek otocný ovladac HORÁKU do polohy oznacené symbolem minimálního plamene až do samotného zapálení. Muže se stát, že horák pri uvolnení otocného ovládace zhasne. V takovém prípade zopakujte uvedenou operaci a pridržte otocný ovladac stisknutý déle.

V prípade náhodného zhasnutí plamenu vypnete horák a pred opetovným pokusem o jeho zapálení vyckejte alespon 1 minutu.

Když je zarízení vybaveno bezpecnostním zarízením(X)* pro detekci neprítomnosti plamene, držte otocný ovladac HORÁKU stisknutý približne na 2-3 sekundy, aby se plamen udržel zapálený a aby se zarízení aktivovalo.

Zhasnutí horáku se provádí otocením otocného ovladace do polohy • odpovídající jeho zhasnutí.

Praktické rady pro použití horáku

Za úcelem dosažení vyšší úcinnosti horáku a nižší spotreby plynu je treba použít nádoby s plochým dnem vybavené poklickou a úmerné velikosti horáku:

Hořák	ø Průměry nádob (cm)
Rychlý (R)	24 - 26
Polorychlý (S)	16 - 20
Pomocný (A)	10 - 14

Pri identifikaci horáku se ridte dle odvolávek na obrázky uvedené v odstavci „Údaje horáku a trysek“.

U modelu vybavených redukcní mrížkou musí být tato použita pouze pro pomocný horák, a to pri použití nádob s prumerem menším než 12 cm.

Používání trouby

Pred prvním použitím prázdnou troubu se zavrenými dvírky nechte bežet na maximální teplotu alespoň 30 minut. Ujistěte se, že je místnost dobře odvětrávaná, a teprve poté troubu vypněte a otevřete dvírka. Ze spotřebiče může vycházet mírně nepríjemný zápach z vypalování ochranných látek, které se používají během výrobního procesu.

Nikdy nepokládejte žádné předměty přímo na dno trouby: zabráníte tak poškození smaltového povrchu.

1. Zvolte si požadovaný režim pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ.
2. Otočením ovladače TERMOSTATU si zvolte teplotu doporučenou pro daný režim pečení nebo vámi požadovanou teplotu.

Podrobný popis režimů pečení a doporučených teplot najdete v príslušné tabulce (viz Tabulka s tipy pro pečení v troubě).

Během pečení je možné:
- změnit režim pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ.
- změnit teplotu otočením ovladače TERMOSTATU.
- vypnout pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ do polohy „0“.

Pečicí nádoby vždy pokládejte na přiložené rošty.

Kontrolka TERMOSTATU

Pokud tato kontrolka svítí, trouba se ohrívá. Kontrolka zhasne, jakmile bude uvnitř trouby dosaženo zvolené teploty. Následně začne kontrolka blikat, což signalizuje, že termostat funguje a udržujte konstantní teplotu.

Osvětlení trouby

Světlo se rozsvítí po otočení ovladačem VOLBY FUNKCÍ do jakékoli jiné polohy než „0“. Zůstane rozsvícené po celou dobu, kdy je trouba v chodu. Pokud otočíte ovladač do polohy, světlo se rozsvítí, aniž by se aktivovalo topné těleso.

Režimy pečení

Pro všechny režimy pečení je možné nastavit teplotu od 50 °C do MAX, kromě funkce GRIL, pro který je doporučená pouze hodnota výkonu MAX.

KONVENČNÍ režim

Aktivuje se topné těleso v horní i spodní části trouby. Při použití tohoto klasického režimu pečení je ideální používat pouze jeden rošt. Pokud použijete více než jeden rošt, nebude se teplo v troubě šířit rovnoměrně.

Režim **SPODNÍ OHŘEV**

Aktivuje se spodní topné těleso. Tuto možnost doporučujeme pro dokončování pokrmů (na pekáči), které jsou již uvařené na povrchu, ale potřebují ještě dopéct ve střední části, případně pro moučníky pokryté ovocem či džemem, které si žádají pouze jemné zezlátnutí povrchu. Upozorňujeme, že tato funkce neumožňuje dosažení maximální teploty uvnitř trouby (250 °C), a proto ji nedoporučujme pro přípravu pokrmů, které je třeba péct právě při takovém nastavení. To se však netýká přípravy koláčů, které by se měly péct při teplotě maximálně 180 °C.

Režim **HORNÍ OHŘEV**

Aktivuje se horní topné těleso. Velmi vysoká a přímá teplota grilu umožňuje zezlátnutí povrchu masa či pečeně a zároveň zajišťuje zachování šťavnatosti díky zamezení úniku šťáv.

Režim **GRIL**

Aktivuje se horní topné těleso a grilovací rožeň. Režim gril doporučujeme také pro pokrmy, které vyžadují vysokou teplotu na povrchu: hovězí steaky, telecí maso, steaky z vysokého roštěnce, filety, hamburgery apod.

Při použití režimů GRIL a HORNÍ OHŘEV musí být zavřená dvířka trouby.

Režim **ECO**

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Při použití cyklu ECO, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.

Spodní úložný prostor

Pod troubou se nachází úložný prostor, do kterého je možné ukládat příslušenství k troubě či pekáče.

Vnitřní stěny tohoto prostoru se mohou zahřát na vysokou teplotu.

Do spodního úložného prostoru trouby nevkládejte hořlavé materiály.

Praktické tipy k pečení

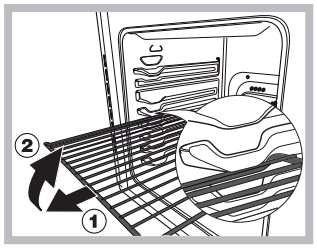
Při použití režimu GRIL umístěte na úroveň 1 odkapávací plech pro zachycování uvolňujících se šťáv (tuku a/nebo omastku).

GRIL

- Rošt umístěte na úroveň 3 nebo 4. Pokrm postavte do střední části roštu.
- Doporučujeme nastavit výkon na maximum. Horní topné těleso je regulováno termostatem, a nemusí tedy pracovat neustále.

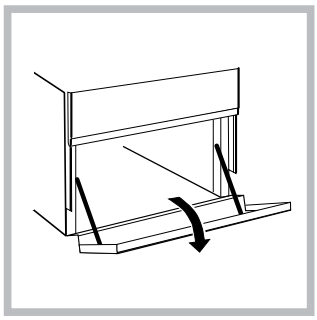
PIZZA

- Použijte lehký hliníkový plech na pizzu. Umístěte jej na přiložený rošt.
  Chcete-li dosáhnout křupavé kůrky, nepoužívejte odkapávací plech, který prodlužuje celkovou dobu pečení a zabraňuje vytvoření kůrky.
- Pokud je pizza bohatě obložená, doporučujeme povrch poklást mozzarellou až v polovině pečení.



UPOZORNÌNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení møížek, který umožòuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby.(1) Pro kompletní vysunutí møížek je tøeba je zvednout, uchopit za pøední èást a potáhnout je, jak je zøejmé z uvedeného obrázku (2).

Spodní prostor



Pod troubou se nachází prostor, který se dá použít na odkládání příslušenství nebo hrnců. Jeho otevření se provádí otočením směrem dolů (*viz obrázek*).

Nikdy nevkládejte do spodního prostoru hořlavý materiál.

Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu.

Tabulka s tipy pro pečení v troubě

Nastavení ovladače k volbě funkcí	Připravovaný pokrm	Hmotnost (v kg)	Úroveň roštu zdola	Doba předehřevu (minuty)	Nastavení ovladače termostatu	Doba pečení (minuty)
1 Konvenční	Kachna	1	3	15	200	65–75
	Telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70–75
	Vepřová pečeně	1	3	15	200	70–80
	Sušenky (křehké	–	3	15	180	15–20
	Linecké koláče	1	3	15	180	30–35
	Lasagne	1	3	10	190	35–40
	Jehněčí	1	2	10	180	50–60
	Makrela	1	2	10	180	30–35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40–50
	Větrníky	0,3	3	10	180	30–35
	Piškotový koláč	0,5	3	10	170	20–25
	Slané koláče	1,5	3	15	200	30–35
2 Spodní ohřev	Kynuté koláče	0,5	3	15	160	30–40
	Linecké koláče	1	3	15	180	35–40
	Ovocné koláče	1	3	15	180	50–60
	Briošky	0,5	3	15	160	25–30
3 Horní ohřev	Zapékání pokrmu pro perfektní výsledek pečení	–	3/4	15	220	–
4 Gril	Mořský jazyk a sépie	1	4	5	Max.	8–10
	Olihně a krevety					
	Kebaby	1	4	5	Max.	6–8
	Filet z tresky	1	4	5	Max.	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	10–15
	Telecí steak	1	4	5	Max.	15–20
	Kotlety	1	4	5	Max.	15–20
	Hamburgery	1	4	5	Max.	7–10
	Makrela	1	4	5	Max.	15–20
	Toasty	4 ks	4	5	Max.	2–3
	S rožněm (je-li přítomen)					
	Telecí na rožni	1,0	–	5	Max.	80–90
	Kuřecí na rožni	1,5	–	5	Max.	70–80
	Jehněčí na rožni	1,0	–	5	Max.	70–80

Upozornění: Doby přípravy jsou přibližné a mohou se lišit podle osobních preferencí. Při pečení s grilem je vždy nutné na 1. úroveň zdola umístit odkapávací plech.

Údržba a čiště

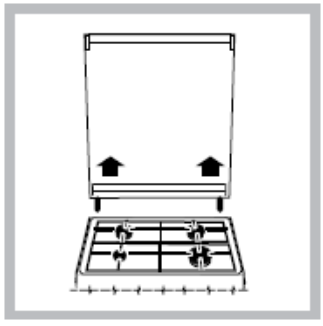
Úspora energie a ohled na životní prostredí

- Pri GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ doporucujeme péct pokaždé pri zavrených dvírkách: Výsledkem je krome lepšího upecení také významná úspora energie (približne 10%).
- Pokud je to možné, vyhýbejte se předehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.
- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztráty energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.
- Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují .
- Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
- Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
- Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho , vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

Vypnutí elektrického proudu

Pred jakoukoli operací odpojte zarízení ze síte elektrického napájení.

Víko



Pokud je sporák vybaven skleněným víkem, umývejte jej vlažnou vodou. Nepoužívejte čisticí prostředky s drsnými částicemi.
Víko je možné sejmout a usnadnit tak čištění prostoru za varnou deskou. Víko při tom naplno otevřete a vytáhněte jej směrem vzhůru (viz obrázek).

! Víko nezavírejte, když jsou hořáky v provozu, nebo dokud jsou ještě horké.

Kontrola těsnění trouby

Pravidelně kontrolujte těsnění kolem dvířek trouby. Pokud je těsnění poškozené, obraťte se na své nejbližší autorizované servisní středisko. Doporučujeme troubu nepoužívat, dokud nebude těsnění vyměněno.

Údržba plynových kohoutku

Casem se muže stát, že se nekterý otocný ovladac zablokuje nebo bude vykazovat potíže pri otácení. V takovém prípade je treba provést jeho výmenu.

Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.

Servisní služba

Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

Uvedte:

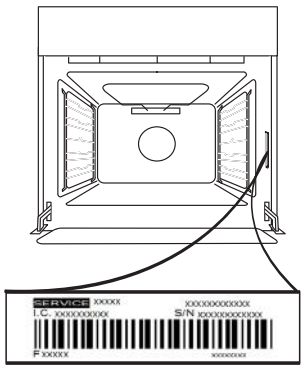
- Druh poruchy;
- Model zarízení (Mod.)
- Výrobní císlo (S/N)

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umísteném na zarízení

SERVISNÍ STŘEDISKO

Pro podporu zavolejte na číslo uvedené v záručním listu, který je přiložen k výrobku, nebo se řiďte pokyny uvedenými na našich webových stránkách. Připravte si:

- Stručný popis problému
- Přesný typ modelu vašeho výrobku
- Kód pro asistenční službu (je to číslo následující za slovem „SERVICE“ uvedené na identifikačním štítku PŘIPEVNĚNÉM k výrobku, který je vidět při otevřených dvířkách na levé vnitřní hraně)
- svoji úplnou adresu,
- kontaktní telefonní číslo.



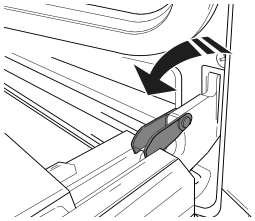
Uvědomte si prosím: Vyžaduje-li spotřebič opravu, obraťte se na autorizované servisní středisko, kde budete mít záruku použití originálních náhradních dílů a správnosti provedení opravy.

Pro více informací ohledně záruky viz přiložený záruční list.

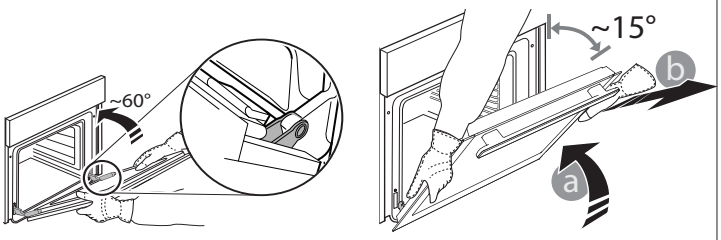
www Kompletní specifikaci produktu, včetně hodnocení energetické účinnosti této trouby, si můžete přečíst a stáhnout z našich webových stránek **www.indesit.com**

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

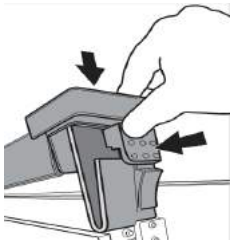
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

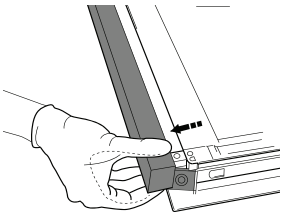
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

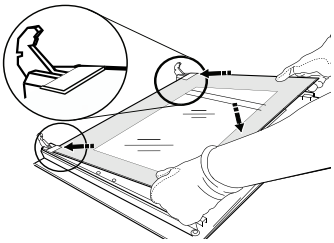
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.





2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

3. **Při montáži vnitřního skla vložte sklo do dvířek správně tak, aby nebyl text vzhůru nohama a byl čitelný.**



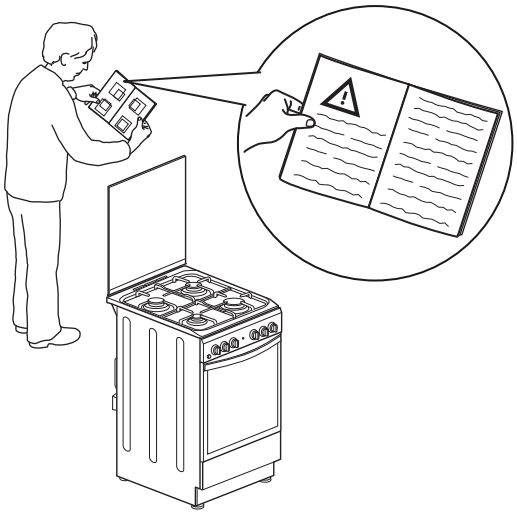
4. Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

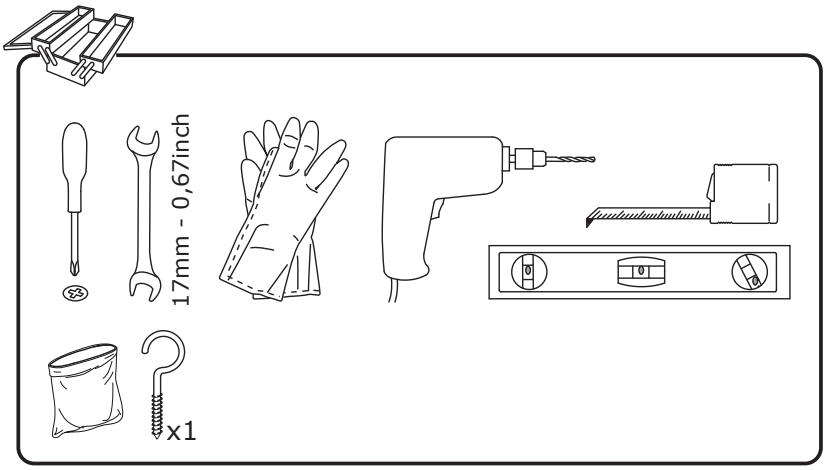
Parní čištění trouby

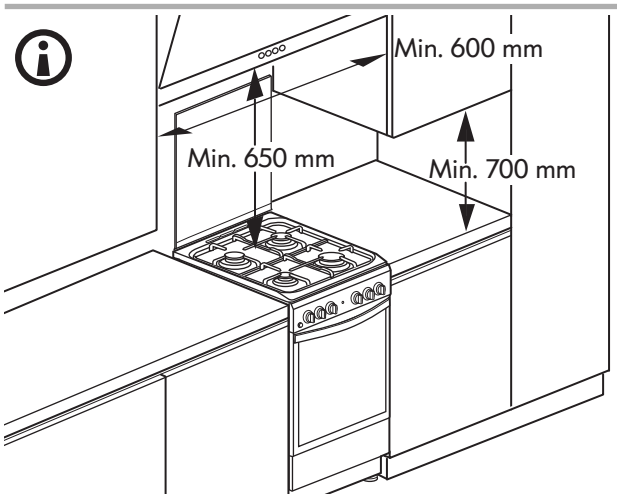
Tento způsob čištění je vhodný obzvláště po pečení velmi tučného masa.
Uvnitř trouby se vytvoří pára, která usnadňuje čištění a pomáhá odstraňovat nečistoty ze stěn trouby.
Důležité! Před parním čištěním:
– Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky jídla a mastnotu.
– Z trouby vyjměte veškeré příslušenství (rošty a odkapávací plechy). Při parním čištění postupujte takto:
1. Do plechu nalijte 300 ml vody a zasuňte jej na nejnižší úroveň trouby. U modelů bez odkapávacího plechu použijte standardní plech a postavte jej na mřížku na nejnižší úroveň trouby.
2. Zvolte funkci **SPODNÍ OHŘEV**
a nastavte teplotu na 90 °C.
3. Nechte troubu běžet 35 minut.
4. Troubu vypněte.
5. Po vychladnutí trouby můžete otevřít dvířka a troubu vyčistit vodou a vlhkým hadříkem.
6. Po dokončení čištění z trouby vytřete případné zbytky vody.

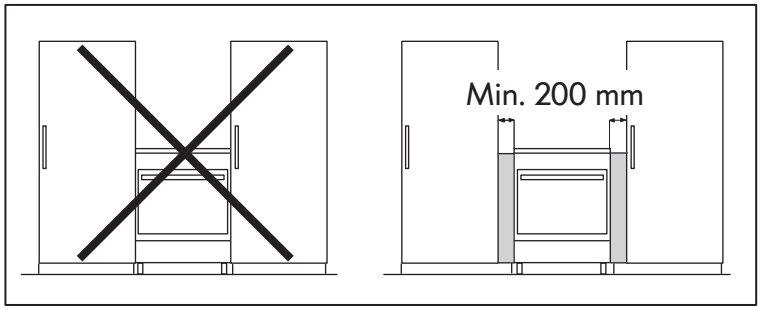
Po parním čištění, které využijete po pečení velmi tučných pokrmů nebo pro odstranění odolné mastnoty, může být nutné troubu vyčistit tradičním způsobem, který je popsaný v předchozí kapitole.

Čištění provádějte až po vychladnutí trouby!

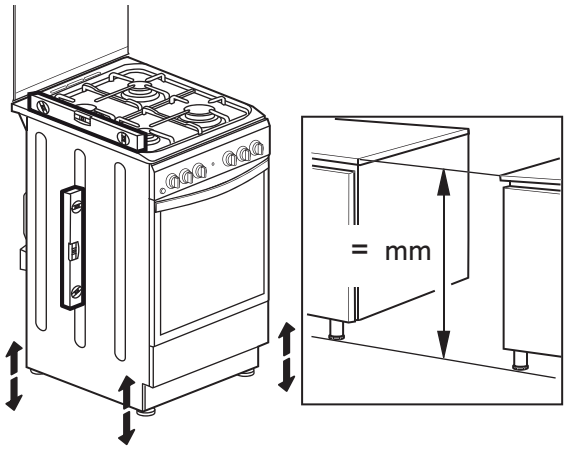




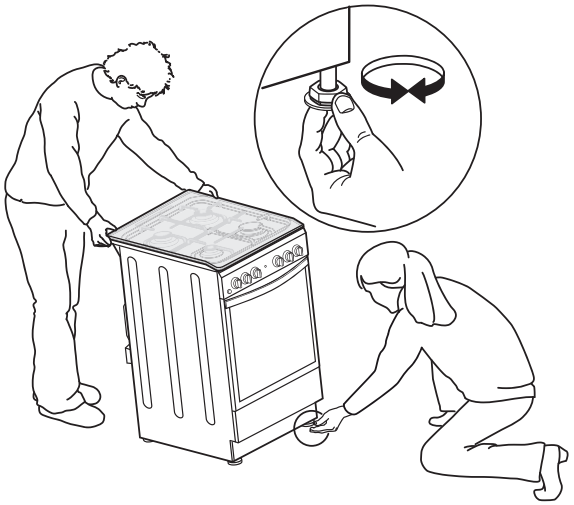




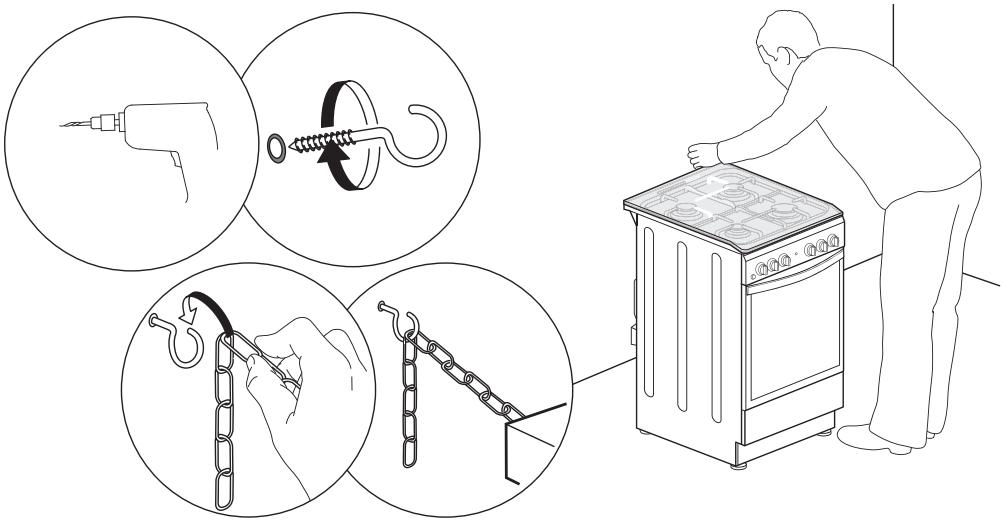
1



2



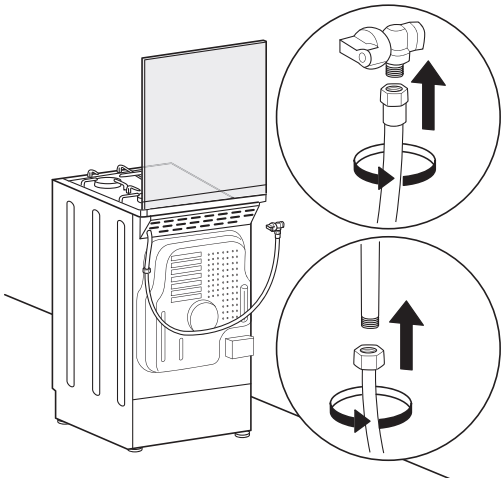
3

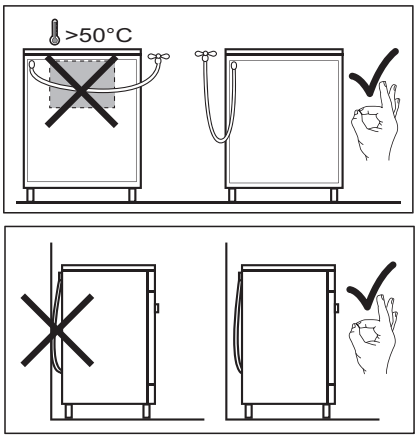
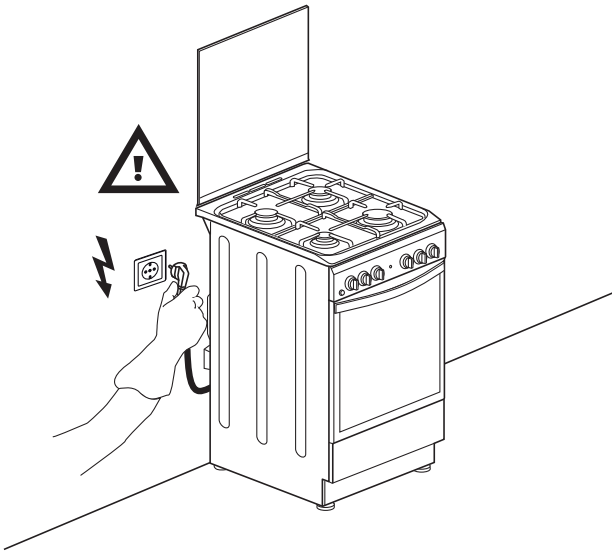
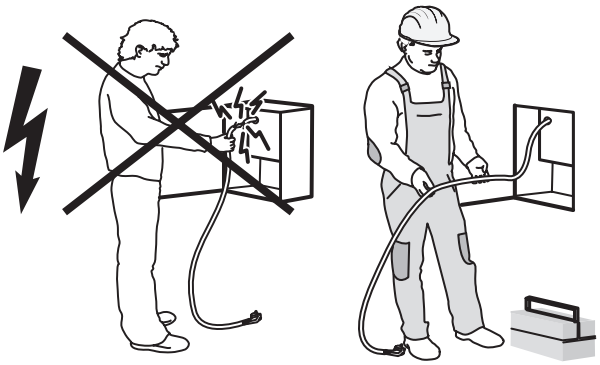
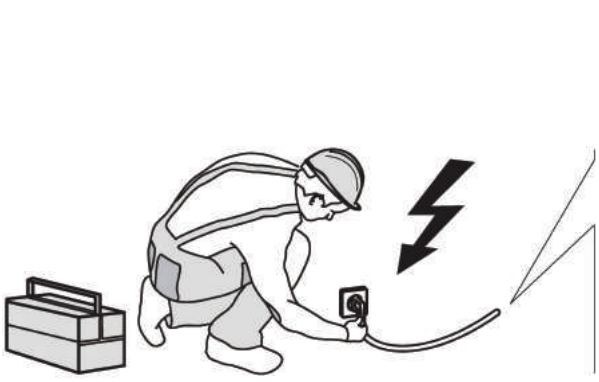
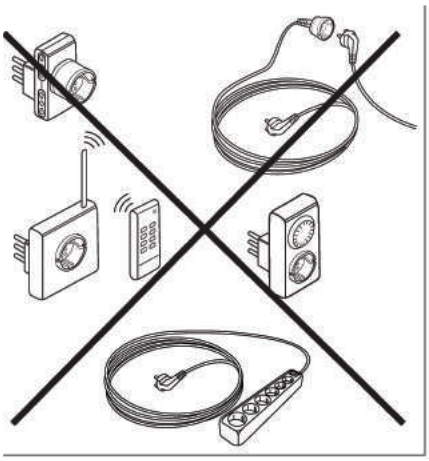


Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (MI), Italy
VAT number: IT00693740425
www.indesit.com

08/2018-W11264532
XEROX FABRIANO

4





5