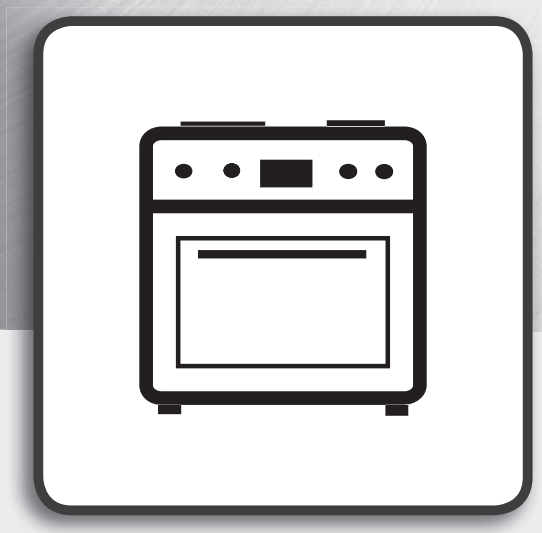


IS5G8MHA/E

INDESIT

PL

Instrukcja obsługi
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa 2
Instrukcja codziennej eksplotacji 19
Instalacja 67

LV

Lieto đanas instrukcija
PLÎTS UN KRASNS

Saturs

Drošības norādījumi 8
IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA 39
Uzstādīšana 67

EE

Kasutusjuhend
PLIIT JA AHI

Sisukord

Ohutusjuhised 5
IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND 29
Paigaldus 67

LT

Naudojimo instrukcijos
viryklë ir orkaitë

Turinys

Saugos instrukcijos 11
KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS 48
Montavimas 67

RO

Instrucţiuni de folosire
ARAGAZ şı CUPTOR
Sumar

Instrucţiuni privind siguranţa 15
GHID DE **REFERINŢĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ** 58
Instalare 67

INDESIT

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.

RO

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ŞI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucţiuni sunt valabile numai dacă simbolul ţării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, este necesar să consultaţi instrucţiunile tehnice, deoarece acestea conţin indicaţiile necesare privind modificarea aparatului în funcţie de condiţiile de utilizare specifice ţării respective.

⚠ ATENŢIE: Utilizarea unui aparat de gătit cu funcţionare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate şi produşi combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asiguraţi-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în funcţiune: menţineţi deschise orificiile de aerisire sau instalaţi un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracţie mecanică). Utilizarea intensivă şi îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilări suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilare, prin creşterea nivelului de ventilare mecanică (dacă este posibil).

⚠ Nerespectarea întocmai a informațiilor din acest manual poate cauza un incendiu sau o explozie, ducând la pierderi materiale sau vătămări corporale.

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi aceste instrucţiuni privind siguranţa. Păstraţi-le la îndemână pentru a le putea consulta şi pe viitor.

Aceste instrucţiuni şi aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranţa, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu îşi asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucţiuni de siguranţă, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ AVERTISMENT: Aparatul şi părţile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistenţelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsaţi să se apropie de aparat, cu excepţia cazurilor în care sunt supravegheaţi în permanenţă.

⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafaţa plitei este crăpată, nu folosiţi aparatul - risc de electrocutare.

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

⚠ ATENŢIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puţin trebuie să fie supravegheat în permanenţă.

⚠ AVERTISMENT: Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă – pericol de incendiu. Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi un incendiu folosind apă: trebuie să opriţi aparatul şi apoi trebuie să acoperiţi flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

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

⚠ Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheaţi în permanenţă. Copiii cu vârsta de peste 8 ani şi persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experienţă şi cunoştinţe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranţă şi înţeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheaţi.

⚠ ATENŢIE: În cazul spargerii sticlei plitei: închideţi imediat toate arzătoarele şi toate rezistenţele electrice şi deconectaţi aparatul de la sursa de alimentare; - nu atingeţi suprafaţa aparatului; - nu utilizaţi aparatul

Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Opriţi toate arzătoarele şi plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideţi capacul dacă arzătorul este aprins

⚠ AVERTISMENT: Aparatul şi părţile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistenţelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsaţi să se apropie de aparat, cu excepţia cazurilor în care sunt supravegheaţi în permanenţă

⚠ Nu lăsaţi niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizaţi exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasaţi articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiţi întotdeauna atenţi atunci când gătiţi alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiţi mănuşi pentru cuptor pentru a scoate tăvile şi accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideţi uşa cu grijă, permiţând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocaţi orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acţionaţi cu atenţie atunci când uşa cuptorului este deschisă parţial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

UTILIZAREA PERMISĂ

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

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuinţe, precum şi în alte spaţii similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri şi alte spaţii de lucru; ferme; de către clienţii din hoteluri, moteluri, unităţi de cazare de tip „bed and breakfast" şi alte spaţii rezidenţiale.

⚠ Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

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

⚠ Nu depozitaţi substanţe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - risc de incendiu.

⚠ Utilizaţi oale şi cratiţe cu diametrul bazei egal sau puţin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultaţi tabelul specific). Aveţi grijă ca vasele de gătit aşezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu aşezaţi grătarele cu susul în jos şi nu le târâţi pe suprafaţa plitei.

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

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

În cazul în care condiţiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetaţi operaţia cu butonul rotit la poziţia pentru flacără mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultaţi instrucţiunile care însoţesc hota pentru a identifica distanţele corecte de montare.

Picioruşele de protecţie din cauciuc ale grătarelor reprezintă un pericol de asfixiere pentru copiii mici. După îndepărtarea grătarelor, vă rugăm să vă asiguraţi că toate picioruşele sunt montate corect.

RACORDAREA LA GAZ

⚠ AVERTISMENT: Înainte de instalare, asiguraţi-vă că condiţiile de distribuţie de la nivel local (tipul de gaz şi presiunea gazului) sunt compatibile cu configuraţia aparatului.

⚠ Verificaţi dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate în tabelul 1 („Specificaţii privind arzătorul şi duza").

⚠ AVERTISMENT: Condiţiile de configurare ale aparatului sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuţa cu date tehnice).

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

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

⚠ IMPORTANT: Când este instalată o butelie de gaz sau un recipient de gaz, acestea trebuie să fie aşezate în mod adecvat (orientare verticală).

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

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

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

⚠ Racordarea unei ţevi din oţel inoxidabil flexibile şi fără sudură la un racord filetat: Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Ţevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asiguraţi-vă că ţeava metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă şi că nu este presată. Utilizaţi numai ţevi şi garnituri care sunt conforme cu normele naţionale.

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

⚠ Aparatul trebuie să fie racordat la reţeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele naţionale. Înainte de a efectua racordarea, asiguraţi-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriţi să îl utilizaţi. În caz contrar, urmaţi instrucţiunile de la paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz".

⚠ După racordarea la alimentarea cu gaz, verificaţi etanşeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeţi arzătoarele şi rotiţi butoanele de la poziţia de maxim 1* la poziţia de minim 2* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

⚠ Racordarea la o reţea de alimentare cu gaz sau o butelie de gaz folosind un furtun de cauciuc sau de oţel flexibil, în conformitate cu legislaţia curentă.

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

⚠ Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost fabricat acesta (indicat pe plăcuţa cu date tehnice), urmaţi paşii

corespunzători, indicaţi după desenele aferente instalării.

INSTALAREA

⚠ Manevrarea şi instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiţi mănuşi de protecţie la despachetare şi instalare - risc de tăiere.

⚠ Conexiunile electrice şi de gaz trebuie executate în conformitate cu reglementările locale.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la reţeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) şi la reţeaua de alimentare cu energie electrică, precum şi reparaţiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparaţi şi nu înlocuiţi nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsaţi copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asiguraţi-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactaţi distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistenţă tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deşeurile de ambalaje (bucăţi de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operaţie de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la reţeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveţi grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activaţi aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ AVERTISMENT: Modificarea aparatului şi a metodei de instalare a acestuia sunt esenţiale în vederea utilizării corecte şi în siguranţă a aparatului în toate ţările ale căror simboluri nu sunt specificate pe acesta

⚠ Folosiţi regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului precizată în instrucţiuni.

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

⚠ De asemenea, în încăpere trebuie să fie permisă circulaţia liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală. Debitul de aer nu trebuie să fie de sub 2 m^3/h per kW de putere instalată.

⚠ Sistemul de circulaţie a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secţiune transversală internă de cel puţin 100 cm^2; deschiderea nu trebuie să fie supusă blocajelor.

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

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

Dacă întâmpinaţi dificultăţi la rotirea butoanelor arzătorului, vă rugăm să contactaţi serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare, care poate înlocui robinetul arzătorului dacă acesta este defect.

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

Nu scoateţi aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ Nu instalaţi aparatul în spatele unei uşi decorative - pericol de incendiu.

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

AVERTISMENT: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie instalat lanţul de fixare furnizat. Consultaţi instrucţiunile de instalare.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ IMPORTANT: Informaţiile despre consumul de curent şi tensiune sunt furnizate pe plăcuţa cu date tehnice.

⚠ Plăcuţa cu datele tehnice este vizibilă pe marginea frontală a cuptorului, când se deschide uşa.

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la reţeaua electrică fie prin scoaterea ştecherului din priză (dacă ştecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, şi trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naţionale privind siguranţa electrică.

⚠ Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la reţeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă. Nu trageţi de cablul de alimentare.

⚠ Nu utilizaţi prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizaţi aparatul dacă aveţi părţi ale corpului umede sau când sunteţi desculţi. Nu puneţi în funcţiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ştecherul

deteriorat, dacă nu funcţionează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

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

⚠ Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactaţi un Centru de service autorizat.

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

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asiguraţi-vă că aparatul este oprit şi deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operaţie de întreţinere; nu folosiţi niciodată aparate de curăţare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizaţi substanţe de curăţare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăţa geamul uşii; acestea pot zgâria suprafaţa, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Nu utilizaţi produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureţi de sârmă pentru vase.

⚠ Asiguraţi-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare. - pericol de arsuri.

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

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

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporţie de 100% şi este marcat cu simbolul reciclării ♻. Prin urmare, diferitele părţi ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător şi în conformitate cu normele stabilite de autorităţile locale privind eliminarea deşeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminaţi-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deşeurilor. Pentru informaţii suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea şi reciclarea aparatelor electrocasnice, contactaţi autorităţile locale competente, serviciul de colectare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi achiziţionat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiţi la prevenirea consecinţelor negative asupra mediului înconjurător şi sănătăţii persoanelor. Simbolul de pe produs sau de pe documentele care îl însoţesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deşeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice.

RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziţi cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informaţii privind prepararea sau în reţeta dumneavoastră. Folosiţi forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

DECLARAŢII DE CONFORMITATE

Acest aparat respectă cerinţele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

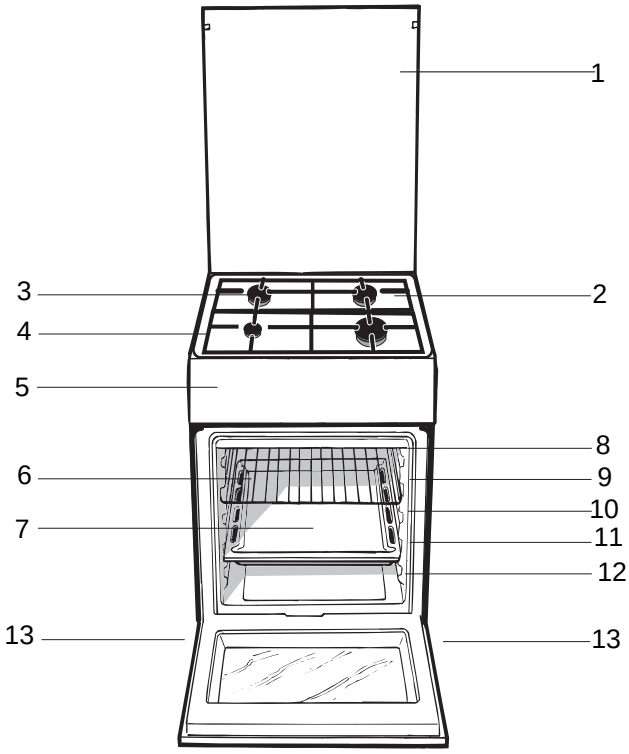
Acest aparat respectă cerinţele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

Acest aparat respectă cerinţele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 30-2-1

INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

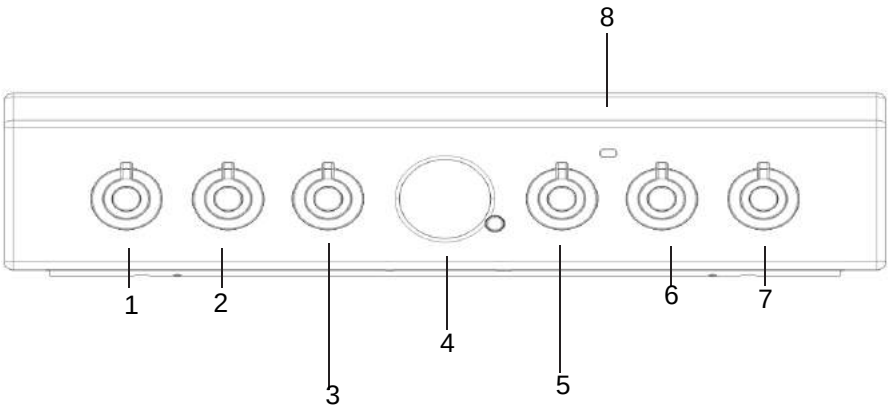
Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



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

OPIS PANELU STEROWANIA



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

WSKAZÓWKI DO INSTALACJII

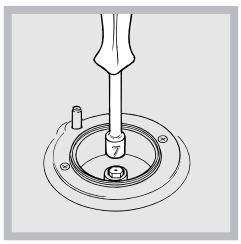
Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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;

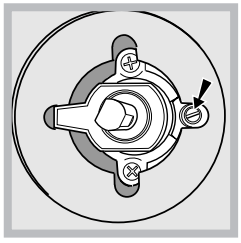
3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętłem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.

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”.



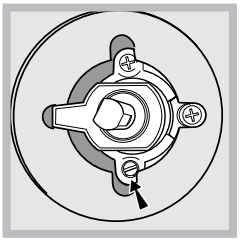
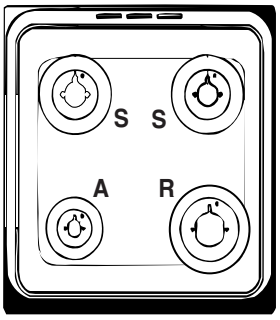


Tabela charakterystyk palników i dysz

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) nominalne (mbar) maksymalne (mbar)		16 20 25		10 13 16		29 37 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	Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika: – pieczenie statyczne: wybrana funkcja Tryb konwencjonalny Deklarowana klasa energochłonności podana dla trybu dynamicznego – pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja „Pieczenie ciast”

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

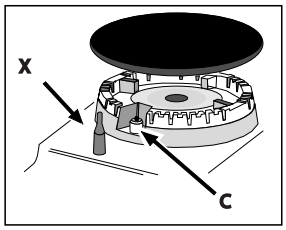
Uruchomienie i użytkowanie

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.

TRYB KONWENCJONALNY

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

PIEKARNIK Z NAWIEWEM

Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.
W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywoływany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach".
Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie: tryb ten umożliwia uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i dosyć długiego czasu pieczenia, na przykład: lazania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania pieczeni. Dzięki niższej temperaturze zmniejsza się wysychanie uzyskuje się bardziej kruche mięso oraz zapobiega się jego kurczeniu. Tryb z nawiewem nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia ryb z minimalnym dodatkiem przypraw – pozwala to na zachowanie ich smaku i wyglądu. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przy duszeniu warzyw, na przykład: kapusty, rzepy, marchewki, cukini, bakłażanów, papryki.
Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wyśmienitych rezultatów przy pieczeniu ciast zakwaszanych, jak na przykład biszkopt, bułeczki do herbaty, croissanty. Tryb nawiewem może być stosowany do rozmrażania mięsa, ryb i chleba – po ustawieniu temperatury na 80°C – 100°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, należy ustawić pokrętło termostatu na 50°C bądź zastosować obieg zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.

GRILL

Pozycja pokrętła wyboru temperatury: Max.
W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Wyjątkowo wysoka temperatura grilla, połączona z jej bezpośrednim działaniem, umożliwia natychmiastowe przyrumienianie powierzchni mięs pieczeni. Przysmażona powierzchnia pieczeni jest jednocześnie barierą zapobiegającą wysychaniu dania. Funkcja ta pozwala, więc na otrzymywanie soczystych i kruchych dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp. ...

GRILL Z NAWIEWEM

Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i 200°C.
Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie cieplne elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połączenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kiełbas, żeberek, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp.
Z funkcji pieczenia: GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach.
Korzystając z funkcji GÓRNA GRZAŁKA i GRILL kratkę należy umieścić na poziomie 5, a na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz. W przypadku funkcji RUSZT, kratkę należy umieścić na poziomie 2 lub 3 i na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz.

Program **PIEKARNIK CUKIERNICZY**

Włącza się tylny element grzejny oraz funkcja wentylatora, zapewniając wewną trz piekarnika delikatne i jednorodne ciepło . Ta funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, (na przykład ciast, które wymagają wyrastania) przygotowywania „mignon" na trzech poziomach jednocześnie.

Program **PIEKARNIK DLA PIZZY**

W tej pozycji są włą czone dolny i obwodowy element grzejny oraz wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie ogrzewanie piekarnika z silnym dopływem ciepła zwłaszcza od doł u. W przypadku, gdy stosuje się więcej niż jedną półkę na raz koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.

GÓRNA GRZAŁKA

ozycja pokrętła wyboru temperatury: między 50°C i Max.
W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Funkcja ta umożliwia przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni pod koniec pieczenia.

Tryb **SZYBKIE NAGRZEW.**

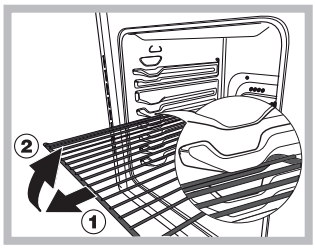
W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku, zaczekać na zakończenie nagrzewania, następnie wybrać funkcję pieczenia.

Tryb DOLNEGO WENTYLATORA

Dolny element grzejny i wentylator wlaczaja sie, umozliwiajac rozprowadzanie ciepla w calym piekarniku. i ryb.

Tryb ROZMRAZANIA

Wentylator umieszczony na dnie piekarnika rozprowadza powietrze o temperaturze pokojowej dookola jedzenia. Jest to zalecane do rozmrazania wszystkich rodzajów jedzenia, lecz w szczególnosci delikatnych jego rodzajów, niewymagajÿcych ciepla takich, jak: ciasta lodowe, desery smietanowe lub budyniowe, ciasta owocowe. Dzieki uzyciu wentylatora czas, rozmrazania zostaje skrócony o mniej wiecej polowe. W przypadku miesa, ryb i chleba, mozliwe jest przyspieszenie tego procesu, korzystajac z trybu "wszechstronnego pieczenia" z temperatura ustawiona na 80° - 100°C.



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

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

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

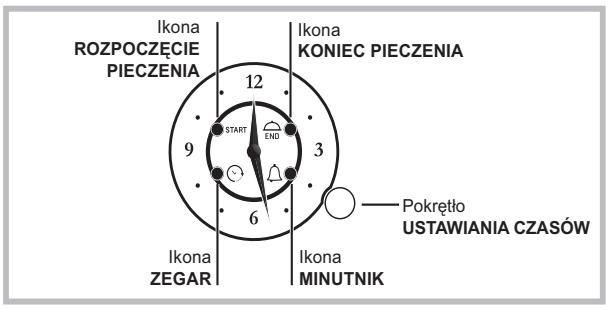
- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kuchenki.
  W przypadku brytfanny wydłuża się czas pieczenia, a pizza rzadko kiedy jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami mozzarellę dodać dopiero w połowie pieczenia.

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

PRZEPIS	FUNKCJA PIECZENIA	POZIOM PIECZENIA (od dołu)	TEMPERATURA (°C)	CZAS (min)
Biszkopt	Tryb konwencjonalny	2	160 - 190	30 - 60
	Konwekcja	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Ciasta z wypełnieniem (sernik, strudel, ciasto z owocami)	Tryb konwencjonalny	3	180 - 200	50 - 100
	Konwekcja	2 - 4	160 - 190	40 - 90
Ciasteczka	Tryb konwencjonalny	3	160 - 180	20 - 45
	Konwekcja	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Małe ciasta	Tryb konwencjonalny	3	160 - 180	20 - 45
	Konwekcja	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Tryb konwencjonalny	3	230 - 250	10 - 25
	Konwekcja	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Kiełbasy/ żeberka wieprzowe/ hamburger	Grill	4	MAKS.	15 - 30
Kisz lotaryński	Tryb konwencjonalny	3	180 - 200	50 - 70
Kisz lotaryński	Konwekcja	2 - 4	170 - 190	60 - 80
Tost	Grill	5	MAKS.	Podgrzewanie 5 min Pieczenie 2,5 min
Lazania	Tryb konwencjonalny	2	170 - 190	40 - 60
Drób	Tryb konwencjonalny	2	200 - 230	50 - 90
	Turbo Grill	3	200 - 220	55 - 70
Wołowina	Tryb konwencjonalny	2	190 - 200	70 - 110
	Konwekcja	2	180 - 190	80 - 120
Cielęcina	Tryb konwencjonalny	2	190 - 200	70 - 110
	Konwekcja	2	180 - 190	80 - 120
Ryby	Tryb konwencjonalny	2	170 - 190	30 - 50
	Grill	4	200	20 - 30
Nadziewane warzywa	Konwekcja	2	180 - 200	50 - 70

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

Programator Analogowy



Przeprowadzanie ustawień jest możliwe jedynie wówczas, gdy piekarnik jest podłączony do instalacji elektrycznej. W przypadku braku zasilania przez ponad 10 sekund programator zatrzymuje się: po przywróceniu zasilania ikona ZEGAR miga sygnalizując, że zabrakło zasilania i konieczne jest ponowne ustawienie godziny.
Jeśli zasilanie zostanie przerwane podczas zaprogramowanego pieczenia, zaprogramowany czas ruszy ponownie od miejsca, w którym się zatrzymał (np. jeśli zaprogramowano 1 godzinę pieczenia, a na 30 minut zabraknie prądy, program zakończy się po 1 godzinie i 30 min). Również w tym przypadku ikona ZEGARA miga i konieczne jest ponowne ustawienie godziny.

RĘCZNY TRYB PIECZENIA
Jeśli nie przeprowadzi się programowania, można korzystać z piekarnika w trybie ręcznym, przy użyciu pokręteł PROGRAMY i TERMOSTAT.

Ustawienie minutnika

Ta funkcja nie przerywa pieczenia i jest niezależna od użytkowania piekarnika; pozwala jedynie aktywować sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu. Z minutnika można korzystać, tylko wtedy, gdy nie trwa żadne zaprogramowane pieczenie.

Aby włączyć minutnik, należy 3 razy krótko nacisnąć pokrętło aż zacznie migać ikona MINUTNIKA. Ustawianie minutnika przebiega identycznie jak ustawianie godziny końca pieczenia (zob. odnośny paragraf)

Ustawienie godziny

Aby ustawić godzinę wskazywaną przez wskazówki, należy 4 razy krótko nacisnąć pokrętło aż zacznie migać ikona ZEGARA.
Następnie, aby zwiększyć lub zmniejszyć wyświetlaną godzinę w krokach równych 1 minutę, należy obracać pokrętło w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwała w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku.
Po upływie 10 sekund od ostatniej zmiany ustawień, programator wychodzi automatycznie z trybu zmiany ustawień.

Programowanie pieczenia

Programowanie czasu pieczenia z natychmiastowym rozpoczęciem
Zaprogramowanie godziny zakończenia pieczenia pozwala na natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia i jego automatyczne zakończenie zgodnie z zaprogramowaną godziną.

Aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia, należy 2 razy krótko nacisnąć pokrętło aż zacznie migać ikona KONIEC PIECZENIA.
Następnie, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania w krokach równych 1 minutę, należy obracać pokrętło w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwała w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku.
Ikona KONIEC PIECZENIA miga jeszcze przez 10 sekund po ostatnim obrocie pokrętła. Program można potwierdzić naciskając pokrętło lub odczekując 10 sekund, jeśli tylko zaprogramowano przynajmniej 1 minutę pieczenia.
Zapalona ikona KONIEC PIECZENIA oznacza, że pieczenie zostało zaprogramowane.
Wybrać żądany program pieczenia, obracając pokrętłem PROGRAMY.
Piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy się o ustawionej godzinie zakończenia pieczenia.
Aby wyświetlić ustawiony program, należy krótko nacisnąć i zwolnić pokrętło; wskazówki i ikony wyświetlają ustawiony program.
Pod koniec pieczenia ikona KONIEC PIECZENIA miga, a alarm wydaje sygnały dźwiękowe co 1 minutę (aby go wyłączyć należy na krótko wcisnąć pokrętło).
Ustawić pokrętło PROGRAMY w pozycji „0”.

- Przykład: jest godzina 9:00 i koniec pieczenia zostaje zaprogramowany na godzinę 10:15. Program rusza natychmiast i zatrzymuje się automatycznie o 10:15, a więc pieczenie trwa jedną godzinę i 15 minut.

Programowanie czasu pieczenia z opóźnionym rozpoczęciem
Zaprogramowanie godziny rozpoczęcia pieczenia pozwala na automatyczne rozpoczęcie i zakończenie pieczenia zgodnie z zaprogramowanymi godzinami.

Aby ustawić godzinę rozpoczęcia pieczenia, należy 1 razy krótko nacisnąć pokrętło aż zacznie migać ikona ROZPOCZĘCIE PIECZENIA.
Aby zwiększyć lub zmniejszyć czas rozpoczęcia pieczenia w krokach równych 1 minutę, należy obracać pokrętło w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwała w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku.
Ikona ROZPOCZĘCIE PIECZENIA miga jeszcze przez 10 sekund po ostatnim obrocie pokrętła. Jeśli w tym czasie nie obróci się ani nie naciśnie pokrętła, wskazówki automatycznie zaczną wskazywać znów godzinę i program zostanie anulowany. Po ustawieniu czasu rozpoczęcia pieczenia (ikona ROZPOCZĘCIE PIECZENIA pali się światłem ciągłym), poprzez ponowne naciśnięcie pokrętła, przechodzi się do ustawiania godziny zakończenia pieczenia (zgaszona uprzednio ikona KONIEC PIECZENIA zaczyna migać): czas pieczenia musi wynosić co najmniej 1 minutę, w przeciwnym wypadku programowanie jest nieważne.
Aby zaprogramować godzinę zakończenia pieczenia, należy przeprowadzić opisaną powyżej procedurę.
Wybrać żądany program pieczenia, obracając pokrętłem PROGRAMY.
Piekarnik włączy się o ustawionej godzinie rozpoczęcia i wyłączy się o wybranej godzinie zakończenia pieczenia.

- Przykład: jest godzina 9:00, czas rozpoczęcia pieczenia zostaje zaprogramowany na 11:00, a czas zakończenia na 12:15. Program rozpoczyna się automatycznie o 11:00 i zatrzymuje się o 12:15, a więc pieczenie trwa jedną godzinę i 15 minut.

Aby anulować programowanie, należy wcisnąć pokrętło na 3 sekundy.
zaprogramowane ustawienia zostaną anulowane, a programator powróci do trybu pieczenia ustawianego ręcznie.

Zalecenia i środki ostrożności

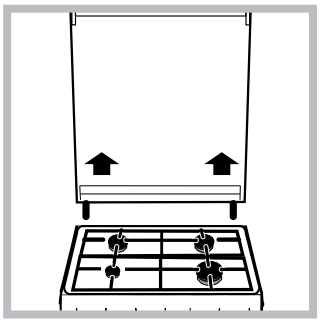
Oszczędność i ochrona środowiska

- 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.

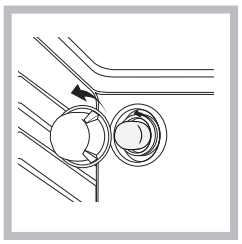
Konserwacja kurków gazowych

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:

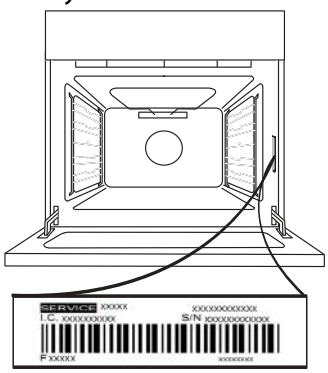
- Rodzaj anomalii;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

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



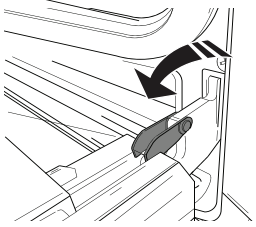
Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

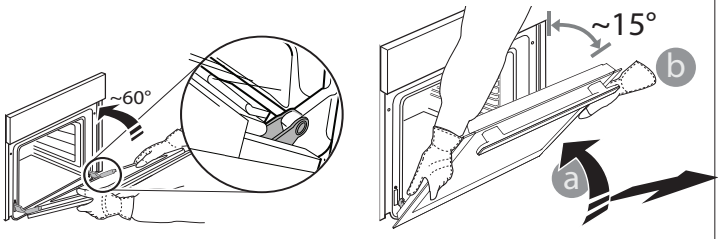
www Pełna specyfikacja produktu, w tym ocena wydajności energetycznej tego piekarnika, dostępna jest do wglądu i może być pobrana z naszej strony **www.indesit.com**

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.

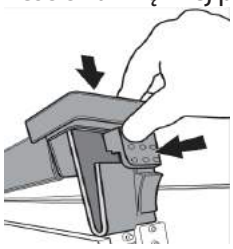
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

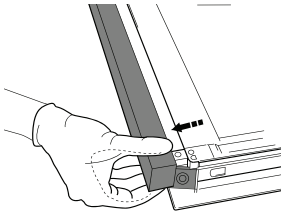
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

KLIKNĄĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

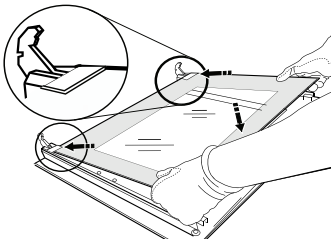
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.

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 ml wody 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.

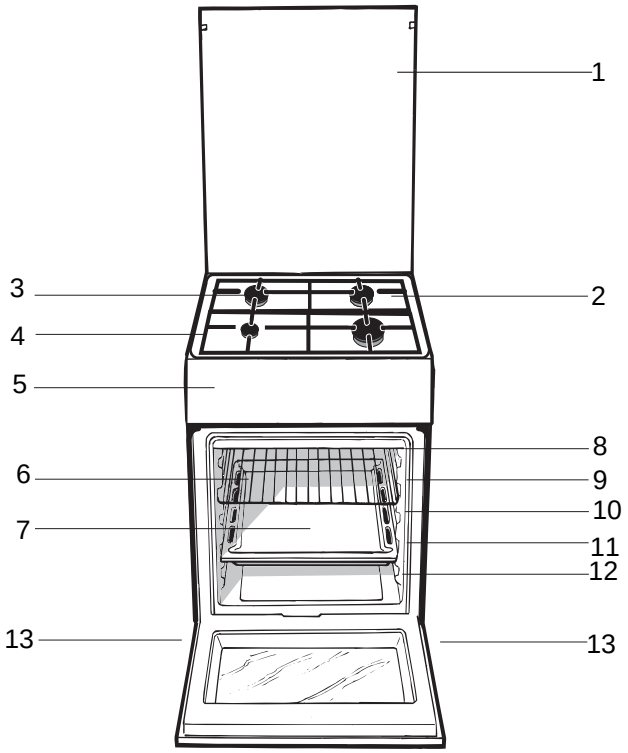
Po ukończeniu czynności czyszczenia parą, po pieczeniu szczególnie tłustych potraw, lub gdy trudno jest usunąć tłuszcz, może być konieczne dokończenie czyszczenia metodą tradycyjną opisaną w poprzednim akapicie.

! Czyść piekarnik tylko po jego wystygnięciu!

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND

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

TOOTE KIRJELDUS

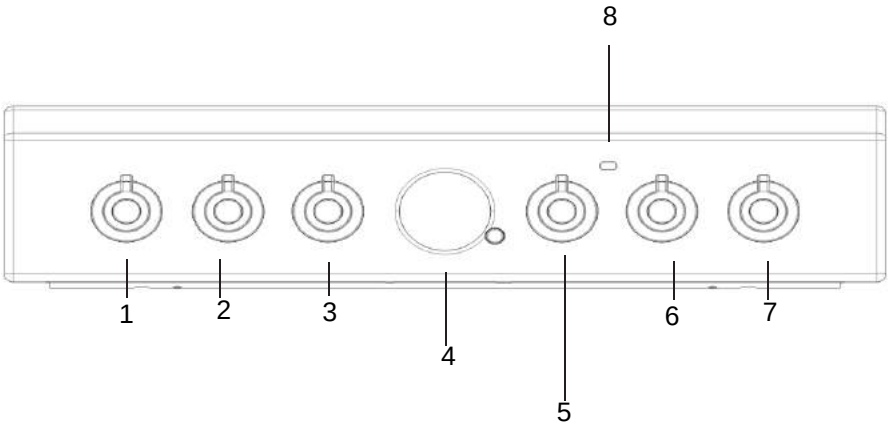


1. Klaaskate
2. Tilgaalus
3. Gaasipõleti
4. Rest
5. Juhtpaneel
6. GRILL
7. TILGAPANN

SIINID restide sisestamiseks

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

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



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

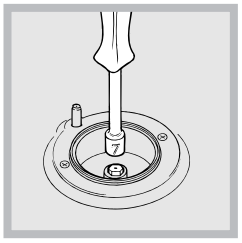
Nõuanded paigalduseks

Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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

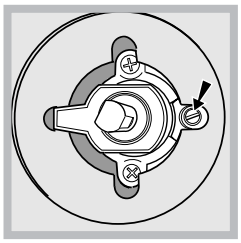
Põletite reguleerimine

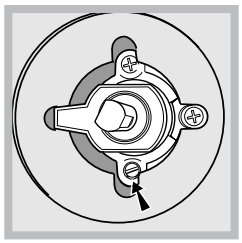
Düüside vahetamine põletites:
1. Eemaldage restid ja võtke põletid pesadest välja;
2. Keerake 7 mm toruvõtme abil düüsid välja (*vt joonist*) ja asendage need uue gaasitüübi jaoks sobilike düüsidega (*vt. tabel 1 „Põletite ja düüside andmed”).*
3. Pange kõik detailidvastupidises järjekorras tagasi.



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.





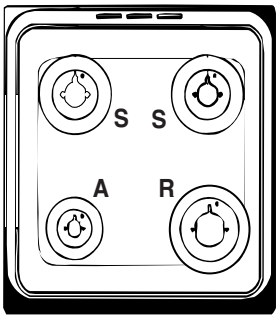
Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.
Pärast seadme ümberreguleerimist kasutamiseks teist tüüpi gaasiga asendage algne andmesilt uuega, mis vastab uut tüüpi gaasile (andmesildi saate volitatud teeninduskeskusest).

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

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



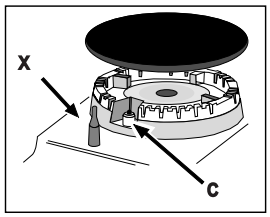
TEHNILISED ANDMED	
Toitepinge ja -sagedus	vt andmeplaadilt
Põletid	on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamis- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.
ENERGIAMÄRGIS	Energiakulu loomuliku konvektsiooni puhul – kuumutusrežiim: Konvektsioon; Deklareeritud energiakulu sundkonvektsiooni puhul Klass – kuumutusrežiim: Küpsetamine

Käitamine ja kasutamine

Pliidi kasutamine

Gaasipőletite süütamine

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



Kui seade on varustatud elektrilise süütega* (*C*), vajutage PŐLETINUPP alla ja keerake vastupäeva minimaalse leegitugevuse suunas, kuni põleti süttib. Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul korraketoimingut ja hoidke nuppu kauem all.
Kui seade on varustatud turvaseadisega (X), vajutage PŐLETINUPP alla ja hoidke see all umbes 2-3 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme.
Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut.
Põleti välja lülitamiseks keerake nupp kuni lõppasendini ●.

Praktilised nőuanded põletite kasutamiseks

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

Põleti	ř Toidunőu läbimőőt (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 nőusid, mille läbimőőt 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 lőhna, mis tuleneb tootmisprotsessis kasutatud kaitsevahendite põlemisest.

Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

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 küpsetusnőu(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 ükskőik missugusesse asendisse, v.a. „0”.Valgusti põleb seni, kuni ahi on sisse lülitatud.Keerake nupp asendisse 💡 ja valgusti süttib, ilma et ükski elektrielement oleks sisse lülitatud.

Küpsetusrežiimid

TAVALINE AHJUrežiim

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

SULATAMISE režiim

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

Režiim VENTILEERITUD PÕHI

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

GRILL režiim

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

GRATÄÄNI režiim

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

GRILL ja GRATÄÄN režiime tuleb kasutada suletud ahjuuksega.

GRILLIMISREŽIIM

Temperatuur:Max.
Ülemise kütteelemendi keskmine osa lülitub sisse.Grilli kőrget ja vahetut temperatuuri soovitatakse selliste roogade valmistamiseks, mille pinnale peab mőjuma kőrge temperatuur (vasika- ja loomalihapraad, filee, antrekoot).Selles küpsetusrežiimis tarbitakse piiratud
* *

KÜPSETUSrežiim

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max.
Tagumine kütteelement ja ventilaator lülituvad sisse ning tagavad őrna kuumuse ühtlase jaotumise kogu ahjus.
See režiim on ideaalne tundlike toitude küpsetamiseks, nt kerkimist vajavad koogid ja väikeste tortide küpsetamiseks 3 riiulil korraga. Mőned näited: tuuletaskud, magusad ja soolased küpsised, hőrgud lehttainatooted, rullbiskviit ja väikesed köögiviljaportsjonid au gratin jne.

VENTILAATORI TEKITATUD

SUNDRINGLUSEGArežiim
Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max.
Sisse lülituvad nii kütteelemendid kui ventilaator. Kuna kuumus püsib muutumatu ja ühtlane kogu ahjus, küpsetab ja pruunistab őhk toitu ühtlaselt igalt poolt. Selles režiimis saate valmistada korraga ka mitut rooga, kui nende küpsetustemperatuurid on ühesugused. Korraga saate kasutada kuni 2 resti, järgides lőigus „Toidu valmistamine rohkem kui ühel tasandil korraga" antud juhiseid.
See ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim sobib ideaalselt üleküpsetatavate roogade ning märkimisväärselt pikendatud küpsetusajaga roogade valmistamiseks, nagu näiteks: lasanje, pastaküpsetised, kanapraad ja kartulid jne. Pealegi võib tänu soojuse suurepärasele jaotumisele küpsetada praadi ka madalamatel temperatuuridel. Madalamate temperatuuride korral on mahlade kadu väiksem, liha jääb pehmem ning prae kaal väheneb vähem. Ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim on eriti sobiv kala küpsetamiseks vähema koguse maitseainetega. Nii säilib kala maitse ja välimus. Magustoidud: see režiim sobib ideaalselt ka kergitatud tainast kookide küpsetamiseks.
Pealegi saab seda režiimi kasutada ka valge või punase liha ja leiva kiireks sulatamiseks. Selleks valige temperatuur 80°C. Tundlikemate toitude sulatamiseks valige temperatuuriks 60°C või kasutage ainult külma õhu sundringluse funktsiooni. Sel juhul seadke termostaadinupp sättele 0°C.

PITSAREŽIIM

Temperatuur:mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni maksimaalne võimalik temperatuur.
Ringikujulised ja ahju alumised kütteelemendid ning ventilaator lülituvad sisse.Selles režiimis kuumeneb ahi kiirelt ja tulemus on suur kuumus, eriti alumiselt kütteelemendilt.Kui kasutate mitut resti korraga, vahetage poole küpsetusaja möödumisel roogade asukohad.

EELKUUMUTUSREŽIIM

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

Küpsetamine mitmel riiulil korraga

Kui on vaja kasutada kahte ahjuplaati, siis kasutage VENTILAATOR-AHJU küpsetamisrežiimi kuna see on ainus sobilik režiim. Samuti soovitame:

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

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.

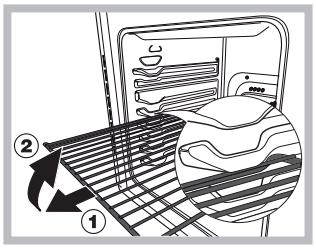
GRILLIMINE

- 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.

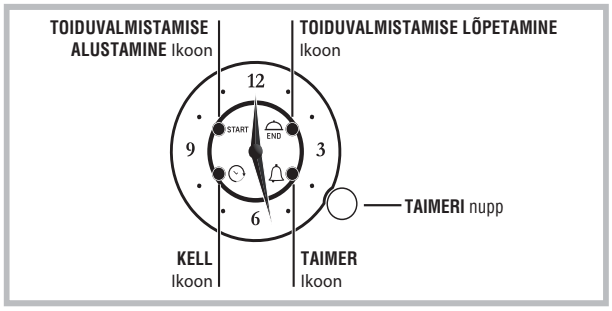


HOIATUS! Ahjul on stopp--süsteem, mistõttu ei tule rest veidi väljapoole tõmmates täielikult ahjust välja(1).
Resti täielikuks väljatõmbamiseks tõstke resti eestpoolt veidi üles ja tõmmake (2).

Soovitused ahjus küpsetamiseks

RETSEPT	KÜPSETUSFUNKTSIOON	KÜPSETAMISASTE (põhjast)	TEMPERATUUR (°C)	AEG (min)
Biskviitkook	Termiline	2	160 - 190	30–60
	Konvektsioon	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)	Termiline	3	180 - 200	50 - 100
	Konvektsioon	2 - 4	160 - 190	40–90
Küpsised	Termiline	3	160 - 180	20–45
	Konvektsioon	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Väikesed koogid	Termiline	3	160 - 180	20–45
	Konvektsioon	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pitsa	Termiline	3	230–250	10 - 25
	Konvektsioon	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Vorstid/ sea ribid/ Hamburger	Röstima	4	MAX	15 - 30
Lahtine plaadipirukas	Termiline	3	180 - 200	50 - 70
Lahtine plaadipirukas	Konvektsioon	2 - 4	170 - 190	60–80
Röstleib ja -sai	Röstima	5	MAX	Eelkuumutus 5’ Küpsetamine 2.5’
Lasanje	Termiline	2	170 - 190	40 - 60
Linnuliha	Termiline	2	200 - 230	50 - 90
	Turbogrill	3	200 - 220	55 - 70
Loomaliha	Termiline	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektsioon	2	180 - 190	80 - 120
Vasikaliha	Termiline	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektsioon	2	180 - 190	80 - 120
Kala	Termiline	2	170 - 190	30 - 50
	Röstima	4	200	20 - 30
Täidetud aedvili	Konvektsioon	2	180 - 200	50 - 70

Analoog programmeerimine



Kõik seadistamised on võimalikud ainult siis, kui ahi on ühendatud vooluvõrguga. Kui elektrikatkestus kestab kauem, kui 10 sekundit, programmerimine peatub: kui toide taastub, siis KELLA ikoon vilgub, viitamaks, et on toimunud elektrikatkestus ning kellaaeg tuleb uuesti seadistada.
Kui elektrikatkestus kordub seatud toiduvalmistusprogrammi ajal, algab programmeeritud aeg kohast, kus see katkes (nt. kui kui toiduvalmistamise ajaks on seatud 1 tund ja toimub 30 minutiline voolukatkestus, lõppeb programm 1 tunni ja 30 minuti pärast). Ka sellisel juhul vilgub KELLA ikoon ja kellaaeg tuleb uuesti seadistada.

KÄSITSI TOIDUVALMISTAMINE
Kui programmi aktiveeritud ei ole, saab ahju kasutada manuaalselt VALITSA ja TERMOSTAADI nuppude abil.

Minutilugeja seadistamine

See funktsioon ei häiri toiduvalmistamist ja ei mõjuta ahju; see on mõeldud helisignaali aktiveerimiseks, kui etteantud ajalimiit on ületatud. Minutilugejat saab kasutada ainult juhul, kui programmeerimist kasutada ei soovita.

Minutilugeja aktiveerimiseks vajutage hetkeks 3 korda nuppu, kuni hakkab vilkuma MINUTILUGEJA ikoon. Minutilugeja seadistamine käib täpselt samal moel, kui toiduvalmistamise lõpu seadistamine (vt. vastavat peatükki).

Aja seadistamine

Seierite poolt näidatud aja reguleerimiseks vajutage hetkeks 4 korda nuppu, kuni hakkab vilkuma KELLA ikoon.
Selleks, et kuvatud ajaväärtust tõsta või langetada sammuga 1 minut, keerake nuppu päri- või vastupäeva; minutiosuti liigub vastavalt kas päri- või vastupäeva 1 minutilise sammuga.
Kui viimasest reguleerimisest on möödunud 10 sekundit, väljub programmeerija automaatselt reguleerimise režiimist.

Toiduvalmistamise programmeerimine

Kohese alustamisega toiduvalmistamise kestuse programmeerimine
Toiduvalmistamise lõpetamise aja seadistamine annab võimaluse alustada toiduvalmistamist kohe ning lõpetada see automaatselt vastavalt etteantud ajale.

Toiduvalmistamise lõpetamise aja seadistamiseks, vajutage nuppu kergelt kaks korda, kuni vilkuma hakkab ikoon TOIDUVALMISTAMISE LÕPP.
Selleks, et toiduvalmistamise ajaväärtust tõsta või langetada sammuga 1 minut, keerake nuppu päri- või vastupäeva; minutiosuti liigub vastavalt kas päri- või vastupäeva 1 minutilise sammuga.
Peale kõige viimast keeramist vilgub ikoon TOIDUVALMISTAMISE LÕPP pidevalt 10 sekundit. Programmi saab kinnitada vajutades nuppu või jättes 10 sekundi pikkuse vahe, tagades, et vähemalt 1 minuti pikkune toiduvalmistamise aeg on seadistatud.
Kinnitamaks, et programmeerimine on edukalt sooritatud, hakkab põlema ikoon TOIDUVALMISTAMISE LÕPP.
Valige soovitud toiduvalmistamise režiim kasutades nuppu VALITS.
Ahi lülitub koheselt sisse ja lülitub välja, kui etteantud toiduvalmistamise lõppajal.
Selleks, et vaadata seatud programmi, vajutage nuppu korraks ja laske see uuesti lahti; seierid ja ikoonid näitavad seatud programmi.
Toiduvalmistamise lõpus vilgub ikoon TOIDUVALMISTAMISE LÕPP ja kostub minuti pikkune helisignaal (selle vaigistamiseks vajutage kergelt nuppu).
Keerake VALITS asendisse “0”.

- Näiteks: kell on 9:00 ja toiduvalmistamise lõppaeg on seatud kellaajale 10:15. Programm käivitub koheselt ja lõppeb kell 10:15, kogu kestusega 1 tund ja 15 minutit.

Viivitatud alustamisega toiduvalmistamise kestuse programmeerimine
Toiduvalmistamise alustamise aja seadistamine annab võimaluse lõpetada toiduvalmistamine automaatselt vastavalt etteantud ajale.
Toiduvalmistamise alustamise aja seadistamiseks, vajutage nuppu kergelt kaks korda, kuni vilkuma hakkab ikoon TOIDUVALMISTAMISE ALGUS.
Selleks, et toiduvalmistamise alustamise aega tõsta või langetada sammuga 1 minut, keerake nuppu päri- või vastupäeva; minutiosuti liigub vastavalt kas päri- või vastupäeva 1 minutilise sammuga.
Peale kõige viimast keeramist vilgub ikoon TOIDUVALMISTAMISE ALGUS pidevalt 10 sekundit. Kui selle perioodi jooksul nuppu ei keerata või ei vajutata, lülituvad seierid automaatselt kellaaja näitamisele ja programm tühistatakse. Peale toiduvalmistamise algusaja seadistamist (põleb ikoon TOIDUVALMISTAMISE ALGUS) nupu uuesti vajutamine käivitab toiduvalmistamise lõpetamise aja seadistamise protsessi (vilkuma hakkab ikoon TOIDUVALMISTAMISE LÕPP), kui vähemalt ühe minuti pikkune aeg on seadistatud; muul juhul programmeerimine kaob.
Toiduvalmistamise lõpetamise aja seadistamiseks järgige ülaltoodud juhiseid. Valige soovitud toiduvalmistamise režiim kasutades nuppu VALITS. Ahi lülitub seatud alguse ajal sisse ja lülitub välja valitud toiduvalmistamise lõpetamise ajal.

- Näiteks: kell on 9:00, toiduvalmistamise alguse ajaks on seatud 11:00 ja toiduvalmistamise lõpetamise ajaks on seatud 12:15. Programm käivitub automaatselt kell 11:00 ja lõppeb kell 12:15, kogu kestusega 1 tund ja 15 minutit.

Programmi tühistamiseks vajutage ja hoidke nuppu 3 sekundit: programm tühistatakse ja programmeerija lülitub manuaalsele toiduvalmistamise režiimile.

Hooldus

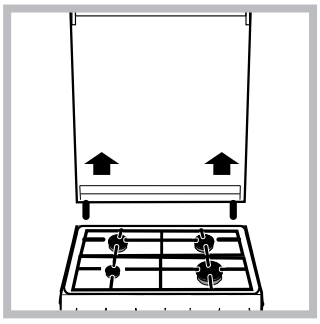
Keskkonnasäästmine

- 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

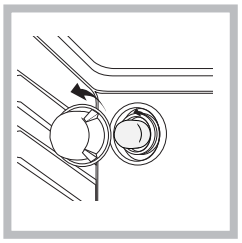
Kontrollige regulaarselt ahjuukse ümber olevaid tihendeid. Kui tihendid on kahjustunud, pöörduge lähimasse hoolduskeskusesse. Kuni tihendite välja vahetamiseni soovitame ahju mitte kasutada.

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 vooluvõrgust 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 vooluvõrku.

Ärge kasutage ahju lamp, mis / välisvalgustuse.

Klienditugi

Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

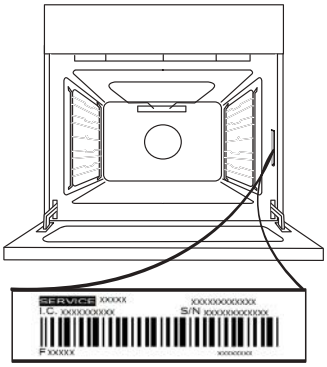
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

TEENINDUS

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

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



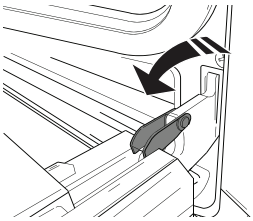
Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.

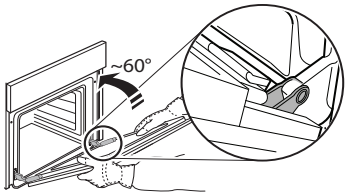
www Toote täielikke tehnilisi näitajaid, sh ahju energiaklassi, saate vaadata ja alla laadida meie veebilehelt www.indesit.com

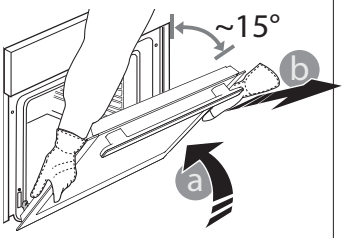
UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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.

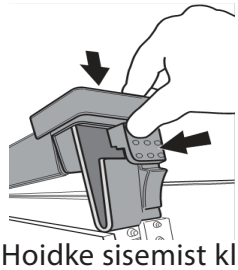
3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

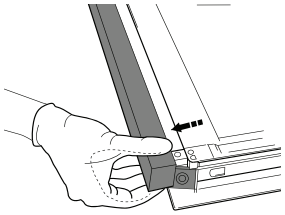
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

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

HÕLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

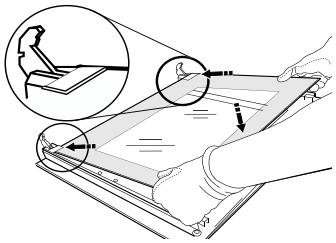
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.





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.

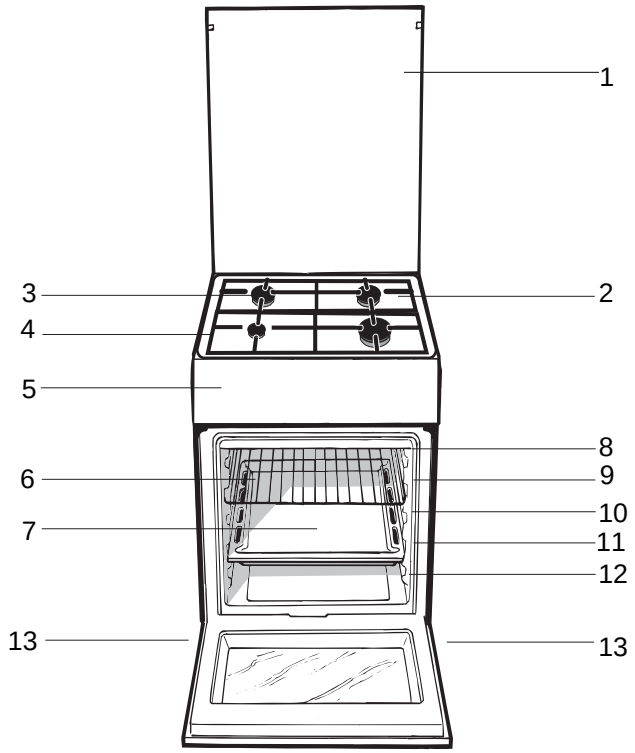
2 – Valige Saia režiim funktsioon ja seadke temperatuur 90°C;
3 – Hoidke ahi sees 35 minutit;
4 – Lülitage ahi välja;
5 – Kui ahi on jahtunud, avage uks ja lõpetage puhastamine vee ja niiske lapiga.
6 – Peale puhstamise lõpetamist eemaldage kõik vee jäägid ahju sisemusest.
Kui sama puhastust teostada 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

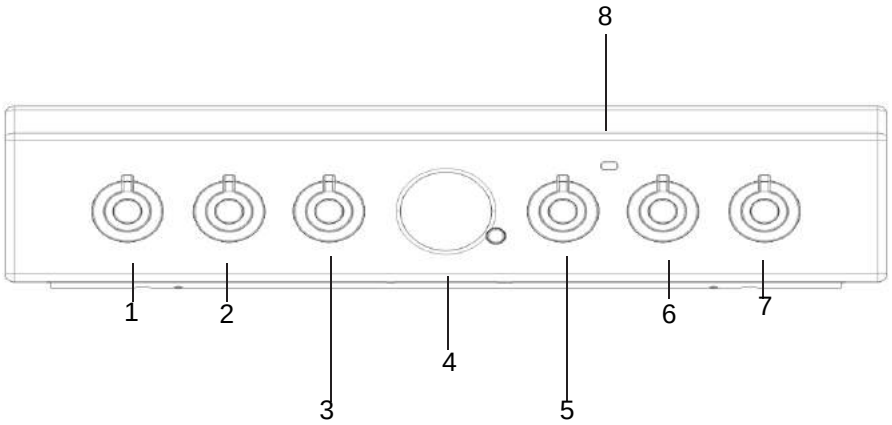


1. Stikla parsegs
2. Norobęota virsma traipiem
3. Gćzes deglis
4. Plīts virsmas režģisģ
5. Vadibas panelis
6. STIKLA KERAMIKAS VIRSMA
7. CEPE TAUKU PANNA

VADOTNES
slīdošo 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. DEGLA vadibas sledzi
2. DEGLA vadibas sledzi
3. SELEKTORA sledzis
4. TAIMERIS
5. **TERMOSTATA** slēdzis
6. DEGLA vadibas sledzi
7. DEGLA vadibas sledzi
8. TERMOSTATA indikatora gaisma

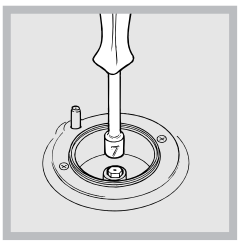
Uzstadišanas padomi

Pielâgođana dažâdiem gâzes veidiem

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

Plîts virsmas pielâgođana

Plîts virsmas degďu sprauslas ir jânomaina tâlâk aprakstîtajâ veidâ.
1. Noňemiet plîts virsmas rešķus un izbîdiet degďus no to ligzdâm.
2. Atskrűvçjiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzmaucamo uzgriežņu 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.

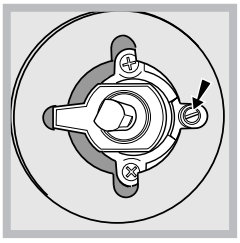


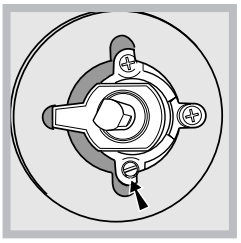
Plîts virsmas degďu minimâlais iestatîjums ir jâregulç tâlâk aprakstîtajâ veidâ.
1. Pagrieziet krânu lîdz minimâlajai pozîcijai.
2. Noňemiet grozâmo slçdzi un pielâgojiet regulçđanas skrűvi, kas atrodas krâna rçdzç vai blakus tai, lîdz liesma ir maza, bet pastâvîga.
Ja ierîce ir pievienota sađíidrinâtas 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 maríçjumu nomainiet pret jauno, kas atbilst jaunajam gâzes veidam (đie maríçjumi ir pieejami pilnvarotos tehniskâs palîdzîbas centros).
Ja izmantotâs gâzes spiediens ir citâds (vai mazliet atđíirîgs) nekâ ieteicamais spiediens, ieplűdes cauruďvadam ir jâpiestiprina piemçrots spiediena regulators, kas atbilst spçkâ esođajiem noteikumiem saistîbâ ar gâzes cauruďvadu noteikumiem.

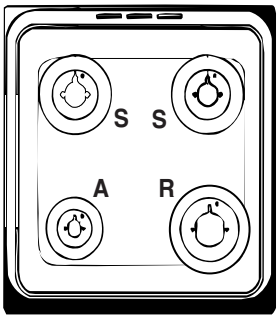




Degļu un sprauslu speci fikâciju tabula

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
		Nominālā	Samazinātā	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Ātrs (liels) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Daļēji ātrs (vidējs) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Papildu (mazs) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Padeves spiedieni	Nomināls (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



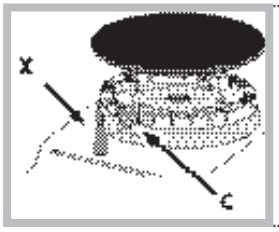
TEHNISKIE DATI	
spriegums un frekvence	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
Degļi	Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.
ENERGOUZLĪME	Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms Konvekcija. Deklarētais elektroenerģijas patēriņš intensīvās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms: Cepšana.

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 škiltavas;
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 ierîce ir aprîkota ar elektronisko iedegđanas ierîci* (*C*), nospiediet DEGĐA slçdzi un pagrieziet to pretçji pulksteňrâdîtâja virzienam, minimâlâ liesmas iestatîjuma virzienâ, lîdz deglis iedegas. Atlaiţot grozâmo slçdzi, deglis var izdzist. Tâdâ gadîjumâ atkârtojiet đo darbîbu, turot slçdzi nospiestu ilgâku laiku.
Ja ierîce ir aprîkota ar drođîbas ierîci pret liesmu izdziđanu (X), nospiediet un aptuveni 2-3 sekundes turiet nospiestu DEGĐA slçdzi, lai liesma neizdzistu un ierîce tiktu aktivizçta.

Ja liesma nejauđi izdziest, izslçdziet degli un pagaidiet vismaz vienu minûti, pirms mçěinât to iedegt atkal.

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, cepeđkrâsns sakarst. Kad gaiss cepeđkrâsnî sasniedz noteikto temperatûru, termostata indikatora gaisma nodziest. Đajâ laikâ gaisma pârmaiňus iedegas un izdziest, tâ norâdot, ka termostats darbojas un uztur noteiktu temperatûras lîmeni.

Cepeđkrâsns apgaismojums

Cepeđkrâsns apgaismojumu ieslçdz, pagrieţot SELEKTORA slçdzi jebkurâ pozîcijâ, izňemot “0”. Cepeđkrâsns apgaismojums deg visu cepeđkrâsns lietođanas laiku.

Pagrieţot slçdzi pozîcijâ , cepeđkrâsns apgaismojums tiek ieslçgts, neaktivizçjot nevienu sildelementu.

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.

Ediena gatavošanas režimi

PARASTS CEPEŠKRĀSNS režīms

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

ATKAUSĒŠANAS režīms

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

APAKŠĒJAIS VENTILĒJAMAIS režīms

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

GRILA režims

Temperatura: maksimala.
Iesledzas augšeja sildelementa vidusdala. Grila augsta temperatura un koncentreta silta gaisa plusma ir ieteicama edieniem, kam nepieciešama augsta virsmas

DIVKARŠA GRILA režims

Temperatura: maksimala.
Nodrošina intensivaku grilešanu neka parastais grils. Novatoriska konstrukcija nodrošina par 50% efektivaku ediena gatavošanu un pilnigu ediena malu izcepšanos. Lai nodrošinatu vienmerigi brunu ediena virspusi, lietojiet šo režimu.

SACEPUMA režims

Temperatura: jebkada temperatura no 50°C lidz 200°C. Darbojas augšejais sildelements, iesms, ja cepeškrasns ar to ir aprikota, un ventilators. Šaja režima ventilators, radot silta gaisa rotaciju, paaugstina cepšanas efektivitati. Tas noverš ediena virspuses apdedzinašanu un lauj siltumam ieklut ediena iekšpuse.

! GRILA, DIVKARŠA GRILA un SACEPUMA cepšanas režimu laika cepeškrasns durvim jabut aizvertam.

ĀTRAS PRIEKŠSILDĪŠANAS režīms

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

CEPĐANAS reţîms

Temperatűra: jebkâda temperatűra no 50°C lîdz maksimâlajai temperatűrai.
Aizmugurçjais sildelements un ventilators tiek ieslçgts, tâ garantçjot vienmçrîgu un pakâpenisku karstuma izplatîđanos visâ cepeđkrâsnî.
Đis reţîms ir lieliski piemçrots smalku çdienu cepđanai un gatavođanai – îpađi kűkâm, kuru mîklai gatavođanas laikâ ir jâpaceďas – un noteiktu pîrâdziňu gatavođanai trîs plauktos vienlaicîgi. Lűk, daţi piemçri: vçja kűkas ar krçmu, saldie cepumi un krekeri, pikantâs vçja kűkas, ruletes, mazas dârzeňu sacepumu porcijas u. c.

PICAS režims

Temperatura: jebkada temperatura no 50°C lidz maksimalajai temperaturai.
Darbojas apalais un apakšejais sildelements, ka ari ventilators. Šadi cepeškrasns tiek atri uzsildita lidz augstai temperaturai (to nodrošina galvenokart apakšejais sildelements). Ja vienlaikus lietojat vairak neka vienu režgi, cepšanas procesa vidu apmainiet vietam uz režgiem novietotos edienus.

VENTILÇĐANAS reţîms

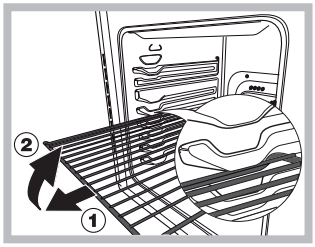
Temperatűra: jebkâda temperatűra no 50°C lîdz maksimâlajai temperatűrai.
Tiek ieslçgti sildelementi, kâ arî ventilators. Tâ kâ siltums ir vienmçrîgi un pakâpeniski izplatîts visâ cepeđkrâsnî, visa çdiena virsma tiek vienmçrîgi apcepta un apbrűninâta. Izmantojot đo reţîmu, daţâdus çdienus var gatavot arî vienlaicîgi, ja vien to attiecîgâs gatavođanas temperatűras ir vienâdas. Vienlaicîgi var izmantot ne vairâk par divâm pamatnçm, rîkojoties saskaňâ ar instrukcijâm, kas sniegtas sadaďâ "Çdiena gatavođana uz vairâkâm pamatnçm".
Ventilçđanas reţîms ir îpađi ieteicams çdieniem, kam nepiecieđama garoziňa, vai çdieniem, kuru gatavođanas laiks ir ievçrojami ilgâks, piemçram: lazanjai, makaronu sacepumiem, ceptai vistai ar kartupeďiem un citiem çdieniem. Turklât, gatavojot cepeđus, lieliskâ karstuma sadalîjuma dçď varat izmantot zemâkas temperatűras. Đâ iemesla dçď çdiens saglabâ savu sulîgumu, gaďa ir maigâka un cepeđa svars îpađi nesamazinâs. Ventilçđanas reţîms ir îpađi piemçrots zivju gatavođanai — tagad zivis var gatavot, pievienojot mazâk garđvielu, tâ saglabâjot to garđu un izskatu.
Saldie çdieni ventilçđanas reţîms ir lieliska izvçle rauga kűciňu cepđanai.
Turklât đo reţîmu var arî izmantot, lai âtri atkausçtu balto vai sarkano gaďu un maizi, iestatot 80°C temperatűru. Lai atkausçtu smalkâkus çdienus, termostatam ir jâiestata 60°C temperatűra vai jâizmanto tikai auksta gaisa cirkulâcijas funkcija, termostatam iestatot 0°C temperatűru.

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).

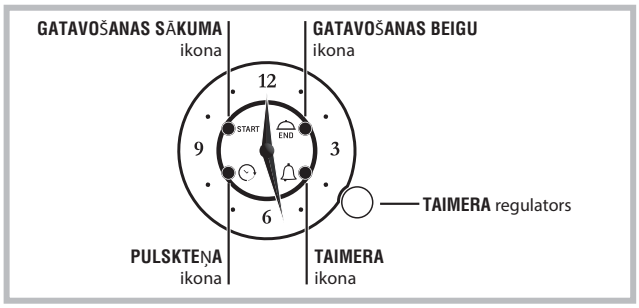
Gatavošana vairākos plaukta līmeņos vienlaicīgi

Ja nepieciešams izmantot divus režģus, izmantojiet CEPEŠKRĀSNS VENTILATORA režīmu, jo šis ir vienīgais piemērotais režīms šāda veida gatavošanai. Mēs arī iesakām:

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

KULINĀRIJAS RECEPTE	GATAVOŠANAS FUNKCIJA	GATAVOŠANAS LĪMENIS (no apakšas)	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKS (min.)
Biskvītkūka	Siltuma režīms	2	160–190	30–60
	Gatavošana ar konvekciju	2 - 4	160–180	30–55
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)	Siltuma režīms	3	180–200	50–100
	Gatavošana ar konvekciju	2 - 4	160–190	40–90
Cepumi	Siltuma režīms	3	160–180	20–45
	Gatavošana ar konvekciju	1 - 3 - 5	140–150	30–45
Mazas kūkas	Siltuma režīms	3	160–180	20–45
	Gatavošana ar konvekciju	1 - 3 - 5	150–160	30–45
Pica	Siltuma režīms	3	230–250	10 - 25
	Gatavošana ar konvekciju	2 - 4	190–210	15–30
Desiņas/ cūkgaļas ribiņas/ Hamburgeri	Vārīšanas režīms	4	MAKS.	15–30
Sāļais pīrāgs	Siltuma režīms	3	180–200	50–70
Sāļais pīrāgs	Gatavošana ar konvekciju	2 - 4	170–190	60–80
Grauzdiņi	Vārīšanas režīms	5	MAKS.	Priekšsildīšana, 5 min Gatavošana, 2,5 min
Lazanja	Siltuma režīms	2	170–190	40–60
Vista	Siltuma režīms	2	200–230	50–90
	Īpaši spēcīga vārīšana	3	200–220	55–70
Liellopu gaļa	Siltuma režīms	2	190–200	70–110
	Gatavošana ar konvekciju	2	180–190	80–120
Teļa gaļa	Siltuma režīms	2	190–200	70–110
	Gatavošana ar konvekciju	2	180–190	80–120
Zivs	Siltuma režīms	2	170–190	30–50
	Vārīšanas režīms	4	200	20–30
Pildīti dārzeņi	Gatavošana ar konvekciju	2	180–200	50–70

Analogais programmētājs



Visi iestatījumi ir pieejami tikai, ja cepeškrāsns ir pieslēgta elektrotīklam.
Ja strāva pazūd vairāk nekā uz 10 sekundēm, programmētājs apstājas: kad strāvas padeve tiek atjaunota, PULKSTEŅA ikona mirgo, norādot, ka bijis strāvas padeves pārrāvums un ka no jauna jāievada laiks.
Ja strāvas padeves pārrāvums notiek iestatītas gatavošanas programmas laikā, ieprogrammētais laiks atsākas no tās vietas, kur apstājās (piem., ja ieprogrammētais gatavošanas laiks ir 1 stunda un notiek 30 minūtes ilgs strāvas padeves pārrāvums, programma beigsies pēc 1 stundas un 30 minūtēm). Arī šādā gadījumā PULKSTEŅA ikona mirgo, un būs nepieciešams atiestatīt laiku.

MANUĀLA GATAVOŠANA
Ja nav aktivizēta nekāda programma, cepeškrāsni var darbināt manuāli, izmantojot REGULATORA un TERMOSTATA pogu.

Minūšu skaitītāja iestatīšana

Šī funkcija nepārtrauc gatavošanu un neietekmē cepeškrāsni; to vienkārši izmanto, lai atskanētu skaņas signāls, kad pagājis iestatītais laika periods. Minūšu skaitītāju var izmantot tikai tad, kad nav iestatīta neviena programma.

Lai aktivizētu minūšu skaitītāju, viegli nospiediet pogu 3 reizes, līdz sāk mirgot MINŪŠU SKAITĪTĀJA ikona. Minūšu skaitītājs tiek iestatīts tieši tāpat kā gatavošanas beigu laiks (skatīt attiecīgo sadaļu).

Laika iestatīšana

Lai noregulētu laiku, viegli nospiediet pogu 4 reizes, līdz PULKSTEŅA ikona sāk mirgot.
Pēc tam palieliniet vai samaziniet attēloto laiku pa 1 minūtei, pagriežot regulatoru pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam; minūšu rādītājs pārvietojas pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam pa 1 minūtei.
Tiklīdz pagājušas 10 sekundes kopš pēdējās regulēšanas, programmētājs automātiski iziet no regulēšanas režīma.

Gatavošanas programmēšana

Gatavošanas laika programmēšana ar tūlītēju sākumu.
Gatavošanas beigu laika programmēšana ļauj sākt gatavošanu tūlīt un beigt to automātiski saskaņā ar ieprogrammēto laiku.

Lai ieprogrammētu gatavošanas beigu laiku, viegli nospiediet pogu 2 reizes, līdz GATAVOŠANAS BEIGU ikona sāk mirgot.
Lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas laiku pa 1 minūtei, pagriežot regulatoru pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam; minūšu rādītājs pārvietojas pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam pa 1 minūtei.
GATAVOŠANAS BEIGU ikona mirgo nepārtraukti 10 sekundes pēc pēdējās regulēšanas. Programmu var apstiprināt, nospiežot pogu vai ļaujot paiet 10 sekundēm, ja ir ieprogrammēts vismaz 1 minūti ilgs gatavošanas laiks.

GATAVOŠNAAS BEIGU ikona iedegas, apstiprinot, ka programm ēšana bijusi veiksmīga.
Izvēlieties vēlamo gatavošanas režīmu, pagriežot REGULATORA pogu.
Cepeškrāsns ieslēdzas nekavējoties un izslēdzas pēc iestatītā gatavošanas beigu laika.
Lai apskatītu iestatīto programmu, viegli nospiediet un atlaidiet pogu; rādītāji un ikonas attēlos iestatīto programmu.
Gatavošanas beigās GATAVOŠANAS BEIGU ikona sāk mirgo un skan skaņas signāls1 minūti (lai to izslēgtu, viegli nospiediet pogu).
Pagrieziet REGULATORA pogu „0” pozīcijā.

- Piemēram: ir 9:00 un gatavošanas beigu laiks ir 1015. programma sākas uzreiz un beidzas automātiski 10:15; programmas ilgums ir 1 stunda un 15 minūtes.

Gatavošanas laika programmēšana ar atliktu sākumu
Gatavošanas sākuma laika programmēšana ļauj beigt gatavošanu automātiski saskaņā ar ieprogrammēto laiku.
Lai ieprogrammētu gatavošanas sākuma laiku, viegli nospiediet pogu vienreiz, līdz GATAVOŠANAS SĀKUMA ikona sāk mirgot.
Lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas sākuma laiku pa 1 minūtei, pagriežot regulatoru pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam; minūšu rādītājs pārvietojas pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam pa 1 minūtei.
GATAVOŠANAS SĀKUMA ikona mirgo nepārtraukti 10 sekundes pēc pēdējās regulēšanas. Ja regulators netiek pagriezts vai nospiests šajā laikā, rādītāji automātiski atgriežas iepriekšējā stāvoklī un programma ir atcelta. Pēc gatavošanas sākuma laika iestatīšanas (GATAVOŠANAS SĀKUMA ikona deg), atkārtoti nospiežot regulatoru, tiks sāks gatavošanas beigu laika iestatīšanas process (GATAVOŠNAAS BEIGU ikona sāk mirgot), tik ilgi, kamēr ir iestatīta vismaz viena minūte, pretējā gadījumā veiktā programmēšana pazudīs.
Lai ieprogrammētu gatavošanas beigu laiku, ievērojiet iepriekš sniegtos norādījumus.
Izvēlieties vēlamo gatavošanas režīmu, pagriežot REGULATORA pogu. Cepeškrāsns ieslēgsies iestatītajā gatavošanas sākuma laikā un izslēgsies iestatītajā gatavošanas beigu laikā.

- Piemēram: ir 9:00 un gatavošanas sākuma laiks ir 11.00 un gatavošanas beigu laiks ir iestatīts kā 12:15. Programma sāksies automātiski 11:00 un beigsies 12:15; programmas ilgums ir 1 stunda un 15 minūtes.

Lai atceltu programmu, nospiediet un turiet nospiestu regulatoru 3 sekundes: programmēšana tiks atcelta, un programmētājs atgriezīsies manuālās gatavošanas režīmā.

Tirišana un apkope

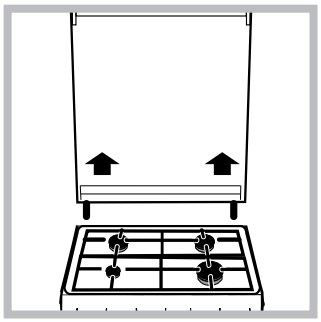
Apkartejas vides aizsardziba

- 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.

Ierīces 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 bûtu 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

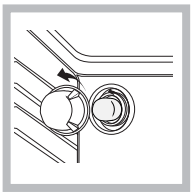
Cepeškrasns durtinu blives ir regulari japarbauda. Ja blives ir bojatas, sazinieties ar tuvako pilnvaroto pecpardošanas tehniskas apkopes dienestu. Pirms blivju nomainas ieteicams cepeškrasni nelietot

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

Lûdzu, norâdiet turpmâk minçto informâciju:

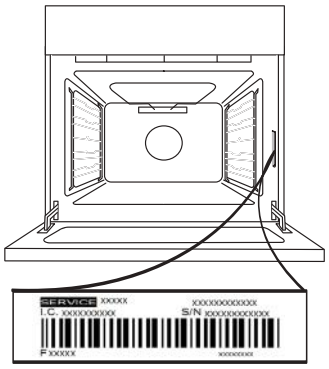
- ierîces modelis (Mod.);
- sçrijas numurs (S/N).

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



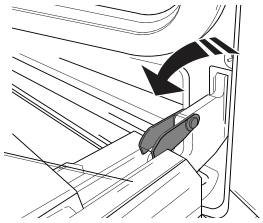
Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

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

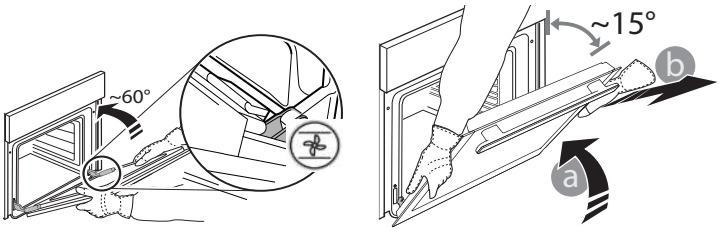
www Pilnu izstrādājuma specifikāciju, tajā skaitā energoefektivitātes rādītājus, varat lejupielādēt tīmekļa vietnē www.indesit.com

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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



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



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

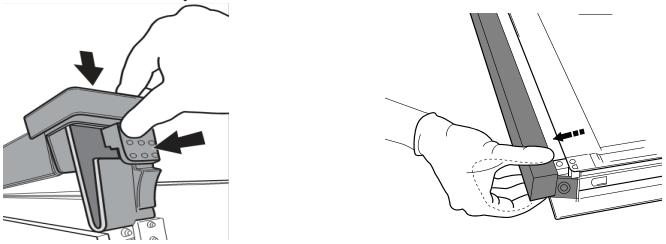
3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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.

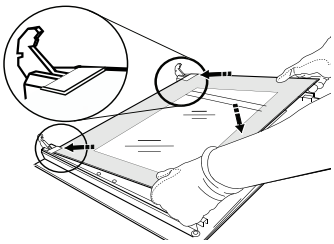
NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

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.

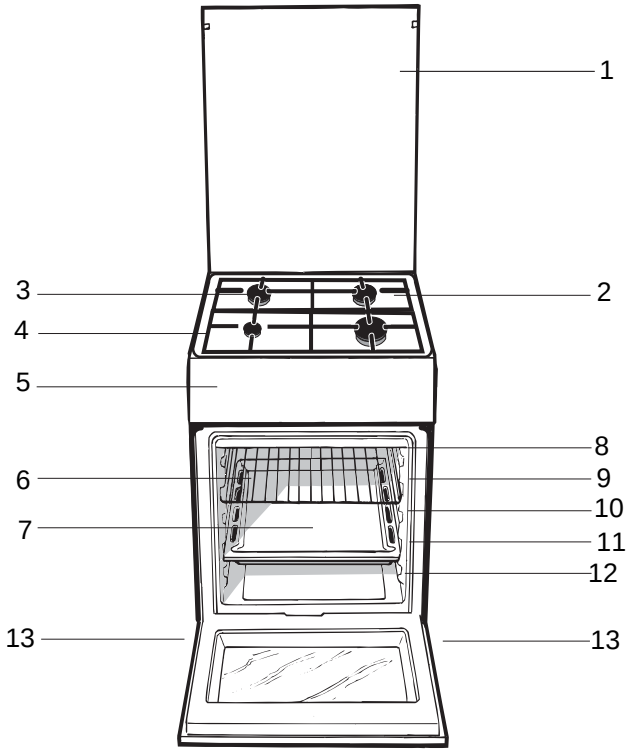
2 – Izvēlieties **Mīklas režīms** funkciju un iestatiet temperatūru uz 90°C;
3 – Cepeškrāsnij jābūt IESLĒGTAI 35 minūtes;
4 – Izslēdziet cepeškrāsni;
5 – Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, lūdzu, atveriet durvis un pabeidziet tīrīšanu ar ūdeni un mitru drānu.
6 – Likvidējiet ūdens atliekas cepeškrāsnī pēc 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

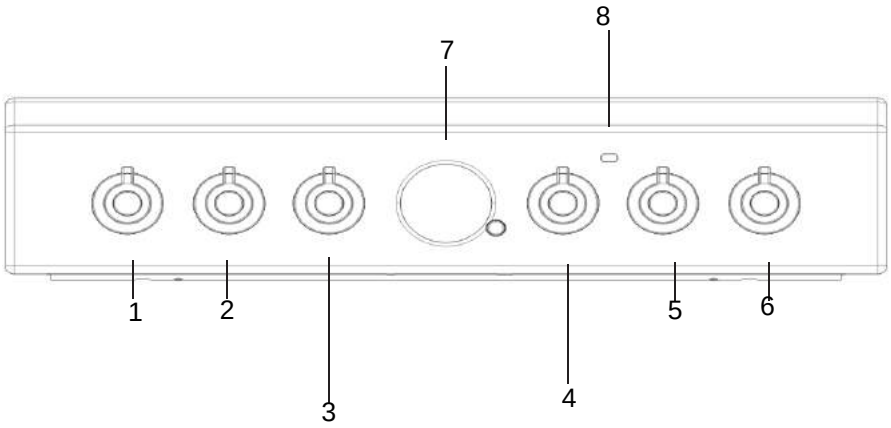
! **Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

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. Kaitlentčs dujř degikilř valdymo rankenčlčs
2. Kaitlentčs dujř degikilř valdymo rankenčlčs
3. **PARINKIMO** rankenčlč
4. TERMOSTATO rankenčlč
5. Kaitlentčs dujř degikilř valdymo rankenčlčs
6. Kaitlentčs dujř degikilř valdymo rankenčlčs
7. TAIMERIS
8. Indikacinč TERMOSTATO lemputč

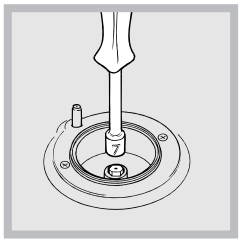
Montavimas patarimai

Pritaikymas skirtingam dujř tipui

Galima pritaikyti prietaisŕ prie kitokio nei numatyto dujř tipo (tai bűna nurodyta ant gaubto esančioje etiketėje).

Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degikliř antgaliř keitimas:
1. Nuimkite kaitlentės tinklelá ir nustumkite degiklius nuo lizdř.
2. 7 mm verţliarakčiu atsukite antgalius (*žr. pav.*) ir pakeiskite juos antgaliais, kurie tinka naujo tipo dujoms (ţr. degikliř ir antgaliř specifikacijř lentelć).

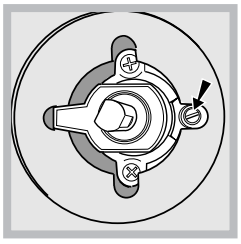


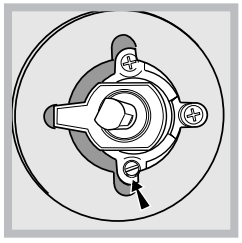
3. Pakeiskite visus kitus komponentus pagal anksčiau pateiktas instrukcijas atgaline tvarka.

Kaitlentės degikliř maţiausios nuostatos reguliavimas:
1. Atsukite čiaupŕ á maţiausiŕ padėtá.
2. Iđimkite rankenėlć ir sureguliuokite nustatymo varţtŕ, kuris yra prie čiaupo kaiđčio arba jo viduje, kol liepsna taps maţa, tačiau pastovi.
Jei prietaisas prijungtas prie suskystintřjř dujř đaltinio, nustatymo varţtas turi bűti kuo labiau priveržtas.
3. Kol degiklis dega, keletŕ kartř greitai pakeiskite rankenėlės padėtá iđ maţiausios á didţiausiŕ ir atvirkđčiai – patikrinsite, ar liepsna neuţgćsta.

Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.

Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.





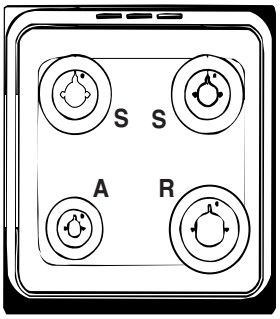
Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro sureguliavimo. Sureguliavć prietaisŕ taip, kad já bűtř galima naudoti su skirtingř tipř dujomis, pakeiskite senŕ etiketć nauja, kuri atitiktř naujŕ dujř tipŕ (đias etiketes galima ásigyti iđ ágalioto techninės prieţiűros centro).

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

Degikliø ir antgaliø specifikacijø lentelë

1 lentelë				Suskystintosios dujos				Gamtinës dujos	
Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminë 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 slëgis	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
Gamtinës 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	Natūralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos: Konvekcija Priverstinės konvekcijos klasės deklaruotosios energijos sąnaudos – šildymo režimas:

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

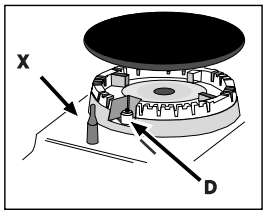
Paleidimas ir naudojimas

Rankenėlės naudojimas

Degikliř uţdegimas

Kiekvienai DEGIKLIO rankenai yra skirtas ţiedas, rodantis jo liepsnos degimo smarkumř.
Norėdami uţdegti kaitlentės degiklá:
1. Prie degiklio prikiđkite uţdegiklá (liepsnř ar ţiebtuvėlá).
2. Paspauskite DEGIKLIO rankenėlć ir pasukite prieđ laikrodţio rodyklć, kad ji rodytř didţiausios ugnies padėtá 🔥.
3. Sureguliuokite liepsnos intensyvumř iki norimo lygio sukdami DEGIKLIO rankenėlć prieđ laikrodţio rodyklć. Tai gali būti maţiausia nuostata 🔥, didţiausia nuostata 🔥 arba bet kuri tarpinė padėtis.

Jei prietaisas turi elektroniná u degimo árenginá*



(*C*), paspauskite DEGIKLIO rankenėlć ir pasukite jř prieđ laikrodţio rodyklć, link maţiausio liepsnos nustatymo, kol degiklis uţsidegs. Atleidus rankenėlć degiklis gali uţgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmř sekř, palaikydami rankenėlć nuspaustř kiek ilgėliau.
Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnř árenginá (X), paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenėlć apie 2-3 sekundes, kad árenginys b ūtř aktyvuojamas.

Jei liepsna netyčia uţges, iđjunkite degiklá ir prieđ pakartotiná degimř palaukite bent 1 minutć.

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 būti pritaikytos degiklio dydţiui.

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

Norėdami identifikuoti degiklio tipř, ţiūrėkite schemas skyriuje „Degikliř ir antgaliř specifikacijos“.

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

Orkaitės naudojimas

Pirmř kartř naudodami prietaisř bent pusć valandos aukđčiausia temperatūra pakaitinkite tuđčiř orkaitć su uţdarytomis durelėmis. Prieđ iđjungdami orkaitć ir atidarydami dureles ásitikinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Prietaisas gali skleisti điek tiek nemalonř kvapř, kurá sukelia nudegančios apsauginės medţiagos, naudojamos gamyboje.

Prieđ pradėdami naudoti prietaisř, nuo gaminio đonř nuimkite visas plastikines juosteles.

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

1. Parinkite norimř maisto gaminimo reţimř pasukdami PARINKIMO rankenėlć.
2. Parinkite maisto gaminimo reţimui rekomenduojamř ar norimř temperatūrř pasukdami TERMOSTATO rankenėlć. Maisto gaminimo reţimř sřrađas ir siūloma temperatūra pateikiami atitinkamoje lentelėje (*ţr. Orkaitės naudojimo patarimř lentelć).*

Gamindami maistř visuomet galite:
- Pakeisti maisto gaminimo reţimř pasukdami PARINKIMO rankenėlć.
- Pakeisti temperatūrř pasukdami TERMOSTATO rankenėlć.
- Baigti maisto gaminimř pasukdami PARINKIMO rankenėlć á nulinć padėtá.

Maisto gaminimo indus dėkite tik ant grotelių.

Indikacinė TERMOSTATO lemputė
Kai ji uţsidega, orkaitė kaista. Ji iđsijungia, kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia parinktř reikđmć. Tuo metu lemputė vis iđsijungia ir ásijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastoviř temperatūrř.

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

Maisto gaminimo režimai

KEPIMO rėžimas

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

Ásijungs galinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, užtikrinantis tolygų karđčio pasiskirstymą visoje orkaitėje. Nustačius đá rėžimą, patartina kepti ir ruođti sudėtingus patiekalus, ypač pyragus, kurie turi iđkilti, ir kepti tam tikrus vaisinius pyragaičius 3 lentynose iđkart. Keli pavyzdžiai: pyragaičiai su kremu, saldūs ir kvapnūs sausainiai, kvapnieji pyragaičiai, đveicariđki suktinukai ir nedidelės daržovių užkepėlės, kt.

KONVEKCIJOS rėžimas

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

Esant điam nustatymui, ásijungia virđutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Tai iđtobulintas klasikinis, áprastas orkaitės kaitinimo tipas su iđskirtiniu karđčio pasiskirstymu ir sumažintomis energijos sąnaudomis. Konvekcinė orkaitė nepralenkiama, kai reikia paruođti patiekalus iđ kelių sudedamųjų, pvz., kopūstus su đonkauliukais, ispaniđko stiliaus menkes, Ankonos stiliaus džiovintas menkes, verđienų su ryžiais ir kt. Puikūs rezultatai pasiekiami ruođiant verđienos ar jautienos patiekalus bei mėsos trođkinius, guliađų, žvėrienų, kumpá ir kt., kuriuos reikia kepti ilgai ir lėtai bei nuolat laistyti skysčiais. Nustačius đá rėžimą, patartina kepti pyragus bei vaisius ir trođkinant maistų dengtuose induose. Ruođdami maistų konvekcijos rėžimu, naudokite tik vienų nulađėjimo indų arba kepimo groteles, kitaip điluma netolygiai pasiskirstys. Naudodami skirtingo aukđčio kepimo groteles, galite subalansuoti đilumos kieká orkaitės virđuje ir apačioje. Grotelių aukđtá pasirinkite atsižvelgdami á tai, ar patiekalui reikia daugiau karđčio iđ virđaus.

PICOS režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

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

SPARČIOJO ĮKAITINIMO režimas

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

APATINĖS VENTILIACIJOS režimas

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

VENTILIATORIAUS PAGALBOS rėžimas

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

Ásijungs kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Kadangi karđtis visoje orkaitėje būna vienodas, maistas tolygiai iđkepa ir paruduoja. Esant điam rėžimui, galite vienu metu kepti ávairius patiekalus, jei tik jų kepimo temperatūros panađios. Vienu metu galite naudoti ne daugiau kaip dvi groteles, be to, reikia laikytis nurodymų, pateikiamų skyriuje „Kepimas ant daugiau nei vienų grotelių“.

Đis ventiliatoriaus pagalbos rėžimas ypač rekomenduojamas ruođiant patiekalus, kuriuos reikia apskrudinti ir kuriuos reikia ilgiau kepti, pvz.: lazanijų, makaronų patiekalus, viđčiukų su bulvėmis ir kt. Be to, đilumai puikiai pasiskirstant galima naudoti mažesnę temperatūrą. Taip maistas praranda mažiau skysčių, mėsa būna đvelnesnė, o kepsnio svoris nesumažėja. Ventiliatoriaus pagalbos rėžimas ypač tinka ruođiant žuvis, nes jas galima pabarstyti tik trupučiu prieskonių, taip žuvys nepraras tikrojo savo skonio ir iđvaizdos. Desertai: ventiliatoriaus pagalbos rėžimas puikiai tinka kepant mielinius pyragus.

Be to, đá rėžimą galima nustatyti, kai norima greitai atđildyti raudonų ar baltų mėsų ir duonų (nustatoma 80 °C temperatūra). Norint atđildyti đvelnesná maistų, termostate palaikoma 60 °C temperatūra arba naudojama tik đalto oro cirkuliavimo funkcija, termostate nustatant 0 °C temperatūrą

KEPSNINĖS rėžimas

Temperatūra: MAX.

Ásijungia vidurinė virđutinio kaitinimo elemento dalis. Tiesioginė aukđta kepsninės temperatūra rekomenduojama maistui, kuriam reikia didelės pavirđiaus temperatūros (verđienos ir jautienos kepsniai, filė ir antrekotas). Điame kepimo rėžime naudojamas ribotas energijos kiekis, jis puikiai tinka skrudinant. Maistų dėkite grotelių viduryje – jei padėsite đonuose, jis tinkamai neiđkeps.

KEPSNINĖS rėžimas

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

Ásijungia virđutinis kaitinimo elementas ir besisukantis ieđmas.

Kai tiesioginė temperatūra yra itin aukđta, apskrunda mėsos ir kepsnių pavirđius, o jų viduje sulaikomas skystis ir mėsa suminkđtėja. Ruođiant patiekalus, kurių pavirđių turi veikti aukđta temperatūra, rekomenduojama nustatyti kepsninės rėžimų: pvz., jautienos kepsnius, verđienų, đonkauliukus, filė, mėsainius ir kt.

SKRUDINIMO režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir 200 °C.

Aktyvinami viršutinis kaitinimo elementas ir iešmas (jei yra) bei ventiliatorius. Šis funkcijų derinys padidina vienkryptės šiluminės spinduliuotės, kurią skleidžia kaitinimo elementai, efektyvumą, nes oras priverčiamas cirkuliuoti orkaitėje. Tai padeda apsaugoti maistą nuo pridegimo ir leidžia karščiui prasiskverbti tiesiai į maistą.

KEPSNINĖS, DVIGUBOS KEPSNIN Ė
režimai turi būti naudojami uždarius orkaitės dureles.

ATŠILDYMO režimas

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

Praktiniai patarimai gaminimui

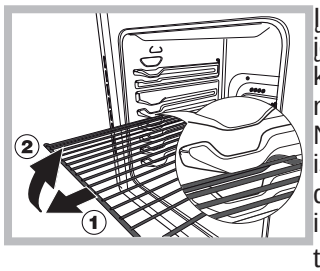
Gamindami GRILIO režimu, įdėkite skardą į 1 padėtį, kad surinktumėte likučius (riebalus ir / ar taukus).

GRILIS

- Įstatykite 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.



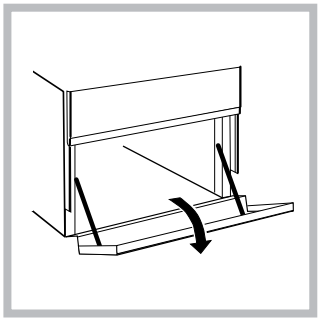
ĮSPĖJIMAS! Orkaitėje įdiegta stabdiklių sistema, kad ištraukti padėklai neiškristų iš orkaitės(1). Norėdami padėklą visiškai ištraukti iš orkaitės, laikydami jį priekyje kilstelėkite ir patraukite, kaip parodyta paveikslėlyje (2).

Gaminimas ant kelių lentynėlių vienu metu

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

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

Apatinis orkaitės skyrius*



Po orkaite yra skyrius, kuriame galima laikyti orkaitės priedus ar gilias lėkštes. Norėdami atidaryti dureles, stumtelėkite jas ţemyn (*ţr. pav.*).

Nedėkite degiř medţiagř á apatiná orkaitės skyriř.

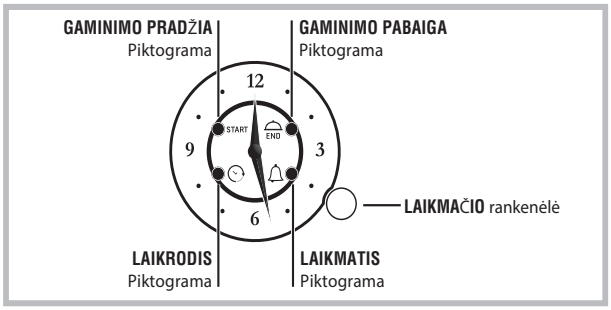
Vidiniai stalčiř (kur yra) pavirđiai gali ákaisti.

Orkaitės naudojimo patarimø lentelë

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

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

Analoginis programavimas



Nustatymus galima reguliuoti tik tada, kai orkaitė yra prijungta prie elektros tinklo. Jei elektros tiekimas nutrūksta ilgesniam laikotarpiui nei 10 sek., programavimas sustoja: kai elektros tiekimas atkuriamas, mirksi piktograma LAIKRODIS, rodanti, kad buvo nutrūkęs elektros tiekimas ir laiką reikia nustatyti iš naujo.
Jei elektros tiekimas nutrūksta kepimo programos metu, užprogramuotas laikas toliau skaičiuojamas nuo tokio laiko, kuris liko gamybos programai tuo metu, kai elektra išsijungė (pvz., jei užprogramuotas 1 valandos gaminimas, o elektros nėra 30 minučių, kepimo programa baigsis po 1 valandos ir 30 minučių). Tokiu atveju taip pat mirksės LAIKRODŽIO piktograma ir laiką reikės nustatyti iš naujo.

KEPIMO VALDYMAS RANKINIU BŪDU
Jei programavimas neįjungtas, kepsninę galima valdyti rankiniu būdu PASIRINKIMO ir TERMOSTATO rankenėnėmis.

Minučių matuoklio nustatymas

Ši funkcija nepertraukia gaminimo ir neturi įtakos orkaitei; ji tiesiog naudojama tam, kad praėjus nustatytam laiko tarpui įsijungtų garsinis signalas. Minučių matuoklį galima naudoti tik tada, kai nėra įjungtos jokios programavimo funkcijos.

Norėdami suaktyvinti minučių matuoklį, 3 kartus spustelėkite rankenėlę, kol pradės mirksėti MINUČIŲ MATUOKLIO piktograma. Minučių matuoklis nustatomas taip pat kaip ir gaminimo pabaigos laikas (žr. atitinkamą s.).

Laiko nustatymas

Norėdami reguliuoti rodomą laiką, 4 kartus spustelėkite rankenėlę, kol pradės mirksėti LAIKRODŽIO piktograma.
Norėdami padidinti arba sumažinti rodomą laiko vertę po 1 minutę, sukite rankenėlę pagal arba prieš laikrodžio rodyklę; minučių rodyklė jus atitinkamai intervalais po 1 minutę.
Kai praeina 10 sekundžių nuo paskutinio koregavimo, iš reguliavimo režimo išeinama automatiškai.

Kepimas naudojant programavimą

Kepimas naudojant programavimą su paleidimu iš karto
Užprogramuojant kepimo pabaigą, galima pradėti kepti iš karto ir automatiškai baigti po užprogramuoto laiko.

Norėdami užprogramuoti kepimo pabaigos laiką, trumpai dukart spustelėkite rankenėlę, kol pradės mirksėti piktograma GAMINIMO PABAIGA.
Norėdami padidinti arba sumažinti gaminimo laiko vertę po 1 minutę, sukite rankenėlę pagal arba prieš laikrodžio rodyklę; minučių rodyklė jus atitinkamai intervalais po 1 minutę.
10 sekundžių po paskutinio pasukimo veiksmo mirksi piktograma GAMINIMO PABAIGA. Programą galima patvirtinti paspaudžiant rankenėlę arba palaukiant 10 sekundžių, jei nustatyta bent 1 minutė.

Kai programavimas sėkmingai priimamas, mirksi GAMINIMO PABAIGOS piktograma.
Pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą sukdami PASIRINKIMO rankenėlę.
Orkaitė įsijungia iškart ir išsijungia praėjus nustatytam gaminimo laikui.
Norėdami peržiūrėti nustatytą programą, spustelėkite ir atleiskite rankenėlę; rodyklėmis ir piktogramomis bus rodoma nustatyta programa.
Pasibaigus gaminimui, pradeda mirksi GAMINIMO PABAIGOS piktograma ir 1 minutę girdimas signalas (norėdami jį išjungti, spustelėkite rankenėlę).
Pasukite PASIRINKIMO rankenėlę į padėtį „0“.

- Pavyzdžiui, dabar yra 9:00 valanda, o kaip gaminimo pabaiga nustatyta 10:15 val. Programa prasideda iš karto ir automatiškai sustabdoma 10:15 val., jos trukmė 1 val. 15 min.

Kepimas naudojant programavimą su atidėjimu
Užprogramuojant kepimo pradžios laiką, galima pradėti kepti su atidėjimu ir automatiškai baigti po užprogramuoto laiko.
Norėdami užprogramuoti kepimo pradžios laiką, trumpai spustelėkite rankenėlę, kol pradės mirksėti piktograma GAMINIMO PRADŽIA.
Norėdami padidinti arba sumažinti gaminimo pradžios laiko vertę po 1 minutę, sukite rankenėlę pagal arba prieš laikrodžio rodyklę; minučių rodyklė jus atitinkamai intervalais po 1 minutę.
10 sekundžių po paskutinio pasukimo veiksmo mirksi piktograma GAMINIMO PRADŽIA. Jei rankenėlės nepasukate ir nepaspaudžiate per šį laikotarpį, automatiškai grąžinamas laiko rodinys ir programa atšaukiama. Nustačius gaminmo pradžios laiką (kai šviečia GAMINIMO PRADŽIOS piktograma), paspaudus rankenėlę dar kartą prasidės gaminimo pabaigos laiko nustatymo procesas (pradės mirksėti GAMINIMO PABAIGOS piktograma), jei nustatyta bent viena minutė; priešingu atveju programavimas bus atšauktas.
Norėdami užprogramuoti gaminimo pabaigos laiką vadovaukitės instrukcijomis aukščiau.
Pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą sukdami PASIRINKIMO rankenėlę. Orkaitė įsijungs atėjus nustatytam gaminimo pradžios laikui ir išsijungs po pasirinkto gaminimo pabaigos laikotarpio.

- Pavyzdžiui, jei yra 9:00 val., gaminimo pradžios laikas nustatytas 11:00 val., o gaminimo pabaigos laikas yra nustatytas 12:15 val. Programa automatiškai prasidės 11:00 val. ir sustos 12:15 val., jos trukmė bus 1 val. 15 min.

Norėdami atšaukti programą, nuspaudę palaikykite rankenėlę 3 sekundes; programavimas bus atšauktas ir vėl bus grąžintas rankinio gaminmo režimas.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

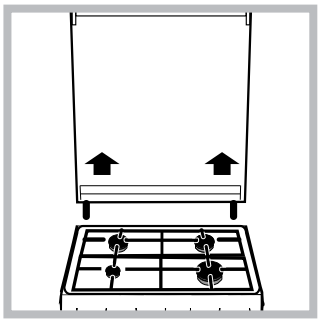
Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Naudodami KEPSNINĖS, DVIGUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO reţimus orkaitės 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

Prieď atlikdami bet kokius darbus, prietaisř atjunkite nuo maitinimo ďaltinio.

Gaubtas



Stiklinis viryklės gaubtas valomas ďiltu vandeniu. Nevalykite braiţomaisiais valikliais.
Norint palengvinti valymř uţ kaitlentės galo, gaubtř galima nuimti. Já visiďkai atidarykite ir pakelkite aukďtyn (*ţr. pav.*).

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

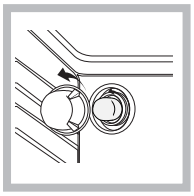
Dujř čiaupo prieţiūra

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

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

Orkaitės lemputės keitimas

1. Atjungć orkaitć nuo maitinimo ďaltinio, nuimkite stikliukř, kuris dengia lemputės lizdř (*žr. pav.*).



2. Iďsukite lemputć ir pakeiskite jř panaďia: 230 V, 25 W, galvutė E 14.
3. Uţdėkite gaubtř ir prijunkite orkaitć prie maitinimo ďaltinio.

Nenaudokite orkaites lempa, kaip / aplinkos apšvietimo.

Pagalba

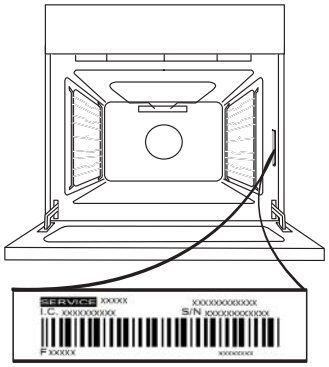
Visuomet ďalia turėtina informacija:
- Prietaiso modelis (Mod.).
- Serijos numeris (S/N).

Ďiř informacijř galite rasti duomenř plokďtelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

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

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



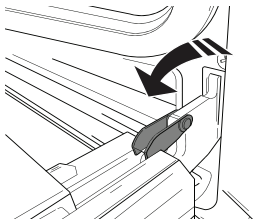
Atkreipkite dėmesį: Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (originalių atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

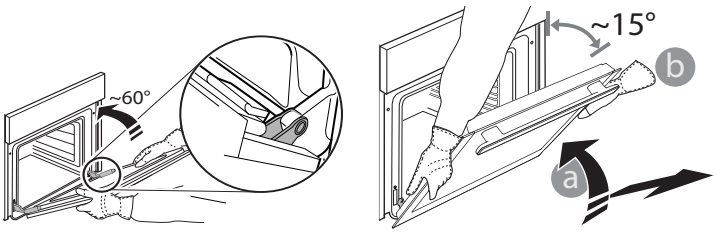
www Visas gaminio specifikacijas, įskaitant orkaitės energijos efektyvumo klasę, galima rasti ir atsisiųsti iš mūsų svetainės www.indesit.com

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.

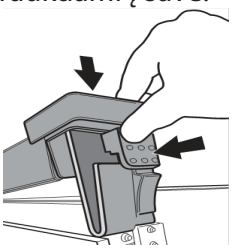
3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

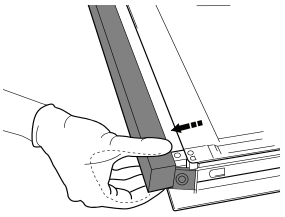
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

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

SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

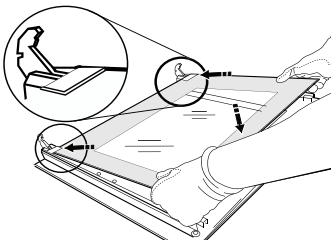
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.





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
2. pasirinkite orkaitės funkciją **APATINIS režimas:** ir nustatykite 9 0 °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.

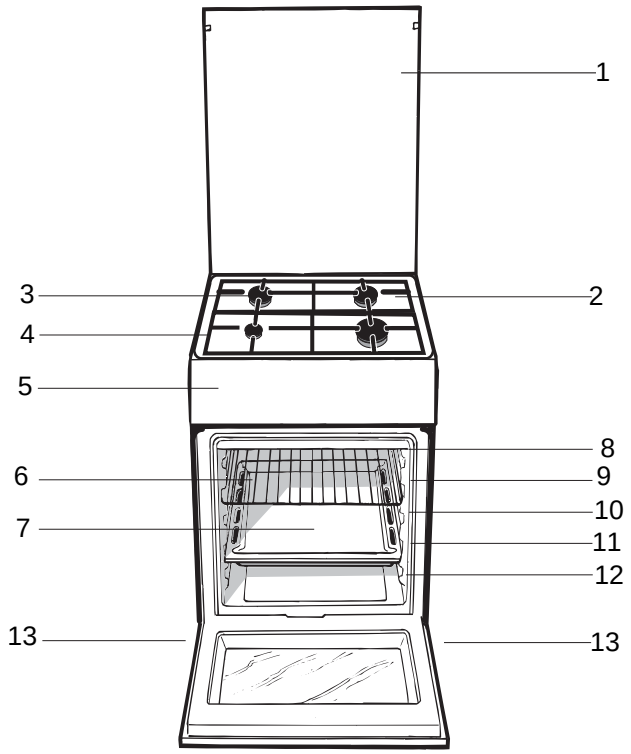
Jei valymo garais procedūrą atliekate po to, kai kepėte itin riebų maistą arba kai orkaitė labai nešvari, pabaikite valymo procesą įprastiniu būdu, aprašytu ankstesniame skyriuje.

! Valykite tik šaltą orkaitę!

GHID DE **REFERINŢĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ**

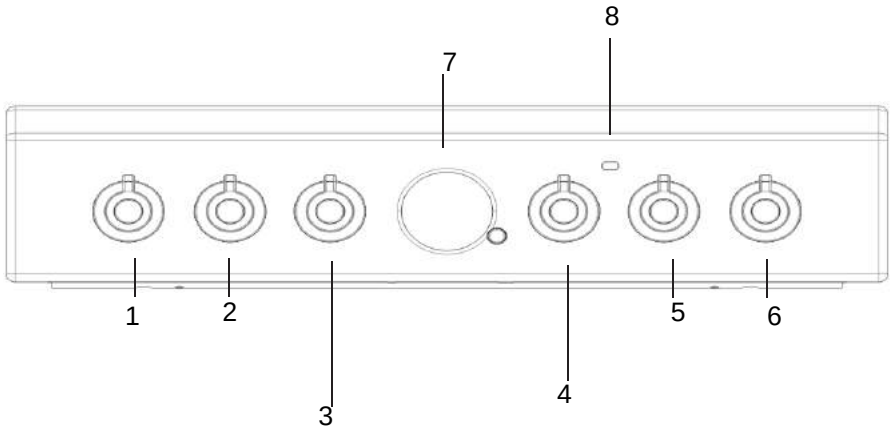
! Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie Ghidul privind sănătatea şi siguranţa.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Capacul din sticlă
2. Plită
3. Arzătoare pe gaz
4. Grătare plită
5. Panou frontal de control
6. Grătarul cuptorului
7. Tavă de coacere
8. nivelul 5
9. nivelul 4
10. nivelul 3
11. nivelul 2
12. nivelul 1
13. Picioare reglabile

PANOUL DE COMANDĂ



1. Butoane comandi ochiuri aragaz
2. Butoane comandi ochiuri aragaz
3. Buton PROGRAME
4. Buton TERMOSTAT
5. Butoane comandi ochiuri aragaz
6. Butoane comandi ochiuri aragaz
7. **Dispozitiv de programare analogic**
8. Indicator TERMOSTAT

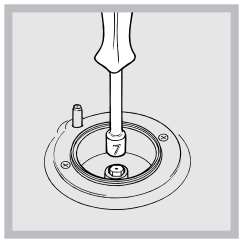
Sfaturi de instalare

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

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

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:
1. înlăturaţi grătarul şi extrageţi arzătoarele din sediul lor;
2. deşurubaţi duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (*vezi figura*), şi înlocuiţile cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (*vezi tabelul cu "Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor"*); .
3. montaţi la loc toate componentele efectuând aceleaşi operaţii ca la demontare, dar în sens invers.



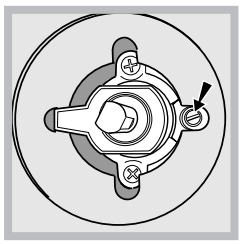
Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:
1. rotiţi buşonul la minim;
2. scoateţi buşonul şi rotiţi şurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obţineţi o flacără mică, constantă;
În cazul unui gaz lichefiat, şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat complet.
3. verificaţi apoi ca, rotind rapid buşonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

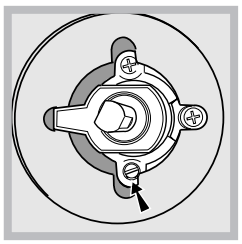
Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

După instalarea cablului de alimentare, fixaţi capacul metalic cu trei şuruburi.

Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

1. aprindeți arzătorul (*vezi Pornire şi utilizare*);
2. rotiți buşonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți buşonul;
4. rotiți şurubul de reglare de lângă tija termostatului (*vezi figurile*) până când obțineți o flacără mică, constantă;
În cazul unui gaz lichefiat, şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat complet;
5. verificați dacă, rotind repede buşonul de la MAX la MIN sau dacă închideți şi deschideți repede uşa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.





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

Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Tabelul 1

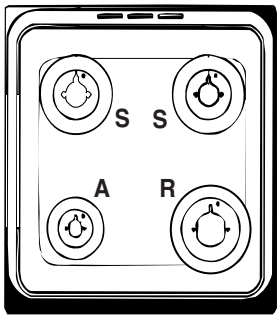
Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*) Nominală	Putere termică kW (p.c.s.*) Redusă	By Pass 1/100 (mm)	Gaz lichefiat: duză 1/100 (mm)	Gaz lichefiat: debit* g/h ***	Gaz lichefiat: debit* g/h **	Gaz natural: duză 1/100 (mm)	Gaz natural: debit* l/h	Gaz natural: duză 1/100 (mm)	Gaz natural: debit*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

* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat

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

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

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



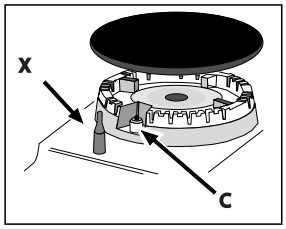
DATE TEHNICE	
Tensiune sursă de alimentare şi frecvenţă	vezi plăcuţa cu date tehnice
Arzătoare	poate fi adaptat pentru a fi folosit cu orice tip de gaz indicat pe plăcuţa cu date tehnice, care se află înăuntru sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele din stânga din interiorul cuptorului.
ETICHETĂ PENTRU ALIMENTARE CU ENERGIE ŞI ECODESIGN	Consum energie convecție Naturală – funcție de încălzire: Tradițională; Consum de energie declarație Clasă convecție forțată - funcție de încălzire: PATISERIE

Pornire şi utilizare

Utilizarea aragazului

Aprinderea arzătoarelor

Fiecare buşon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de buşon este reprezentat cu un cerc evidențiat.
Pentru a aprinde un arzător al aragazului:
1. apropiați de arzător o flacără sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați şi, în acelaşi timp, rotiți buşonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim 🔥.
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic buşonul ARZĂTORULUI: la minim 🔥, la maxim 🔥 sau într-o poziție intermediară.



Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (*C*), apăsați mai întâi butonul de aprindere, apoi apăsați şi rotiți buşonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziției maxim; aşteptați aprinderea flăcării.
Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în buşon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic* (*vezi figura*) dar nu şi butonul de aprindere. Este suficient să apăsați şi, în acelaşi timp, să rotiți buşonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim şi să aşteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați buşonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând buşonul apăsat mai mult timp.

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

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

Pentru a stinge arzătorul, rotiți buşonul până la •.

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

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

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

Utilizarea cuptorului

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

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

Indicator luminos al TERMOSTATULUI

Atunci când acesta se aprinde, cuptorul generează căldură. Acesta se opreşte atunci când în interiorul cuptorului se atinge temperatura selectată. În acest moment, lumina se aprinde şi se opreşte alternativ, indicând faptul că termostatul funcţionează şi menţine temperatura la un nivel constant.

Becul cuptorului

Acesta este aprins prin rotirea butonului de selectare în orice altă poziţie decât „0”. Acesta rămâne aprins atât timp cât cuptorul funcţionează. Prin selectarea cu ajutorul butonului, lumina este aprinsă fără ca niciuna dintre rezistenţe să fie activată.

Modul „decongelare"

Poziţia butonului termostatului : oricare

Ventilatorul situat în partea inferioară a cuptorului face ca aerul să circule la temperatura camerei în jurul alimentelor. Acesta este recomandat pentru dezgheţarea tuturor tipurilor de alimente, dar în special pentru alimentele delicate care nu necesită căldură, precum: prăjituri cu îngheţată, deserturi cu cremă sau şarlotă, prăjituri cu fructe. Prin utilizarea ventilatorului, timpul de dezgheţare este aproape înjumătăţit. În cazul cărnii, al peştelui şi al pâinii, este posibil să acceleraţi procesul utilizând „modul ventilaţie" şi setând temperatura la 80 ° - 100 ° C.

Modul **COACERE**

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

Modul **CUPTOR STATIC**

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

Modul **CUPTOR CU VENTILATOR**

Elementele de încălzire de sus şi de jos vor porni şi ventilatorul va începe să funcţioneze. Din moment ce căldura rămâne constantă în tot cuptorul, aerul găteşte şi colorează în cafeniu mâncarea în mod uniform. Maximum două poliţe pot fi folosite acelaşi timp.

Modul **GRĂTAR**

Partea centrală a elementului de încălzire de sus porneşte. Temperatura înaltă şi directă a grătarului este recomandată pentru mâncarea care necesită o temperatură de suprafaţă mai mare (fripturi de vită şi mânzat, fileuri şi antricoate). Acest mod de gătire foloseşte o cantitate limitată de energie şi este ideal pentru a face mici feluri de mâncare la grătar. Puneţi mâncarea în centrul poliţei, deoarece nu va fi gătită în mod adecvat dacă stă în colţ.

Modul **DUBLU GRĂTAR**

Elementul de încălzire de deasupra şi dispozitivul de rotisare va fi activat.
Acest lucru oferă un grătar mai mare decât setarea normală de grătar şi are un design inovator care ameliorează eficienţa de gătire cu 50% şi elimină zonele mai reci din colţ. Folosiţi acest mod de grătar pentru a obţine o nuanţă cafenie deasupra mâncării.

Modul **DUBLU GRĂTAR**

Elementul de încălzire de deasupra şi elementul pentru rotisare sunt activate şi ventilatorul începe să funcţioneze. Această combinaţie de funcţii sporeşte eficienţa radiaţiilor termice unidirecţionale ale elementelor de încălzire prin circulaţia forţată a aerului prin cuptor. Acest lucru împiedică arderea mâncării deasupra permiţând căldurii să intre în mâncare mai eficient; astfel, este modul ideal pentru gătirea mâncării rapid cu grătar sau pentru a face la grătar bucăţi de carne fără a folosi accesoriul de rotisare.

Modurile de gătire GRILL, DOUBLE GRILL şi FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL trebuie efectuate cu uşa cuptorului închisă.

Atunci când folosiţi modurile de gătire GRILL şi DOUBLE GRILL, amplasaţi poliţa pe poziţia 5 şi tava de colectare în poziţia 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătirii (grăsime şi/sau untură). Atunci când folosiţi modul de gătire FAN ASSISTED DOUBLE GRILL, amplasaţi
poliţa pe poziţia 2 sau 3 şi tava de colectare în poziţia 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătirii.

Modul de VENTILAŢIE INFERIOARĂ

Elementul de încălzire a părţii inferioare şi ventilatorul sunt activate, lucru ce permite distribuţia căldurii în întregul interior al cuptorului. Această combinaţie este utilă pentru gătirea uşoară a legumelor şi peştelui.

Programul **CUPTOR PIZZA**

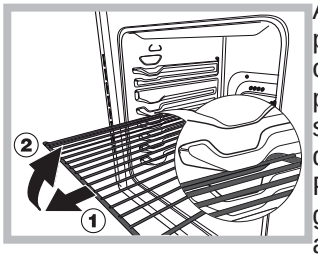
Se activează elementele de încălzire inferior şi circular şi intră în funcţiune ventilatorul. Această combinaţie permite o încălzire rapidă a cuptorului, cu un mare aport de căldură îndeosebi de jos în sus. În cazul în care folosiţi mai mult de un raft deodată, trebuie să le schimbaţi poziţia între ele la jumătatea coacerii.

Modul **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Aşteptaţi finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor, apoi selectaţi funcţia de preparare preferată.

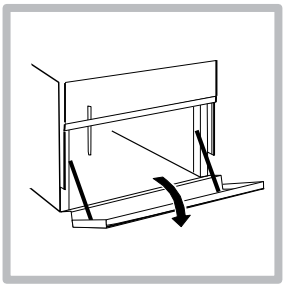
Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

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



ATENȚIE!Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1).
Pentru a extrage complet grătarele este sufi cient, astfel cum se arată în desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față şi să le trageți (2).

Compartimentul inferior



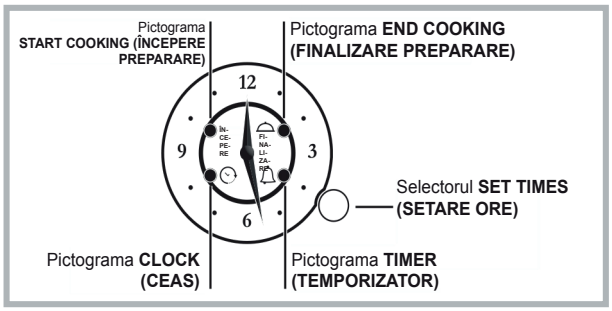
Există un compartiment sub cuptor care poate fi folosit pentru a depozita accesorii pentru cuptor sau vase adânci. Pentru a deschide uşa, trageţi-o în jos (consultaţi figura).

Gătirea pe mai mult de un nivel

Dacă trebuie să gătiţi pe mai mult de un nivel în acelaşi timp, utilizaţi numai „modul asistat de ventilator" care este singurul potrivit pentru acest tip de gătit.

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

Dispozitiv de programare analogic



! Setările pot fi efectuate numai dacă cuptorul este conectat la sistemul electric. În cazul unei întreruperi a alimentării cu curent electric care durează mai mult de 10 secunde, dispozitivul de programare se opreşte: atunci când alimentarea este restabilită, pictograma CEAS clipeşte pentru a indica că a avut loc o pană de curent şi că ora trebuie resetată.
Dacă pana de curent are loc în timpul unei durate de preparare programate, timpul programat este repornit de unde s-a oprit (de exemplu, dacă programaţi 1 oră durată de preparare şi în timpul duratei de preparare există o pană de curent de 30 de minute, programul se va termina după o oră şi 30 de minute). Din nou, pictograma CEAS va clipi şi ora trebuie resetată.

COACERE MANUALĂ
Dacă niciun program nu a fost activat, cuptorul poate fi utilizat în modul manual utilizând selectorul de PROGRAME şi al TERMOSTATULUI.

Setarea cronometrului

Această funcţie nu întrerupe prepararea şi nu are niciun efect asupra utilizării cuptorului; pur şi simplu activează alarma la terminarea unui număr de minute setat. Temporizatorul poate fi utilizat numai atunci când nu există niciun program în desfăşurare.

Pentru a activa temporizatorul, apăsaţi scurt selectorul de 3 ori până când pictograma TEMPORIZATOR începe să clipească. Setarea temporizatorului este identică cu cea a orei de finalizare a preparării (a se vedea paragraful corespunzător)

Setarea timpului

Pentru a regla ora indicată de acele indicatoare, apăsaţi scurt selectorul de 4 ori până când pictograma CEAS începe să clipească.
Apoi, pentru a creşte sau a reduce timpul afişat în etape de 1 minut, rotiţi selectorul în sens orar sau în sens antiorar şi minutarul se va deplasa în etape de 1 minut în sens orar sau antiorar.
La 10 secunde după ultima reglare, dispozitivul de programare va ieşi automat din modul de setare.

Programarea duratei de preparare

Programarea duratei de preparare cu pornire imediată
Programarea orei de finalizare a preparării vă permite să începeţi imediat prepararea şi să o finalizaţi automat la ora programată.

Pentru a programa ora de finalizare a preparării, apăsaţi scurt pe selector de două ori până când pictograma END COOKING (FINALIZAREA PREPARĂRII) clipeşte.
Apoi, pentru a creşte sau a reduce durata de preparare în etape de 1 minut, rotiţi selectorul în sens orar sau în sens antiorar şi minutarul se va deplasa în etape de 1 minut în sens orar sau antiorar.
Pictograma END COOKING (FINALIZARE PREPARARE) va continua să clipească timp de 10 secunde după ultima rotire. Programul poate fi confirmat fie prin apăsarea selectorului, fie aşteptând să expire timpul de 10 secunde, dacă a fost programată o durată de preparare de cel puţin 1 minut.

Iluminarea pictogramei END COOKING (FINALIZARE PREPARARE) indică că programul a fost finalizat. Selectaţi programul de preparare dorit folosind selectorul de PROGRAME.
Cuptorul porneşte imediat şi se opreşte la ora de finalizare a preparării setată.
Pentru a afişa programul setat apăsaţi scurt şi eliberaţi selectorul; acele indicatoare şi pictogramele vor afişa programul setat.
La finalul procesului de preparare, pictograma END COOKING (FINALIZARE PREPARARE) clipeşte şi alarma emite semnale sonore timp de 1 minut (pentru a o dezactiva, apăsaţi scurt selectorul).
Rotiţi selectorul de PROGRAME în poziţia „0”.

- Exemplu: este ora 9:00 şi ora 10:15 a fost programată ca oră de finalizare a preparării. Programul porneşte imediat şi se opreşte automat la 10:15 cu o durată de preparare de o oră şi 15 minute.

Programaţi o durată cu o pornire temporizată
Programarea orei de începere a preparării vă permite să începeţi prepararea şi să o finalizaţi automat la ora programată.
Pentru a programa ora de începere a preparării, apăsaţi scurt pe selector până când pictograma START COOKING (ÎNCEPERE PREPARARE) clipeşte.
Apoi, pentru a creşte sau a reduce timpul de începere a preparării în etape de 1 minut, rotiţi selectorul în sens orar sau în sens antiorar şi minutarul se va deplasa în etape de 1 minut în sens orar sau antiorar.
Pictograma START COOKING (ÎNCEPERE PREPARARE) va continua să clipească timp de 10 secunde după ultima rotire. Dacă butonul nu este rotit sau apăsat în acest interval, acele indicatoare vor reveni automat în poziţia de afişare a orei şi programul va fi anulat. După setarea orei de începere a preparării (pictograma START COOKING (ÎNCEPERE PREPARARE) permanent iluminată), apăsaţi selectorul din nou pentru a seta ora de finalizare a preparării (pictograma END COOKING (FINALIZARE PREPARARE) începe să clipească); durata de preparare trebuie să fie de cel puţin 1 minut, altfel programul va fi anulat.
Pentru a programa ora de finalizare a preparării, urmaţi procedura descrisă mai sus.
Selectaţi programul de preparare dorit folosind selectorul de PROGRAME.
Cuptorul va porni imediat la ora de începere setată şi se va opri la ora de finalizare a preparării selectată.

- Exemplu: este ora 9:00, ora 11:00 este setată ca oră de începere şi ora 12:15 ca oră de finalizare a preparării. Programul porneşte automat la ora 11:00 şi se opreşte la ora 12:15 cu o durată de preparare de o oră şi 15 minute.

Pentru a anula un program, apăsaţi selectorul timp de 3 secunde: programul va fi anulat şi dispozitivul de programare va reveni la modul de preparare manual

Întreţinere şi curăţire

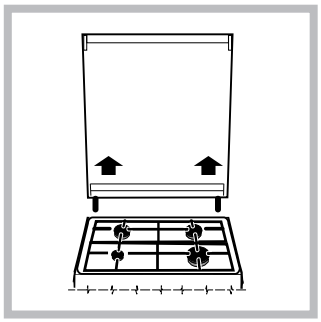
Economisirea energiei şi protecţia mediului înconjurător

- Oricând este posibil, evitaţi pre-încălzirea cuptorului şi încercaţi să îl umpleţi de fiecare dată. Deschideţi uşa cuptorului cât de rar este posibil deoarece se pierde căldură la fiecare deschidere. Pentru a salva o cantitate substanţială de energie, opriţi cuptorul la 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de gătit planificat şi folosiţi căldura generată în continuare de cuptor.
- Păstraţi garniturile curate şi îngrijite pentru a preveni pierderea de energie din zona uşii.
- Dacă aveţi un contract pentru electricitate cu tarif per timp, opţiunea de „temporizare pentru gătit" vă va ajuta să reduceţi costurile alegând să utilizaţi echipamentul în intervale de timp mai ieftine.

Decuplarea electrică

Înainte de orice operaţie, debranşaţi aparatul de la reţeaua de alimentare cu curent electric.

Capacul



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

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

Controlați garniturile cuptorului.

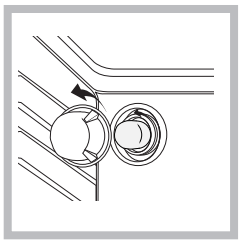
Controlați periodic garnitura din jurul uşii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Întreţinerea robinetelor de gaz

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

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

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debranşat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (*vezi figura*).
2. Deşurubați becul şi înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montați la loc capacul de sticlă şi racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Asistenţă

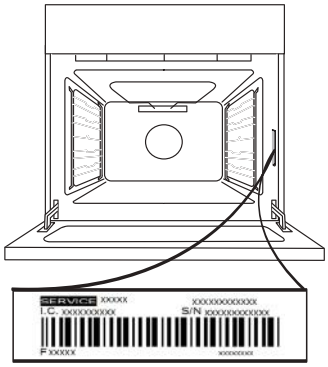
Comunicați:

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

Aceste informații se găsesc pe tăblița cu caracteristici lipită pe aparat şi/sau pe ambalaj.

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

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



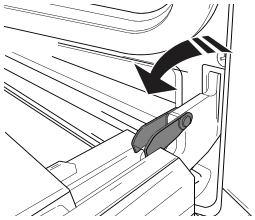
Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale şi efectuează reparațiile în mod corespunzător.

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

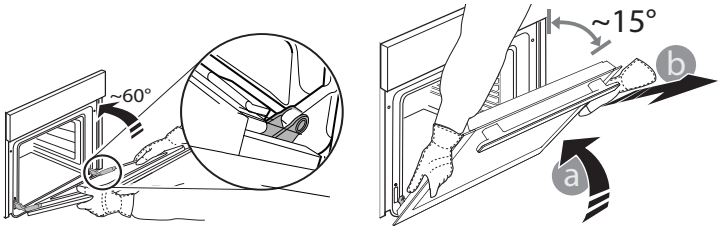
www Documentația completă cu specificații privind produsul, inclusiv clasa de eficiență energetică a acestui cuptor, poate fi citită şi descărcată de pe site-ul nostru web www.indesit.com

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

1. Pentru a demonta uşa, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.



2. Închideţi uşa cât de mult posibil.
Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner.
Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus (a) în acelaşi timp, până când se eliberează din locaşul (b).



Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

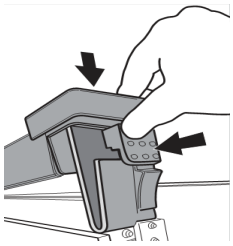
3. Remontaţi uşa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.

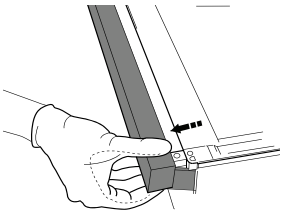
4. Coborâţi uşa şi apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia iniţială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.

5. Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi etapele de mai sus.

CLIC PENTRU A CURĂŢA - CURĂŢAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

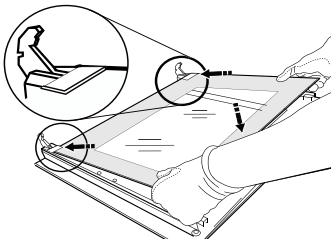
1. După demontarea uşii şi sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafaţă moale, apăsaţi simultan cele două cleme de fixare şi demontaţi marginea superioară a uşii, trăgând-o spre dumneavoastră.





2. Ridicaţi şi ţineţi ferm cu ambele mâini geamul interior, demontaţi-l şi amplasaţi-l pe o suprafaţă moale înainte de a-l curăţa.

3. La reasamblare uşa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat şi poate fi uşor lizibile



4. Montaţi la loc marginea superioară: Poziţionarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asiguraţi-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta uşa.

Curăţarea cu aburi a cuptorului

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

Acest proces de curăţare facilitează îndepărtarea murdăriei de pe pereţii cuptorului prin generarea de abur care este produs în interiorul cuptorului pentru o curăţare mai uşoară.

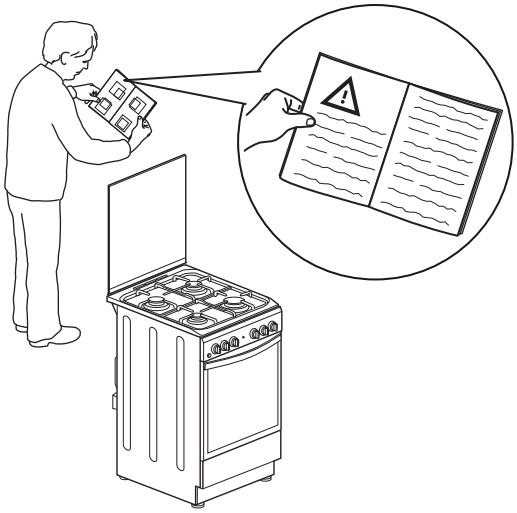
! Important! Înainte de a începe curăţarea cu aburi:
– Îndepărtaţi toate resturile de alimente şi grăsimea din partea inferioară a cuptorului.
– Scoateţi toate accesoriile cuptorului (grătare şi tăvi de colectare).

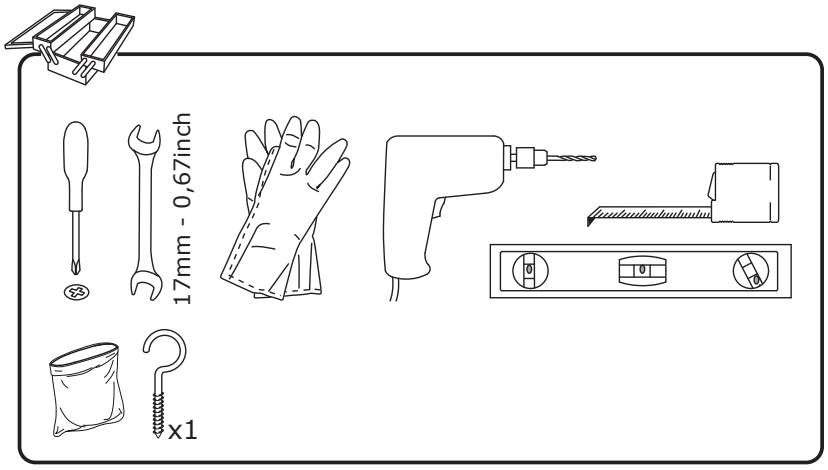
Efectuaţi operaţiile de mai sus conform următoarei proceduri:

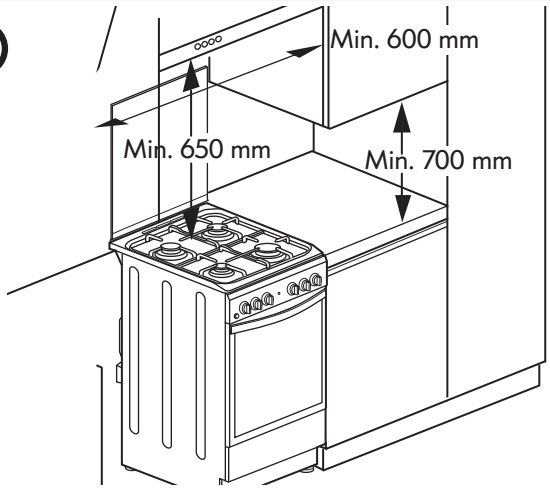
1. turnaţi 300 ml de apă potabilÿ în tava de copt din cuptor şi aşezaţi o pe raftul inferior. În cazul modelelor pentru care nu există tavă de colectare, utilizaţi o hârtie de copt şi aşezaţi-o pe grătar, pe raftul inferior;
2. selectaţi funcţia cuptorului **CĂLDURĂ JOS** şi setaţi temperatura la 90 ° C;
3. păstraţi-o în cuptor timp de 35min;
4. opriţi cuptorul;
5. După ce s-a răcit cuptorul, puteţi deschide uşa pentru a finaliza curăţarea cu apă şi o lavetă umedă;
6. după ce aţi terminat de curăţat, eliminaţi toată apa reziduală din cuptor

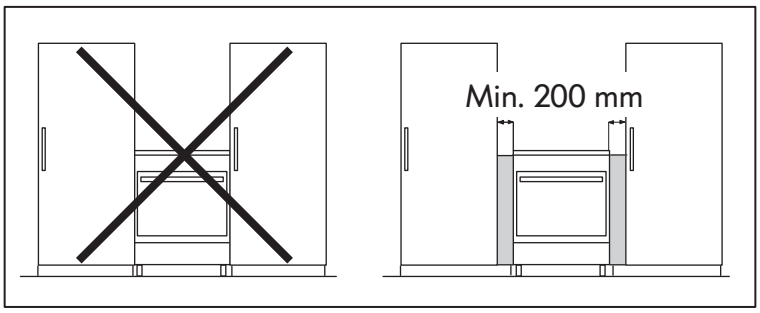
La efectuarea curăţării cu aburi, mai ales după prepararea alimentelor grase sau atunci când grăsimea este dificil de îndepărtat, poate fi necesar să efectuaţi curăţarea utilizând metoda tradiţională, descrisă în paragraful anterior.

! Efectuaţi curăţarea numai cu cuptorul rece!

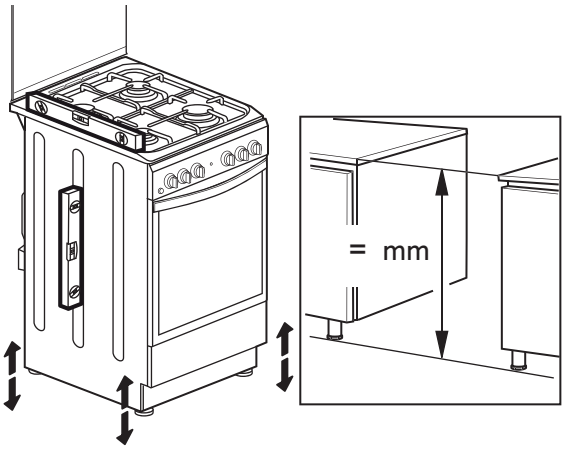




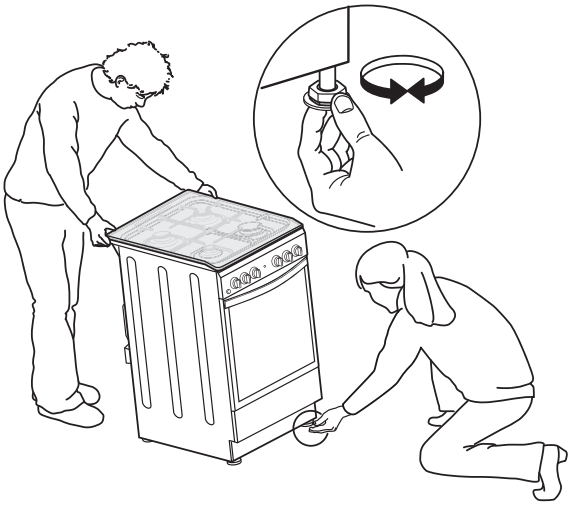




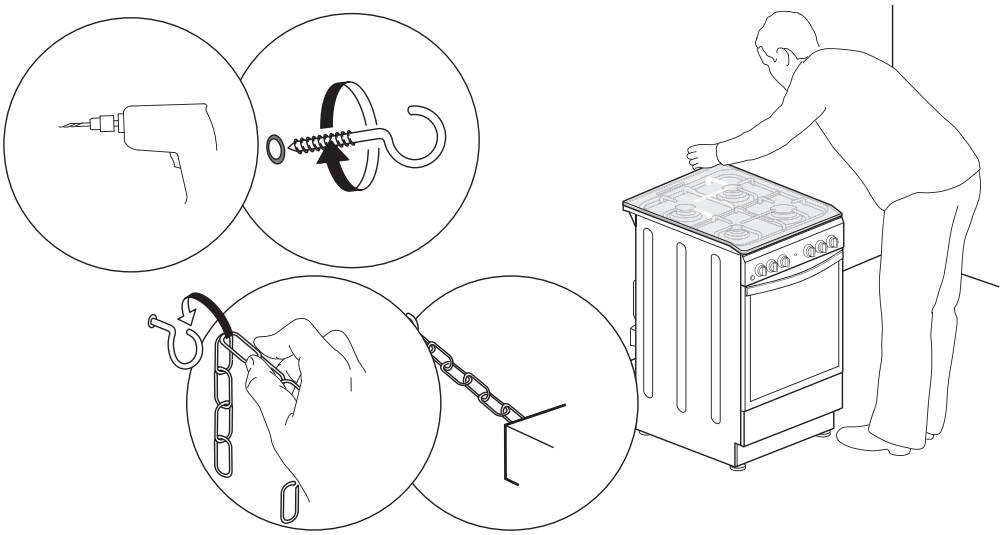
1



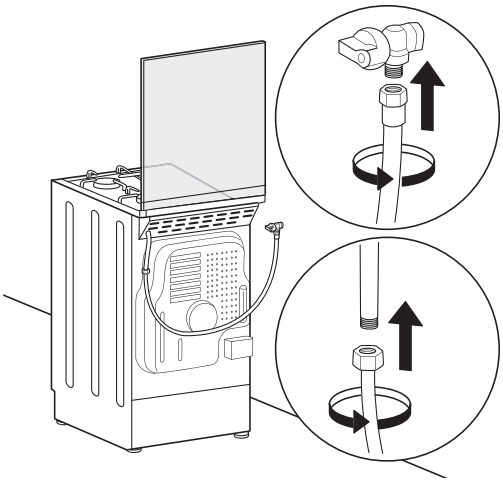
2

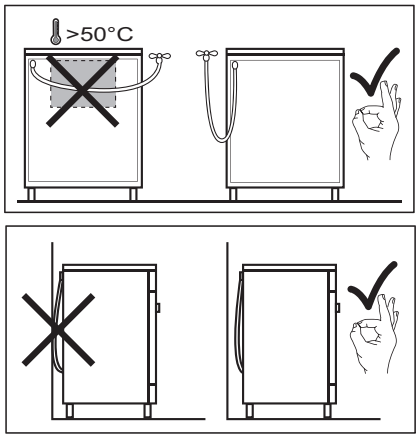
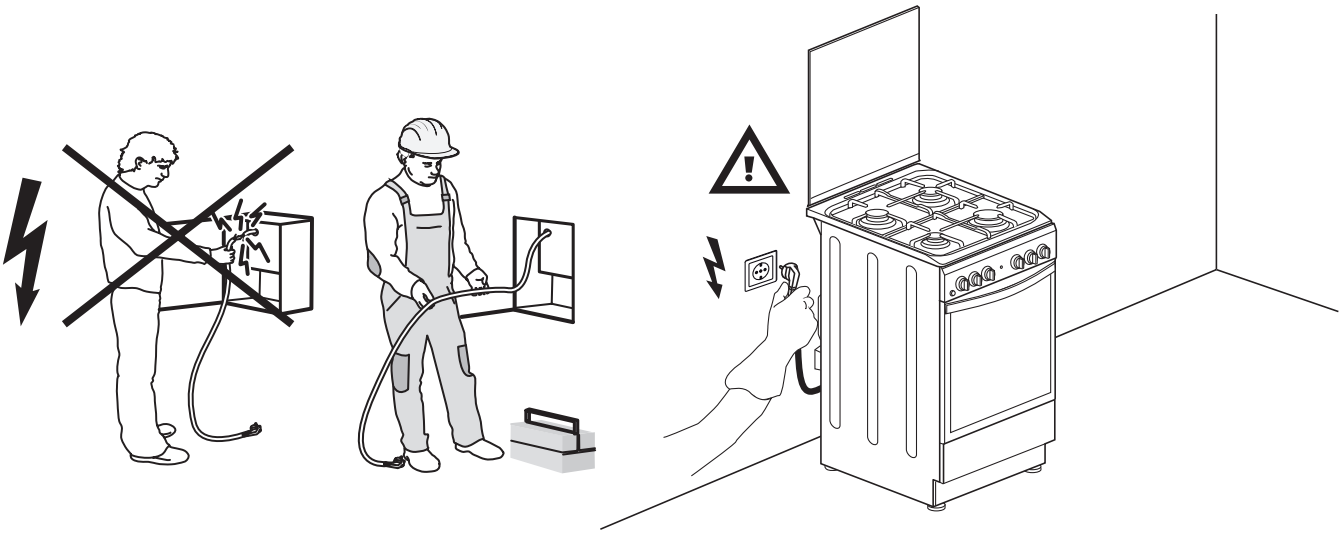
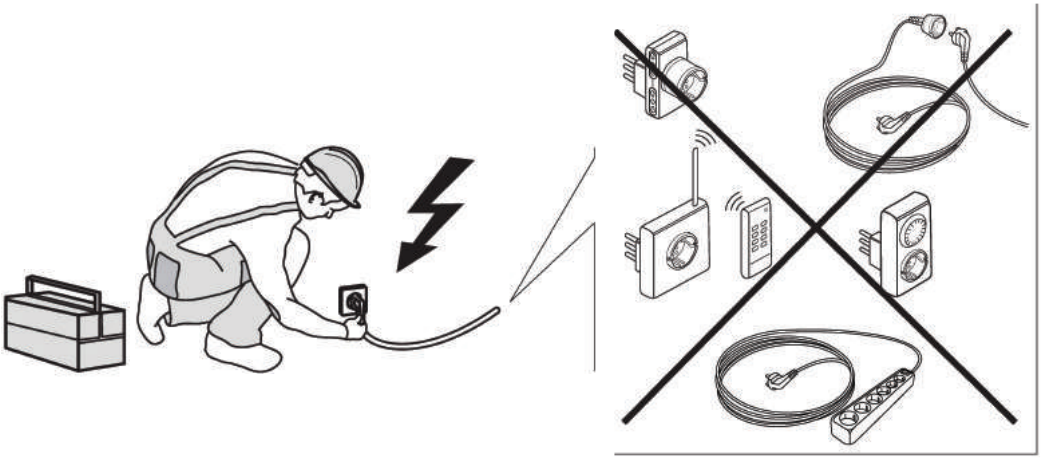


3



4





5