**ET****Kasutusjuhend  
PLIIT JA AHI**

Sisukord

**Ohutusjuhised**

<b>IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND</b>	2 21
<b>Paigaldus</b>	75

**LV****Lietošanas instrukcija  
PLĪTS UN KRASNS**

Saturs

<b>Drošības norādījumi IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA</b>	5 30
<b>Uzstādīšana</b>	75

**LT****Naudojimo instrukcijos  
viryklė ir orkaitė**

Turinys

<b>Saugos instrukcijos KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS</b>	8 39
<b>Montavimas</b>	75

**BG****Инструкции за работа с уреда  
УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ И ФУРНА**

Съдържание

<b>Инструкции за безопасност РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА</b>	11 48
<b>Монтиране</b>	75

**HR****Upute za rad  
ŠTEDNJAK I PEĆNICA**

Sadržaj

<b>Sigurnosne upute Brzi vodič Postavljanje</b>	11 57 75
---	----------------

**RS****Uputstva za rad  
ŠPORET I PEĆNICA**

Sadržaj

<b>Bezbednosna uputstva Brzi vodič Postavljanje</b>	14 66 75
---	----------------

# 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 õhusõuavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda lisaventilatsiooni, nagu avatud aken või tõhusam mehhaaniline ventilatsioonisüsteem (võimaluse korral).

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

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

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

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

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

⚠️ HOIATUS: Süttimisoht: ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

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

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

⚠️ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või 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 põletid põlevad.

⚠️ 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 : kauplustes, kontorites ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusööki pakkuvas asutustes ja teistes majutustüüpi keskkondades.

⚠️ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamise) pole lubatud.

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

⚠️ Ärge hoidke plahvatus- või tuleohtlikke aineid (nt bensiiini- 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 toititorule lekete vältimiseks. Tihendi peab alati välja vahedama peale toru paigaldusvahendi keeramist (tihend on koos seadmega). Gaasitoititoru paigaldusvahend on ½ keermestatud gaasisilindri pistikühendus.

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

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

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

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

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

## ERINEVATELE GAASITÜÜPIDELE KOHALDAMINE

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

## PAIGALDAMINE

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

⚠ Elektri- ja gaasiühendused peavad vastama kohalikele eeskirjadele.

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

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

⚠ Kasutage juhistes toodud gaasirõhuga sobivaid rõhuregulaatoreid.

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

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



kohta.

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

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

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

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

Õhuvahetuse avased ja kuumuse hajutiit peavad olema kaetud.

Ärge eemaldage seadet polüstüreenaluselt enne, kui seda paigaldama hakkate.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht.



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



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

## ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

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

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

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

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

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

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

⚠ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.

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

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti ühendatud; ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib 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 taaskäideldavatest või taaskasutatavatest materjalidest. Körvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamiseseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamiseseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Liidu elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EL. Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonil olev sümbol  näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

## ENERGIASÄÄSTUNIPID

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

## VASTAVUSDEKLARATSIOON

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

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

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

# LV

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

⚠ Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces redzams valsts simbols. Ja uz ierīces simbola nav, skatiet tehniskos norādījumus, kuros sniegta nepieciešamās instrukcijas attiecībā uz ierīces pārveidošanu atbilstoši 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 cimds. Gatavošanas laika beigās durvis atveriet uzmanīgi, pirms piekļuves ļaujiet karstajam gaisam un tvaikam pakāpeniski izplūst — pastāv apdedzināšanās risks. Nenosprostojiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres — pastāv aizdegšanās risks.

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

### ATĻAUTĀ LIETOŠANA

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

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

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

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

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

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

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

Neļaujiet degļa liesmai pārsniegt pannas malu.

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

Ja konkrēti piegādātās gāzes vietējie aspekti apgrūtinā 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 saderīga.

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

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

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

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

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

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

⚠ Elastīgas nerūsējošā tērauda caurules bez savienojumiem jāpievieno vienmēr vītņotajam stiprinājumam: Gāzes pievades savienotājelements ir 1/2 gāzes stiprinājums ar ārēju vītņi. Šīs caurules jāuzstāda tā, lai tās, pilnīgi izvilkta, 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., atvilktni). Caurule jāizvieto tur, kur nav šķēršļu un kur to ir iespējams pārbaudīt visā tās garumā.

⚠ Ierīce jāpievieno gāzes pievades avotam vai gāzes balonam atbilstoši spēkā esošajiem valsts noteikumiem. Pirms savienojuma izveides 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 slēdzus no maksimālā stāvokļa 1\* līdz minimālajam 2\*, lai pārbaudītu liesmas stabilitāti.

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

## **PIELĀGOŠANA DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM**

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


## **MONTĀŽA**

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


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





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


 Izmantojiet instrukcijā norādītajam gāzes spiedienam piemērotus spiediena regulatorus.

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

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

 Gaisa cirkulācijas sistēma var ņemt gaisu tieši no ārpuses ar cauruli, kuras iekšējais šķēsgriezums ir vismaz 100 cm<sup>2</sup>; 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 slēdzus ir grūti pagriezt, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai vienotos par degļa krāna nomainīšanu, ja tas ir bojāts.

Nekādā gadījumā nepārkļāviet 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, nomainīta jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.


 Barošanas kabeļa nomainīšanas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.


 **BRĪDINĀJUMS.** Pirms spuldzes nomainīšanas 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 mājāsaimniecības 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 (EIRA). 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 ENERGIJAS TAUPIŠANAI

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

## ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJAS

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

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

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



## LT SAUGOS INSTRUKCIJOS

### PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĒS

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

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

⚠ Tiksliai nesilaikant šiose 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 nepriima 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 krosnei rekomenduotą temperatūros zondą. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.

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

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

## LEISTINAS NAUDOJIMAS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **DUJŲ PRIJUNGIMAS**

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Prieš pradėdami montavimą įsitikinkite, kad vietinės skirstymo sąlygos (dujų tipas ir dujų slėgis) ir prietaiso sureguliuojimai 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 (vertikaliajoje padėtyje).

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

⚠ Dujoms prijungti naudokite tik lanksčią arba nelanksčią metalinę žarną.

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

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

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

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

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

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

## **PRITAIKYMAS ĮVAIRIŲ TIPŲ DUJOMS**

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

## **ĮRENGIMAS**

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

⚠ Elektros ir dujų jungtys turi atitikti vietos reglamentus.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Labai svarbu tinkamai modifikuoti ir sumontuoti prietaisą, kad jį būtų galima saugiai ir 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<sup>3</sup>/h vienam kW.

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

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

⚠ Suskystintos naftos dujos yra sunkesnės už orą, todėl leidžiasi žemyn prie grindų. Patalpose, kuriose yra LPG talpyklos, turi būti įrengta ventiliacija, kad esant nutekėjimui dujos galėtų išeiti. Tai reiškia, kad LPG 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 karštų generuojančių šaltinių (orkaičių, židinių, viryklių ir pan.), dėl kurių talpyklos temperatūra galėtų pakilti daugiau nei 50 °C.

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

Draudžiama uždengti ventiliacijai ir šilumos išleidimui naudojamas angas.

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

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.

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

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

### **ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokių 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.

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

## BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos Direktyvos 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEJA) reikalavimus. Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio. Ant prietaiso arba 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 lapė esančioje gaminio 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.




## ВГ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ


 Тези инструкции са валидни, ако символът на държавата е даден на уреда. Ако символът не е даден на уреда, е необходимо да направите справка с техническите инструкции, където ще намерите указания относно модифицирането на уреда спрямо условията на употребата му в дадената държава.


 **ВНИМАНИЕ:** При употреба на уред за готвене на газ се отделят топлина, влага и възпламеними вещества в помещението, където е монтиран уредът. Уверете се, че кухнята се проветрива добре, особено по време на използване на уреда: дръжте открити отворите за естествена вентилация или монтирайте устройство за механична вентилация (аспиратор с механична екстракция). При продължителна и интензивна употреба на уреда е възможно да има необходимост от допълнителна вентилация, например отваряне на прозорец, или от по-ефективна вентилация, например като се увеличи нивото на механичната вентилация, ако е монтирано такова устройство.


 Непълното спазване на информацията, дадена в настоящото ръководство, може да предизвика пожар или експлозия, което да доведе до щети по собствеността или до наранявания.


Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.


В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещяват по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността на плочата за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети по повърхностите предназначени за готвене.

 **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на храни с мазнина или олио на плота без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте пламъка, напр. с капак или противопожарно одеяло.

 Не използвайте готварския плот като работен плот или поставка. Пазете дрехите и други запалими материи далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.

 Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

 **ВНИМАНИЕ:** В случай на счупване на стъклото на плочата изключете незабавно всички горелки и всички електрически нагревателни елементи и изключете уреда от електрическата мрежа; - не докосвайте повърхността на уреда; - не използвайте уреда



Стъкленият капак може да се счупи, ако се нагрее. Изключете всички горелки и електрически плочи, преди да затворите капака. Не затваряйте капака, докато горелката работи



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато

**⚠** Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни. Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - има опасност от пожар.

**⚠** Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - има опасност от пожар. Винаги внимавайте, когато приготвяте храни, богати на мазнини, масло или с добавка на алкохол - има опасност от пожар. Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тигани и принадлежности. Когато готвенето приключи, отворете внимателно вратичката и оставете горещият въздух или парата да излязат, преди да бръкнете във фурната - има опасност от изгаряния. Не закривайте отворите за горещ въздух от предната страна на фурната - има опасност от пожар.

**⚠** Внимавайте, когато вратичката на фурната е в отворено или долно положение, за да избегнете удар по нея.

#### **ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА**

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Уредът не е предназначен да се използва с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

**⚠** Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

**⚠** Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр. отопляване на помещения).

**⚠** Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

**⚠** Не съхранявайте избухливи или запалими вещества (напр. кутии с бензин или аерозол) във или в близост до уреда – съществува опасност от пожар.

**⚠** Използвайте тенджери и тигани, които имат дъна със същата широчина като тази на горелките или малко по-голяма (вж. съответната таблица). Уверете се, че съдовете, поставени на решетките, не излизат извън краищата на плота.

**⚠** Неправилната употреба на решетките може да доведе до повреда на плота за готвене: не поставяйте решетките с долната част нагоре и не ги плъзгайте по повърхността на плота за готвене.

Не допускайте пламъкът от горелката да излиза извън ръба на тигана

Не използвайте: Чугунени скари, тенджери и тигани от стеатит или теракота. Разсейватели на топлина, като напр. метални мрежи или други подобни. Две горелки едновременно за един съд (напр. големи продълговати съдове за риба).

ако особено местни условия при подаването на газ направят запалването на горелката трудно, се препоръчва да повторите операцията, като бутонът е завъртян на положение за малък пламък.

В случай на монтиране на аспиратор над плота за готвене, вижте инструкциите на аспиратора за правилното разстояние.

Предпазните гумени крачета под решетките могат да бъдат погълнати от малки деца, с произтичащия от това риск от задушаване. След като свалите решетките, се уверете, че всички крачета са правилно поставени.

#### **ГАЗОВИ ВРЪЗКИ**

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди монтажа се уверете, че условията на местното газоразпределение (вид и налягане на газа) са съвместими с конфигурацията на уреда.

**⚠** Проверете дали налягането на доставяния газ съвпада със стойностите, дадени в Таблица 1 ("Характеристики на горелката и дюзата").

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Условията на конфигурация на този уред са дадени на етикета (или на табелката с данни).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред не е свързан с устройство за отвеждане на вещества, отделяни при запалването. То трябва да се монтира и свърже в съответствие с действащите разпоредби за монтиране. Трябва да се обърне особено внимание на съответните изисквания за вентилация.

**⚠** Ако уредът работи с втечен газ, регулиращият винт трябва да бъде затегнат възможно най-здраво.

**⚠ ВАЖНО:** Когато се използва газова бутилка или газов контейнер, те трябва да бъдат правилно поставени (във вертикално положение).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Тази операция трябва да се извърши от квалифициран техник

**⚠** Използвайте само гъвкави или твърди метални маркучи за газовите връзки.

**⚠** Свързване с твърда (медна или стоманена) тръба: Свързването към газовата инсталация трябва да се извърши така, че да няма деформация от какъвто и да било вид на уреда. Има L-образен фитинг за тръба на газовата рампа на уреда, която от своя страна е снабдена с уплътнение с цел предотвратяване на течове. След завъртане на фитинга за тръбата уплътнителят винаги трябва да се поставя отново (уплътнителят се доставя с уреда). Фитингът за тръбата за подаване на газ е резбован 1/2 цилиндричен "мъжки" накрайник.

**⚠** Свързване на гъвкава безфланцова тръба от неръждаема стомана към резбован накрайник: Фитингът за тръбата за подаване на газ е резбован 1/2 цилиндричен "мъжки" накрайник. Тези тръби трябва да се монтират така, че в никакъв случай да не превишават 2000 mm, когато са разгънати докрай. След извършване на свързването се уверете, че гъвкавата метална тръба не влиза в контакт с движещите се части и не е притисната. Използвайте само тръби и уплътнители, които отговарят на действащите национални наредби.

**⚠ ВАЖНО:** Ако се използва маркуч от неръждаема стомана, той трябва да се монтира така, че да не се допира до подвижна част от мебелировката (напр. чекмедже). Той трябва да преминава през място, на което няма пречки и където да може да се проверява по цялата му дължина.

**⚠** Уредът трябва да бъде свързан към основното подаване на газ или към газова бутилка, съгласно действащите национални наредби. Преди да извършите свързването, се уверете, че уредът е съвместим с подаването на газ, което желаете да използвате. При несъвместимост следвайте инструкциите, дадени в раздел "Приспособяване към различни видове газ".

**⚠** След свързването към газоподаването проверете за течове, като използвате сапунена вода. Запалете горелките и завъртете копчетата от максимална позиция 1\* на минимална позиция 2\*, за да проверите стабилността на пламъка.

**⚠** Свързването към газовата инсталация или към газова бутилка може да се извърши с помощта на гъвкав гумен или стоманен маркуч съгласно националното законодателство.

#### **ПРИСПОСОБЯВАНЕ КЪМ РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ ГАЗ**

**⚠** За да приспособите уреда към вид газ, различен от типа, за който е произведен (посочен на табелката с данни), следвайте стъпките, дадени след чертежите за монтаж.

#### **МОНТИРАНЕ**

**⚠** Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица – има опасност от наранявания. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда – има опасност от порязвания.

**⚠** Електрическите и газовите връзки трябва да отговарят на местните нормативни разпоредби.

**⚠** Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонт трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. При проблеми се обърнете към търговеца или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След като уредът бъде монтиран, отпадъците от опаковката (пластмаса, стиропор и др.) трябва да стоят далеч от обсега на деца - има опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – има опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – има опасност от електрически удар. Включете уреда едва след завършване на монтажа.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Модифицирането на уреда и начинът му на монтаж са от изключително значение за безопасната и правилна употреба на уреда във всички допълнителни държави

**⚠** Използвайте регулатори на налягането, подходящи за налягането на газа, посочено в инструкциите.

**⚠** Помещението трябва да бъде оборудвано със система за екстракция на въздуха, която отвежда дима, образуван от запалването.

**⚠** Освен това помещението трябва да позволява нормална циркулация на въздуха, тъй като за нормалното запалване е необходим въздух. Дебитът на въздух не трябва да бъде по-малък от 2 m<sup>3</sup>/h на киловат инсталирана мощност.

**⚠** Системата за циркулация на въздух може да взема въздух отвън с помощта на тръба с вътрешно напречно сечение от най-малко 100 cm<sup>2</sup>; отворът на тази тръба не бива да е възможно да се запуши.

**⚠** Освен това системата може да достави необходимия за запалването въздух индиректно, т.е. от съседните помещения, ако те са оборудвани с тръби за циркулация на въздуха, както е описано по-нагоре. Тези помещения обаче не трябва да бъдат комунални, спални или помещения, в които съществува опасност от пожар.

**⚠** Втечненият пропан-бутан се спуска към пода, тъй като е по-тежък от въздуха. Затова помещенията, в които има бутилки с пропан-бутан, трябва също да разполагат с вентилационни отвори, през които да излезе газът при евентуално изтичане. Поради тази причина бутилките с пропан-бутан, частично или изцяло пълни, не трябва да се поставят или съхраняват в помещения или в зони за съхранение, които се намират под земята (напр. мазета и др.). Препоръчително е в помещението да държите само бутилката, която се използва, и тя да е разположена така, че да не се нагрива от външни източници на топлина (фурни, камини, печки и др.), които могат да повишат нейната температура над 50°C.

Ако е трудно да завъртите ключовете за горелката, свържете се с отдела за следпродажбено обслужване, където могат да сменят крана за горелката, в случай че е повреден.

Никога не покривайте отворите за вентилация и разсейване на топлината.

Не изваждайте уреда от основата му от полистиролова пяна, докато не започне монтирането.

**⚠** Не монтирайте уреда зад декоративна врата - има опасност от пожар.



ако уредът се поставя върху основа, тя трябва да бъде нивелирана и закрепена за стената с предоставената задържаща верига, за да не се изплъзне уредът от основата.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да не се преобърне уредът, трябва да се монтира предоставената задържаща верига. Вижте инструкциите за нейното монтиране.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО**

**ВАЖНО:** Информацията относно консумацията на електроенергия и напрежението е предоставена на табелката с данни.

⚠ Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързване на уреда към контакта на електрозахранването, след като уредът бъде поставен на мястото му. Не дърпайте захранващия кабел.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След монтирането електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е паднал.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени с еднакъв такъв от производителя, негов сервизен агент или лице с достатъчна квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

⚠ В случай че се налага смяна на захранващия кабел, свържете се с оторизиран сервизен център.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.

## **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - има опасност от електрически удар.

⚠ Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.


⚠ Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.

⚠ Уверете се, че уредът се е охладил, преди да извършвате почистване или поддръжка. - опасност от изгаряния.


⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда, преди да смените лампата - има опасност от електрически удар.

⚠ За избягване на повреда на електрическото устройство за запалване не го използвайте, когато горелките не са в гнездата си.

## **ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ**

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране . Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

## **ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕДИ**

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като се погрижите уредът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и здравето на хората. Символът , поставен на izdelieto или придружаващите документи, показва, че този уред не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

## **СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ**

Загрявайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта. Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.

## **ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ**

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейска наредба 66/2014 и е в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1.

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейска наредба 66/2014 и е в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейска наредба 66/2014 и е в съответствие с Европейски стандарт EN 30-2-1

## **HR | SIGURNOSNE UPUTE**

### **OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE**

⚠ Ove su upute valjane ako se na uređaju nalazi simbol dotične države. Ako se na uređaju ne nalazi simbol, pogledajte tehničke upute koje sadrže potrebne upute koje se tiču izmjena na uređaju kako bi se prilagodio uvjetima uporabe u dotičnoj zemlji.

⚠ **OPREZ:** Upotrebom plinskog štednjaka u prostoriji u kojoj je postavljen stvara se toplina, vlaga i produkti izgaranja. Kuhinja se mora dobro prozračivati dok se uređaj upotrebljava: držite otvore za prirodnu ventilaciju otvorenima ili ugradite uređaj za mehaničku ventilaciju (napu). Duža i intenzivnija uporaba uređaja može zahtijevati dodatnu ventilaciju, primjerice otvaranje prozora ili učinkovitiju ventilaciju pojačavanjem razine mehaničke ventilacije (ako je moguće).

⚠ Nepridržavanje uputa u ovom priručniku može dovesti do požara ili eksplozije dovode do oštećenja imovine ili osobnih ozljeda.

Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.





Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.

**⚠ UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji pristup se zagrijevaju prilikom uporabe. Pazite da ne biste dodirnuli grijače. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

**⚠ UPOZORENJE:** Ako je površina ploče za kuhanje napukla, ne upotrebljavajte uređaj - opasnost od strujnog udara.

**⚠ UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte čuvati predmete na površinama za kuhanje.

**⚠ OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.

**⚠ UPOZORENJE:** Pripremanje hrane na masnoći ili ulju bez nadzora ugradbene ploče može biti opasno: opasnost od požara. NIKADA nemojte gasiti požar vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.

**⚠** Nemojte upotrebljavati ploču za kuhanje kao radnu površinu ili podlogu. Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade – opasnost od požara.

**⚠** Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

**⚠ PAŽNJA:** Ako pukne staklo ploče za kuhanje, odmah zatvorite sve plamenike i sve električne grijače i izolirajte uređaj od napajanja električnom energijom; – nemojte dirati površinu uređaja; – nemojte upotrebljavati uređaj



Stakleni poklopac može puknuti unutra ako se zagrijava. Zatvorite sve plamenike i električne ploče prije zatvaranja poklopca. Nemojte spuštati poklopac kad plamenik gori

**⚠ UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji pristup se zagrijevaju prilikom uporabe. Nemojte dodirivati grijače. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su neprestano pod nadzorom

**⚠** Uređaj nikad nemojte ostavljati bez nadzora prilikom sušenja namirnica. Ako je uređaj prikladan za upotrebu sonde, upotrebljavajte samo sondu temperature preporučenu za ovu pećnicu: opasnost od požara.

**⚠** Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade: opasnost od požara. Uvijek pazite prilikom kuhanja namirnica bogatih masnoćom ili uljem ili prilikom dodavanja alkoholnih pića: opasnost od požara. Za uklanjanje posuda i dodatnog pribora upotrijebite rukavice za pećnicu. Po završetku kuhanja pažljivo otvorite vrata i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije pristupanja unutrašnjosti: opasnost od opekotina. Ne prekrivajte izlaze za vrući zrak na prednjem dijelu pećnice: opasnost od požara.

**⚠** Pazite kada su vrata pećnice otvorena ili spuštена kako biste izbjegli udaranje u vrata.

#### **DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE**

**⚠ OPREZ:** Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerac vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

**⚠** Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

**⚠** Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

**⚠** Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti ovaj uređaj na otvorenom prostoru.

**⚠** Ne odlažite eksplozivne ili zapaljive predmete (npr. benzin ili raspršivače) u uređaj ili u njegovu blizinu: opasnost od požara.

**⚠** Upotrebljavajte lonce i tave čija je širina dna ista ili malo veća od plamenika (pogledajte odgovarajuću tablicu). Pazite da lonci na rešetkama ne prelaze rubove površine za kuhanje.

**⚠** Nepravilna upotreba rešetke može dovesti do oštećenja ploče za kuhanje: mreže ne okrećite naopako i ne gurajte ih preko ploče za kuhanje.

Nemojte dopustiti da plamen plamenika prelazi preko ruba lonca  
Nemojte upotrebljavati: Pekače od lijevanog željeza, kameno posuđe, lonce i tave od terakote, difuzore topline poput metalne mreže ili bilo koje druge vrste. Dva plamenika istovremeno za jednu posudu (npr. za kotlić s ribom).

Ako je zbog lokalnih uvjeta dovoda plina otežano paljenje plamenika, preporučuje se da ponovite radnju s gumbom okrenutim u položaj malog plamena.

Ako kuhinjsku napu postavljate iznad ploče za kuhanje, slijedite upute o pravilnoj udaljenosti.

Mala bi djeca mogla progutati zaštitne gumene nožice ispod rešetaka i ugušiti se. Nakon skidanja rešetke provjerite jesu li sve nožice ispravno namještene.

#### **PRIKLJUČENJE NA PLINSKI SUSTAV**

**⚠ UPOZORENJE:** Prije postavljanja, provjerite sukladnost lokalnih uvjeta distribucije (vrsta i tlak plina) i konfiguracije uređaja.

**⚠** Provjerite odgovara li tlak dovoda plina vrijednostima navedenima u tablici 1 („Specifikacije plamenika i mlaznice“).

**⚠ UPOZORENJE:** Uvjeti konfiguracije ovog uređaja navedeni su na naljepnici (ili podatkovnoj pločici).

⚠ UPOZORENJE: Ovaj uređaj nije priključen na uređaj za odvođenje produkata izgaranja. Mora se postaviti i priključiti u skladu s važećim propisima o instalacijama. Posebnu pozornost treba posvetiti odgovarajućim zahtjevima vezanim za ventilaciju.

⚠ Ako je uređaj spojen na tekući plin, regulacijski vijak mora se zategnuti što je čvršće moguće.

⚠ VAŽNO: Kada je uređaj opremljen plinskom cilindrom ili plinskim spremnikom, mora se pravilno namjestiti (okomiti položaj).

⚠ UPOZORENJE: Taj postupak mora izvršiti kvalificirani tehničar

⚠ Upotrebljavajte isključivo savitljivo crijevo ili krutu metalnu cijev za priključak plina.

⚠ Priključivanje krute cijevi (bakrene ili čelične): Priključivanje na sustav plina mora se obaviti tako da ni na koji način ne opterećuje uređaj. Tu je i podesivi nastavak cijevi u obliku slova L na dobavnoj rampi uređaja koji se postavlja da bi se spriječila curenja. Brtva se uvijek mora zamijeniti nakon okretanja cijevne spojnice (brtva se isporučuje s uređajem). Cijevni priključak za dovod plina je navojna plinska 1/2 cilindrična muška spojnica.

⚠ Priključivanje savitljive cijevi od nehrđajućeg čelika bez brtve na nastavak s navojima: Cijevni priključak za dovod plina je navojna plinska 1/2 cilindrična muška spojnica. Ove se cijevi moraju postaviti tako da nikad nisu duže od 2000 mm kada su u potpunosti produžene. Kad je spajanje izvedeno, provjerite da savitljiva metalna cijev ne dodiruje dijelove u pokretu i da nije stisnuta. Upotrebljavajte isključivo cijevi i brtve sukladne s važećim nacionalnim propisima.

⚠ VAŽNO: Ako se upotrebljava crijevo od nehrđajućeg čelika, treba ga spojiti tako da ne dodiruje niti jedan pokretni dio namještaja (npr. ladicu). Mora prolaziti kroz područje bez prepreka i gdje se može pregledati cijelom duljinom.

⚠ Uređaj treba biti spojen na glavni dovod plina ili plinski cilindar u skladu s važećim nacionalnim propisima. Prije spajanja, provjerite je li uređaj kompatibilan s dovodom plina koji želite upotrijebiti. Ako nije, pridržavajte se uputa navedenih u odlomku „Prilagođavanje za različite vrste plina“.

⚠ Nakon spajanja dovoda plina provjerite ima li propuštanja uz pomoć sapunice. Upalite plamenike i okrenite gumb od maksimalnog 1\* do minimalnog položaja 2\* kako biste provjerili stabilnost plamena.

⚠ Spajanje na plinsku mrežu ili plinski cilindar može se obaviti pomoću savitljive gumene ili čelične cijevi u skladu s važećim nacionalnim propisima.

#### **PRIJELAZ NA RAZLIČITE VRSTE PLINA**

⚠ Kako biste prilagodili uređaj vrsti plina koji je drugačiji od vrste za koju je proizveden (navedeno na nazivnoj pločici), pridržavajte se opisanih koraka navedenih nakon instalacijskih crteža.

#### **POSTAVLJANJE**

⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Električni i plinski priključci moraju biti u skladu s lokalnim propisima.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen), električne priključke i popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio kućanskog uređaja osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema, kontaktirajte distributera ili najbliži postprodajni servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne oštetiti električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.

⚠ UPOZORENJE: Izmjene na uređaju i način njegova postavljanja od osnovne su važnosti za sigurnu i ispravnu upotrebu uređaja u svim dodatnim zemljama

⚠ Upotrebljavajte regulatore tlaka koji odgovaraju tlaku plina navedenom u uputama.

⚠ Prostorija mora biti opremljena sustavom za odvod zraka koji odvodi plinove izgaranja.

⚠ Prostorija ujedno mora dopuštati ispravnu cirkulaciju zraka jer je zrak potreban kako za izgaranje. Protok zraka ne smije biti manji od 2 m<sup>3</sup>/h po kW instalirane snage.

⚠ Sustav cirkulacije zraka može uzimati zrak izravno izvana putem cijevi unutarnjeg presjeka od najmanje 100 cm<sup>2</sup>; otvor se ne smije blokirati.


⚠ Sustav može osigurati zrak potreban za izgaranje i neizravno, tj. iz susjednih prostorija u kojima su postavljene cijevi za cirkulaciju zraka kao što je gore navedeno. Međutim, te prostorije ne smiju biti zajedničke prostorije, spavaće sobe ili prostorije koje predstavljaju požarnu opasnost.


⚠ Ukapljeni naftni plin spušta se na tlo jer je teži od zraka. Stoga bi prostorije u kojima se nalaze spremnici s LPG-om također trebale imati odušnike kako bi plin mogao izlaziti u slučaju propuštanja. Zbog toga se cilindri s LPG-om, bez obzira jesu li djelomično ili potpuno puni, moraju postaviti ili čuvati u prostorijama ili skladišnim prostorima koji su ispod razine tla (podrumi itd.). Preporučuje se da u prostoriji držite samo onaj spremnik koji koristite i da ga postavite tako da nije izložen toplini od vanjskih izvora (pećnice, kamini, peći itd.) koji bi mogli podići temperaturu spremnika iznad 50°C.


Ako vam je teško uključiti gumb plamenika, obratite se postprodajnoj službi koja može zamijeniti plamenik ako utvrdi da je neispravan.

Otvori za ventilaciju i raspršivanje topline nikad ne smiju biti prekriveni.


Uređaj skinite s podnožja od pjenastog polistirena tek u trenutku postavljanja.


 Uređaj ne postavljajte iza ukrasnih vrata: opasnost od požara.


 Ako je uređaj postavljen na postolju, mora se poravnati i pričvrstiti na zid pomoću isporučenog lanca da bi se spriječilo da uređaj sklizne s postolja.


 UPOZORENJE: Isporučeni pričvrсни lanac mora se ugraditi da bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte upute za postavljanje.


## ELEKTRIČNA UPOZORENJA


 VAŽNO: Informacije o potrošnji struje i naponu nalaze se na nazivnoj pločici.


 Natpisna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).


 Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

 Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug kako bi se uređaj, nakon postavljanja u element, moglo priključiti na izvor napajanja. Nemojte povlačiti kabel za električno napajanje.


 Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili višestruke utikače. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bos. Uređaj ne upotrebljavate ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.


 Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisnu osobu ili osobu slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije: opasnost od strujnog udara.


 Ako kabel napajanja treba zamijeniti, obratite se ovlaštenom servisnom centru.


 UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE


 UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja; nikada ne upotrebljavajte uređaje za čišćenje parom: opasnost od električnog udara.

 Ne upotrebljavajte gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsku stakla.


 Ne upotrebljavajte abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili strugače za tave.

 Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja. – opasnost od opekotina.


 UPOZORENJE: Isključite uređaj prije zamjene žarulje: opasnost od strujnog udara.

 Kako biste izbjegli oštećenja električnih uređaja za paljenje, nemojte ih upotrebljavati kada se plamenici ne nalaze u svojim kućestima.

## ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja . Različiti dijelovi ambalaže moraju se stoga odgovorno odlagati i u skladu s propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

## ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EU o električnom i elektroničkom otpadu (WEEE). Osigurajte li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi. Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti odgovarajućem sakupljalištu za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

## SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu.

## DEKLARACIJA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj zadovoljava zahtjeve ekološkog načina izrade europske uredbe br. 66/2014 u skladu s europskom normom EN 60350-1.


Ovaj uređaj zadovoljava zahtjeve ekološkog načina izrade europske uredbe br. 66/2014 u skladu s europskom normom EN 60350-2.


Ovaj uređaj zadovoljava zahtjeve ekološkog načina izrade europske uredbe br. 66/2014 u skladu s europskom normom EN 30-2-1




## SR BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

### VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

 Ova uputstva su validna ako se simbol zemlje javlja na uređaju. Ako simbol ne postoji na uređaju, potrebno je pogledati tehnička uputstva koja će vam pružiti potrebna uputstva u vezi sa modifikacijom uređaja u skladu sa uslovima korišćenja u zemlji.

 MERA PREDOSTROŽNOSTI: Korišćenje uređaja za kuvanje na gas rezultira proizvodnjom toplote, vlage i proizvoda sagorevanja u prostoriji u kojoj je instaliran. Vodite računa da kuhinja ima dobru ventilaciju, naročito kada se uređaj koristi: držite prirodne otvore za ventilaciju otvorenim ili instalirajte mehanički uređaj za ventilaciju (mehanički aspirator za ekstrakciju). Duža intenzivna upotreba uređaja može da zahteva dodatnu ventilaciju, na primer otvaranje prozora ili efikasniju ventilaciju, povećavajući nivo mehaničke ventilacije (ako je to moguće).

 Ukoliko se informacije iz ovog priručnika ne slede precizno, može doći do požara ili eksplozije, što može dovesti do oštećenja imovine ili do povrede.

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.



Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

**⚠ UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejačima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

**⚠ UPOZORENJE:** Ukoliko je površina ploče za kuvanje naprsila, nemojte koristiti uređaj - postoji rizik od električnog udara.

**⚠ UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne stavljate nikakve predmete na površinu za kuvanje.

**⚠ MERA PREDOSTROŽNOSTI:** Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.

**⚠ UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora kada se koristi mast ili ulje, može da bude opasno - postoji rizik od požara. NIKAD ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protivpožarnom tkaninom.

**⚠** Ne koristite ploču za kuvanje kao radnu površinu ili potporu. Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.

**⚠** Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjanim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

**⚠ OPREZ:** U slučaju pucanja stakla ploče za kuvanje: odmah isključite sve gorionike i sve električne grejače i izolujte uređaj sa električnog napajanja; - ne dodirujte površinu uređaja; - ne koristite uređaj

Stakleni poklopac može da pukne ako se zagreje. Isključite sve gorionike i električne ploče pre zatvaranja poklopca. Ne zatvarajte poklopac kada je gorionik uključen

**⚠ UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejačima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom

**⚠** Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane. Ukoliko je uređaj pogodan za korišćenje sonde, koristite samo temperaturnu

postoji rizik od požara.

**⚠** Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara. Budite naročito oprezni prilikom spremanja masne hrane ili prilikom dodavanja alkoholnih pića – postoji rizik od požara. Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora. Po završetku pečenja, pažljivo otvorite vrata i pustite vreo vazduh ili paru polako napolje pre nego što pristupite rerni – postoji rizik od opekotina. Ne blokirajte otvore za vreo vazduh na prednjoj strani rerne – postoji rizik od požara.

**⚠** Budite pažljivi kada su vrata rerne otvorena, kako ne biste udarili u njih.

### **DOZVOLJENA UPOTREBA**

**⚠ MERA PREDOSTROŽNOSTI:** Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

**⚠** Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, smeštaja prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

**⚠** Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

**⚠** Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite ga na otvorenom.

**⚠** Ne čuvajte eksplozivne ili zapaljive materije (npr. benzin ili sprejeve) unutar ili blizu uređaja – postoji rizik od požara.

**⚠** Koristite lonce i tiganje čije je dno iste širine kao gorionik ili nešto veće (pogledajte određenu tabelu). Uverite se u to da lonci na rešetkama za posude ne budu istureni izvan ruba ploče za kuvanje.

**⚠** Nepravilno korišćenje rešetki može rezultirati oštećenjem ploče za kuvanje: nemojte da postavljate rešetke naopačke ili da njima klizite preko ploče za kuvanje.

Nemojte dozvoliti da plamen gorionika prelazi izvan ruba lonca

Nemojte da koristite: Ploče za kuvanje od livenog gvožđa, kamenje za pečenje, lonce i tiganje od gline. Rasipače toplote kao što su metalne mreže ili drugi. Istovremeno dva gorionika za jednu posudu (npr. lonac za riblju čorbu).

Ukoliko se gorionik teško pali usled posebnih lokalnih uslova isporuke gasa, preporučujemo vam da ponovite postupak okretanjem dugmeta u položaj za najmanji plamen.

U slučaju instaliranja ploče za kuvanje iznad radne površine, pogledajte uputstva za aspirator za pravilno rastojanje.

Zaštitne gumene stope na rešetkama predstavljaju opasnost od gušenja za malu decu. Nakon uklanjanja rešetki, vodite računa da sve stope budu pravilno postavljene.

### **PRIKLJUČENJE GASA**

**⚠ UPOZORENJE:** Pre instalacije, vodite računa da lokalni uslovi za distribuciju (vrsta gasa i pritisak gasa) i konfiguracija uređaja budu kompatibilni.

**⚠** Proverite da li je pritisak dovoda gasa konzistentan sa vrednostima navedenim u tabeli 1 („Specifikacije gorionika i mlaznice“).

⚠ UPOZORENJE: Uslovi konfigurisanja ovog uređaja su navedeni u tabeli (ili pločici sa podacima).

⚠ UPOZORENJE: Ovaj uređaj nije povezan na uređaj za odvod proizvoda sagorevanja. Treba ga instalirati i povezati u skladu sa trenutnim propisima za instalaciju. Posebnu pažnju treba obratiti na odgovarajuće zahteve u pogledu provetravanja.

⚠ Ako su uređaji povezani na tečni gas, zavrtanj za regulaciju mora biti zategnut što je više moguće.

⚠ VAŽNO: Kada se boca ili posuda za gas postavi, ona treba i da ulegne pravilno (uspravno).

⚠ UPOZORENJE: Ovu operaciju mora da obavi kvalifikovani tehničar

⚠ Za povezivanje gasa koristite samo fleksibilno ili kruto crevo.

⚠ Povezivanje sa krutim crevom (bakar or čelik): Povezivanje na gasni sistem se mora obaviti na takav način da za uređaj ne postoji nikakav napor. Na dovodnoj rampi na uređaju postoji podesivi priključak za cev u obliku slova L, a postavljen je sa zaptivkom kako bi se sprečilo curenje. Zaptivka se uvek mora postaviti nakon okretanja priključka za cev (zaptivka se dostavlja uz uređaj). Priključak za cev za dovod gasa je navojni 1/2 gasni cilindrični muški priključak.

⚠ Povezivanje fleksibilne cevi od nerđajućeg čelika bez zglobova na navojni priključak: Priključak za cev za dovod gasa je navojni 1/2 gasni cilindrični muški priključak. Ove cevi se moraju instalirati tako da nikada ne budu duže od 2000 mm kada se potpuno rašire. Kada se obavi povezivanje, vodite računa da fleksibilna metalna cev ne dodiruje nijedan pokretan deo i da ne bude komprimovana. Koristite samo cevi i zaptivke koje su u skladu sa važećim nacionalnim propisima.

⚠ VAŽNO: Ako se koristi crevo od nerđajućeg čelika, ono se mora instalirati tako da ne dodiruje nijedan pokretan deo nameštaja (npr. fioku). Crevo treba da bude sprovedeno na način da oko njega nema prepreka i da može da se pregleda čitavom dužinom.

⚠ Uređaj treba povezati na glavni dovod gasa ili na bocu za gas u skladu sa važećim nacionalnim propisima. Pre povezivanja, proverite da li je uređaj kompatibilan sa dovodom gasa koji želite da koristite. Ako to nije slučaj, sledite uputstva iz odeljka „Adaptiranje na različite vrste gasa“.

⚠ Posle priključenja na gas proverite sapunicom da li curi. Uključite gorionike i okrenite dugmad od maks. položaja 1\* do minimalnog položaja 2\* da biste proverili stabilnost plamena.

⚠ Povezivanje sa mrežom za gas ili bovom za gas može da se sprovede pomoću fleksibilnog gumenog ili čeličnog creva, u skladu sa važećim nacionalnim propisima.

## PRILAGOĐAVANJE RAZNIM VRSTAMA GASA

⚠ Da biste adaptirali uređaj za vrstu gasa koja nije ona za koju je on proizveden (naznačeno na nazivnoj etiketi), sledite propisane korake navedene nakon crteža za instalaciju.

### UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice – postoji rizik od posekotina.

⚠ Električni i gasni priključci treba da budu izvedeni u skladu sa lokalnim propisima.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električne priključke i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Ne popravljajte delove uređaja i ne menjajte ih ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da se nije oštetiо tokom transporta. U slučaju da postoje neki problemi, obratite se svom prodavcu ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece – postoji rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak montiranja završen.

⚠ UPOZORENJE: Modifikacija uređaja i način instalacije su osnovni za bezbedno i pravilno korišćenje uređaja u svim zemljama

⚠ Koristite regulatore pritiska pogodne za pritisak gasa naznačen u uputstvu.

⚠ Prostorija mora da ima sistem za ekstrakciju vazduha, koji odvodi sva isparenja nastala sagorevanjem.

⚠ Prostorija takođe mora da omogućava pravilnu cirkulaciju vazduha, jer je vazduh potreban za normalno sagorevanje. Protok vazduha ne sme biti manji od 2 m<sup>3</sup>/h po kW instaliranog napajanja.

⚠ Sistem za cirkulaciju vazduha može uzimati vazduh direktno iz spoljašnjosti putem cevi unutrašnjeg preseka od najmanje 100 cm<sup>2</sup>; otvor ne sme biti podložan blokadama.

⚠ Sistem takođe može indirektno dopremiti vazduh potreban za sagorevanje, tj. iz susednih prostorija opremljenih cevima za cirkulaciju vazduha, kao što je prethodno navedeno. Međutim, ove prostorije ne smeju da budu dnevne sobe, spavaće sobe ili prostorije koje mogu predstavljati opasnost od požara.

⚠ Tečni naftni gas curi na pod, jer je teži od vazduha. Stoga, prostorije koje sadrže LPG boce takođe moraju biti opremljene otvorima za odvod gasa u slučaju curenja. To znači da LPG cilindri,

bilo da su delimično ili potpuno puni, se ne smeju da se instaliraju niti čuvaju u prostorijama ili skladišnim prostorima koji su ispod nivoa zemlje (podrumi itd.). Savetuje se da se samo cilindar koji se koristi čuva u prostoriji, postavljen tako da ne bude izložen toploti koju proizvode spoljašnji izvori (pećnice, kamini, šporeti itd.) koji mogu da podignu temperaturu cilindra iznad 50°C.

U slučaju poteškoća sa okretanjem dugmadi za gorionike, kontaktirajte postprodajni servis radi zamene slavine gorionika u slučaju da je neispravna.

Otvori koji se koriste za ventilaciju i raspršivanje toplote se nikada ne smeju pokrivati.

Uređaj izvadite iz stiropora tek u trenutku ugradnje.

**⚠** Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata – postoji rizik od požara.



ako se aparatura postavi na postolje, potrebno je da se izniviše i pričvrsti za zid pomoću isporučenog lanca za zadržavanje, kako bi se sprečilo da uređaj sklizne sa postolja.



**UPOZORENJE:** Kako bi se onemogućilo prevrtanje uređaja, potrebno je da se namesti isporučeni lanac za zadržavanje. Pogledajte uputstva za montiranje.

### **OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA**

**⚠** VAŽNO: Informacije o potrošnji struje i o naponu su navedene na nazivnoj pločici.

**⚠** Pločica se nalazi na prednjoj ivici pećnice (vidljiva je kada su vrata otvorena).

**⚠** Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu sa nacionalnim standardima električne bezbednosti.

**⚠** Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug za povezivanje uređaja na napajanje nakon njegovog postavljanja u kućište. Nemojte vući električni kabl za napajanje.

**⚠** Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice i adaptere. Nakon ugradnje električni delovi ne smeju da budu dostupni korisniku. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bos. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

**⚠** Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

**⚠** Ako je potrebna zamena kabla za napajanje, obratite se ovlašćenom servisnom centru.

**⚠** **UPOZORENJE:** Pobrinite se da uređaj bude isključen pre zamene lampice da bi se izbegao eventualni strujni udar.

### **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

**⚠** **UPOZORENJE:** Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje; nikada ne koristite opremu za čišćenje parom – postoji rizik od električnog udara.

**⚠** Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do pucanja stakla.


**⚠** Nemojte da koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi hlora ili mrežice za čišćenje posuđa.

**⚠** Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete čišćenje ili održavanje. - opasnost od opekotina.


**⚠** **UPOZORENJE:** Isključite uređaj pre zamene sijalice – postoji rizik od strujnog udara.

**⚠** Kada gorionici nisu u kućištu, nemojte da koristite uređaj za električno paljenje kako biste izbegli njegovo oštećenje.

### **ODLAGANJE AMBALAŽE**

Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom . Razni delovi pakovanja se moraju odgovorno odlagati u skladu i potpuno sa lokalnim propisima o odlaganju otpada.

### **ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA**

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu sa lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen prema Evropskoj Direktivi o odlaganju električne i elektronske opreme 2012/19/EZ (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi. Simbol  na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

### **SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE**

Samo u slučaju da je to navedeno u tabeli za pripremu hrane ili u vašem receptu, rernu možete unapred zagrejati. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje pošto oni bolje apsorbuju toplotu.

### **IZJAVE O USAGLAŠENOSTI**

Ovaj uređaj ispunjava zahteve ekološkog dizajna evropske odredbe 66/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 60350-1.

Ovaj uređaj ispunjava zahteve ekološkog dizajna evropske odredbe 66/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 60350-2.

Ovaj uređaj ispunjava zahteve ekološkog dizajna evropske odredbe 66/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 30-2-1



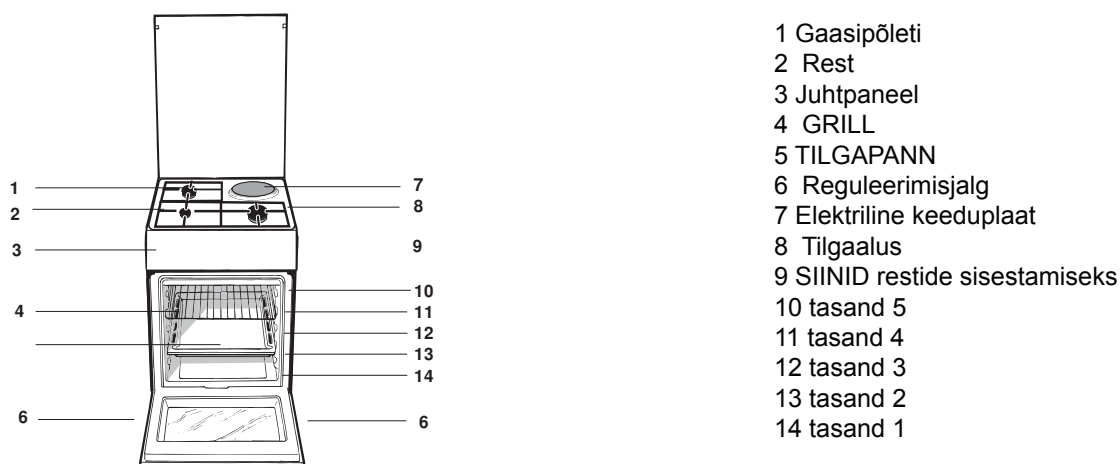


# IGAPÄEVASE KASUTAMISE

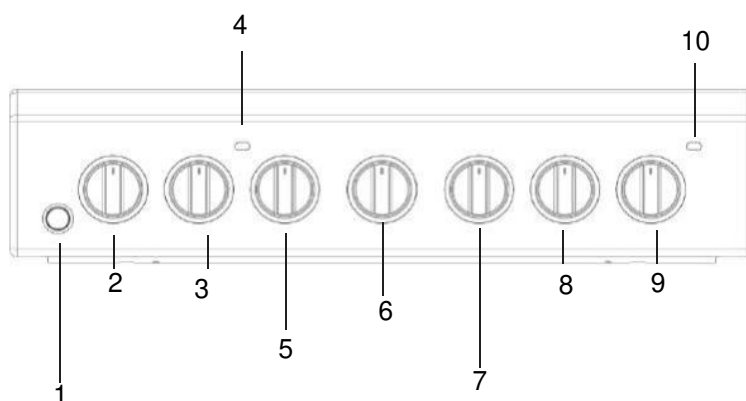
## JUHEND

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

## TOOTE KIRJELDUS



## VADIBAS PANEĻA APRAKSTS



1. GAASIPÕLETI süütenupp  
 2. PÕLETITE reguleernupp  
 3. PÕLETITE reguleernupp  
 4. TERMOSTAADI näidikutuli

5. TERMOSTAADI nupp  
 6. TAIMERI nupp  
 7. VALIKUIÜLITI  
 8. PÕLETITE reguleernupp

9. PÕLETITE reguleernupp  
 10. AKTIIVSE KEEDUPLAADI näidikutuli

## Nõuanded paigalduseks

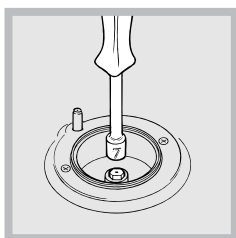
### Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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

#### Põletite reguleerimine

Düüside vahetamine põletites:

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



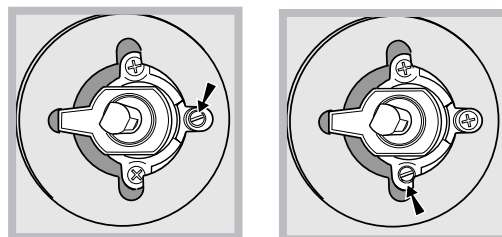
Minimaalse leegi reguleerimine põletites:

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

kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.

! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.

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



Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

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

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

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

## Põletite ja düüside andmete tabel

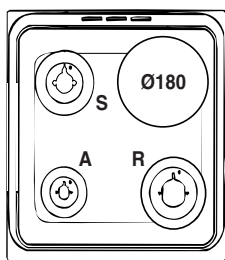
<b>Tabel 1</b>				<b>Vedel gaas</b>				<b>Maagaas</b>	
Põleti	Läbimõõt (mm)	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Möödavoovool 1/100 (mm)	Düüs 1/100 (mm)	Vool** g/h		Düüs 1/100 (mm)	Vool* l/h
		Nominaalne	Vähendatud			***	**		
Kiire (suur)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Poolkiire (keskmise) (S)	75	1,90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

Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas

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

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

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



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






# Käitamine ja kasutamine

## Pliidi kasutamine

### Gaasipõletite süütamine


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

Põleti süütamiseks:

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

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

vajutage PÕLETINUPP alla (tähistatud sümboliga

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

Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul korrake

toimingut ja hoidke nuppu kauem all.

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

Põleti välja lülitamiseks keerake nupp kuni lõppasendini .

### Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

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

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

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

## Ahju kasutamine

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

Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

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

1. Kõpsetusrežiimi valimiseks keerake valikunuppu.
  2. Kõpsetusrežiimile sobiva või soovitud temperatuuri valimiseks keerake taimerinuppu.
- Tabelist leiate kõpsetusrežiimide loendi ja soovitatud kõpsetustemperatuurid (vt tabelit „Soovitused ahjus kõpsetamiseks”).

Kõpsetamise ajal on alati võimalik:

- muuta kõpsetusrežiimi. Selleks keerake valikunuppu.
- muuta temperatuuri. Selleks keerake termostaadinuppu.
- peatada kõpsetamine. Selleks keerake valikunupp asendisse „0”.


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

### TERMOSTAADI näidikutuli

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

### Ahju valgusti

Valgusti sisselülitamiseks keerake valikunupp ükskõik missugusesse asendisse, v.a. „0”. Valgusti põleb seni, kuni ahi on sisse lülitatud. Keerake nupp asendisse

-ja valgusti süttib, ilma et ükski elektrielement oleks sisse lülitatud.

# Keedutsoonide sisse ja välja lülitamine

## Pliidi elektriliste keeduplaatide nupud

Pliidid võivad olla varustatud erinevas kombinatsioonis normaal- või kiirkeeduplaatidega (kiirkeeduplaate eristab teistest punane täpp plaadi keskel). Kuumakadude vältimiseks ja keeduplaatide kahjustamise vältimiseks kasutage ainult lameda põhjaga nõusid, mille põhja läbimõõt ei ole keeduplaadi omast väiksem. Tabelis on toodud nuppudele märgitud erinevad seadistused ja missugustele keeduplaatidele üks või teine seadistus sobib.

Enne keeduplaatide esmakordset kasutamist kuumutage neid maksimaalsel temperatuuril vähemalt 4 minutit. Ärge pange keeduplaatidele mingeid nõusid. Selles algfaasis pliidiplaatide kaitsekiht kõveneb ja saavutab maksimaalse vastupidavuse.

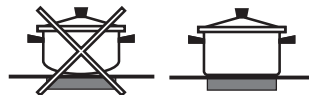
## Elektrilise keeduplaadi näidikutuli

Näidikutuli süttib, kui kas või üks elektriline keeduplaat on sisse lülitatud.

Seadistamine	Tavaline või kiirkeeduplaat
0	Väljas
1	Köögiviljade, kala valmistamine
2	Kartulite (auruga), suppide, kikerherneste ja ubade valmistamine
3	Suure toidukoguse valmistamise jätkamine, minestroone valmistamine.
4	Praadimine (keskmise).
5	Praadimine (üle keskmise).
6	Lühiajaline pruunistamine ja keema ajamine.

## Praktilised nõuanded pliidiplaadi kasutamiseks

- Kasutage paksu ja lameda põhjaga potte, mis tagavad ideaalse kontakti keedutsooniga.



- Soojakadude vältimiseks soovime kasutada potte-panne, mis on sellise läbimõõduga põhjaga, et katavad täielikult keeduplaadi.



- Veenduge alati, et poti põhi on täiesti puhas ja kuiv: see tagab ideaalse kontakti keeduplaadi ja poti vahel ning nii pottide kui pliidiplaadi tööiga on pikem.
- Ärge kasutage samu potte, mida gaasipliidil: gaasipõletitest eralduv kontsentreeritud kuumus võib olla poti põhja moonutanud ja pott ei ole keeduplaadiga täielikus kontaktis.
- Ärge jätke keedutsooni sisselülitatuks, kui sellel ei ole potti, sest nii võib keedutsoon kahjustuda.

## Küpsetusrežiimid



### TAVALINE AHJU režiim

Nii alumine, kui ka ülemine kütteelement on sees. Kasutades seda tavalist küpsetusrežiimi, on soovitatav 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 toitade sulatamiseks, aga ka õrnade toiduainete, mis ei vaja kuumust, nagu näiteks: jäätisekoogid, koore või vanillikaste, puuviljakoogid. Kasutades ventilaatorit väheneb sulatamise aeg umbes poole võrra. Liha kala või leiva korral on protsessi kiirendada kasutades „multi-küpsetamise“ režiimi ja seades temperatuuri vahemikku 80° - 100°C.



### Režiim VENTILEERITUD PÕHI

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



### GRILL režiim

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



### GRATÄÄNI režiim

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

! GRILL ja GRATÄÄN režiime tuleb kasutada suletud ahjuuksega.



### EELKUUMUTUSREŽIIM

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



### SÄÄSTUREŽIIM

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

## Ahju alumises osas asuv panipaik

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

Panipaiga (kui on) sisepinnad võivad muutuda väga kuumaks.

## Praktilisi toiduvalmistamise nõuandeid

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

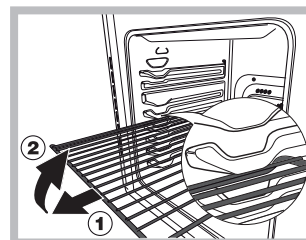
### GRILLIMINE

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

### PITSAREŽIIM

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

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



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

## Küpsetamise lõpuaja taimer \*

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

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




# Soovitused ahjus küpsetamiseks

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

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

## Küpsetamine mitmel riivil 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 valmistamisaegu ning temperatuure, siis seadke temperatuur, mis jääb kahe soovitud temperatuuri vahele (vt Ahju küpsetamisnõuannete tabelit) ja asetage delikaatsem toit ahjuplaadi asendisse 4. Eemaldage esimesena toit, mis nõuab lühemat valmistamisaega.
- Kui valmistate pitsasid mitmel ahjuplaadil temperatuuriga kuni 220°C, siis eelsoojendage ahju 15 minutit. Üldiselt võtab toiduvalmistamine ahjuplaadi asendis 4 kauem aega. Soovitame esimesena eemaldada pitsa, mis valmis madalaimas ahjuplaadi asendis ja seejärel eemaldage paari minuti pärast pitsa, mis valmis asendis 4.
- Asetage nõrgumispann alla ja ahjuplaat üles.

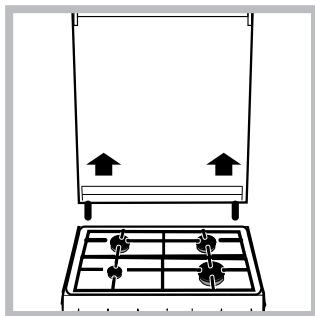
## Keskkonnasäästmine

- GRILLI, TOPELTGRILLI ja GRATÄÄNI režiimi kasutamisel hoidke ahjuks alati kinni. See aitab saavutada parema tulemuse ja säästa energiat (umbes 10%).
- Kui vähegi võimalik, vältige ahju eelsoojendamist ja püüdke see alati eelnevalt täita. Avage ust nii vähe kui võimalik, sest iga avamisega kaasneb soojuskadu. Energia märkimisväärseks säästmiseks lülitage ahi umbes 5 kuni 10 minutit enne planeeritud küpsetamise aja lõppu ja kasutage toidu valmistamiseks ahju 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 katmata pottides, kulutab oluliselt enam energiat
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne
- Kui keedate pika valmistamisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

## Seadme välja lülitamine

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

### Kate



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

Kaaneklaas tuleb paigaldada toote tavapärasel kasutamisel.

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


Ahju tihendite kontrollimine

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

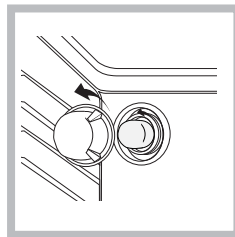
## Leegihajutajate hooldus

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

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

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

## Ahju valgusti lambi väljavahetamine



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.

Tootes on kasutusel energiaklassi E valgusallikas.

## Klienditugi

Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

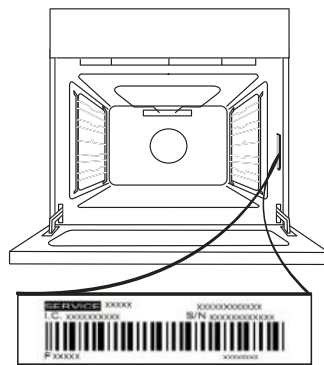
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendiit.

## TEENINDUS

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

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

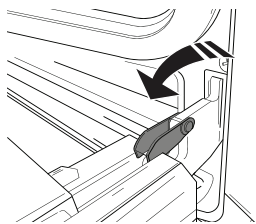


Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

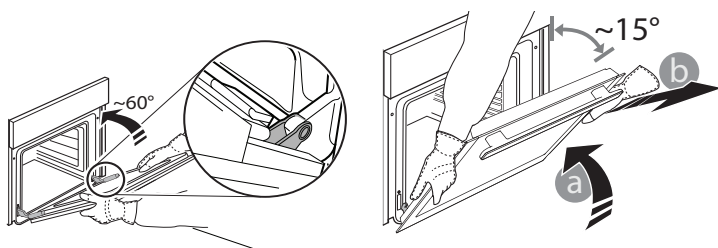
Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.

## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



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



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

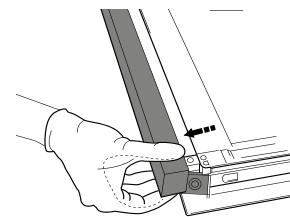
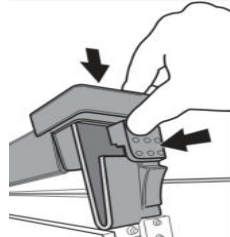
**3.** Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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

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

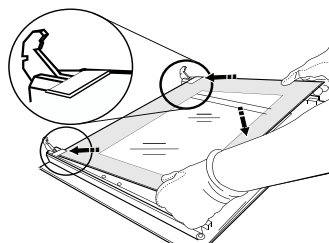
## HÖLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

**1.** Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korruga 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.

## Katalüütiline puhastamine \*

Mõnel mudelil on ahju kõige enam ohustatud sisemised vertikaalsed küljed kaetud poorse emailiga, mida nimetatakse katalüütiliseks emailiks. Kuumutades hävitab see email toidust eralduvaid rasvaosakesi. See rasvaosakeste "oksüdatsioon" toimub, kui külgede temperatuur on üle 170°C. Katalüütilise emaili poorne kvaliteet suurendab selle protsessi toimumise pindala.

Kui katalüütilised pinnad on pärast toiduvalmistamisprogrammi lõppemist endiselt määrdunud, siis jätke tühi ahi tööle, sulgege ahjuuks ja keerake temperatuuri reguleerimise nupp selle maksimaalse väärtuse peale. Jätke ahi selliselt 60 kuni 90 minutiks, olenevalt sellest, kui palju oli ahjus mustust. Tõrksama mustuse eemaldamiseks, võite kasutada kuuma vett ja pehmet harja.

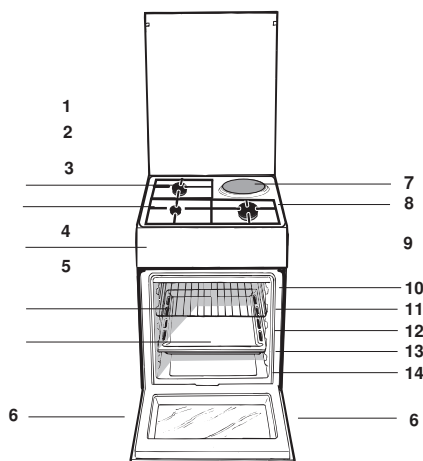
Ahju ukse eemaldamine ja taaspaigaldamine



# LV IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

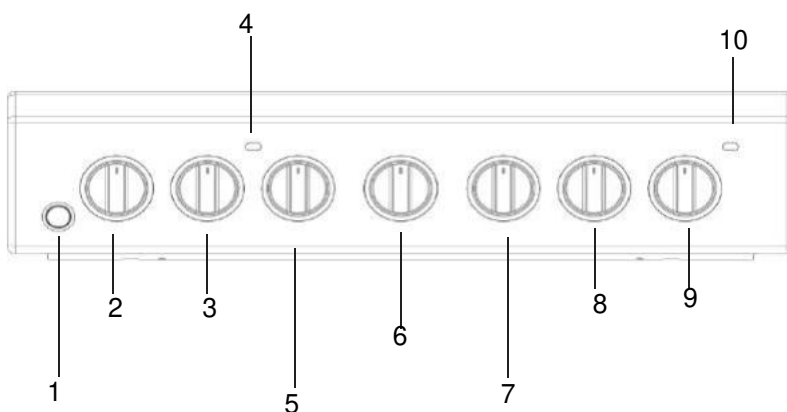
**!** Pirms ierīces lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet veselības un drošības instrukciju.

## PRODUKTA APRAKSTS



- 1 Gāzes deglis
- 2 Plīts virsmas režģis
- 3 Vadības panelis
- 4 GRILĒŠANA
- 5 CEPE TAUKU PANNA
- 6 Regulējama kāja
- 7ELEKTRISKĀ SILDĪŠANAS VIRSMA
- 8 Norobežota virsma traipiem
- 9 VADOTNES slidošo pamatņu u ievietošanai un izņemšanai
- 10 pozīcija 5
- 11 pozīcija 4
- 12 pozīcija 3
- 13 pozīcija 2
- 14 pozīcija 1

## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. GĀZES DEGLA iedegšanas poga
2. DEGLA vadības sledzi
3. DEGLA vadības sledzi
4. TERMOSTATA indikatora gaisma

5. **TERMOSTATA** slēdzis
6. TAIMERA slēdzis
7. SELEKTORA slēdzis
8. DEGLA vadības sledzi

9. DEGLA vadības sledzi
10. ELEKTRISKĀ SILDRINĶA indikatora

## Uzstādīšanas padomi

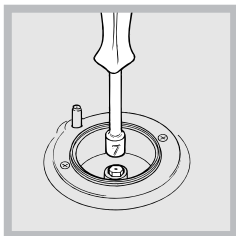
### Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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

#### Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdņu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

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



Plīts virsmas degdņu minimālais iestatījums ir jāregulē tālāk aprakstītajā veidā.

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

blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.

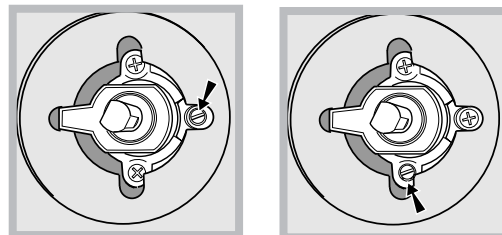
Ja ierīce ir pievienota sadīdinātās gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jānostiprina pēc iespējas ciešāk.

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

Plīts virsmas degdņiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.

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

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



Šī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

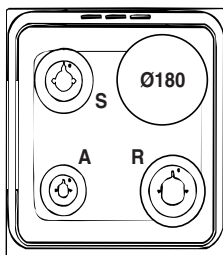
## Degļu un sprauslu speciāfikāciju tabula

1. tabula				Šķidrā gāze				Dabasgāze	
Deglis	Diametrs (mm)	Termiskā jauda kW (p.c.s.*)		Apvads 1/100 (mm)	Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* g/h		Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* l/h
		Nominālā	Samazinātā			***	**		
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)					30	30	20	
	Minimāls (mbar)					20	20	17	
	Maksimāls (mbar)					35	35	25	

Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gāzes

\*\* Propāns P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butāns P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

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

TEHNISKIE DATI	
<b>spriegums un frekvence</b>	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
<b>Degļi</b>	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.
<b>ENERGOUZLĪME un EKODIZAINS</b>	Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei karsēšanas režīms: ECO nemainīgs






# Leslīgšana un lietošana

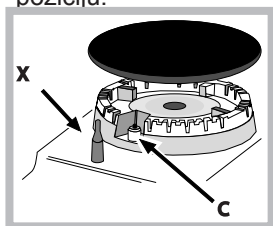
## Plīts virsmas lietošana


### Degļu iedegšana

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

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degļiem:

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




Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci\* (C), nospiediet aizdedzes pogu, kas apzīmēta ar simbolu , pēc tam nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji pulkstenradītāja

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

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

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

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

### Praktiski degļu lietošanas ieteikumi

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

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

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

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

## Cepeškrāsns lietošana

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

Pirms ierīces lietošanas no tas saniem nonemiet plastmasas aizsargplevi.

Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepeškrāsna plaukta, jo tā var tik bojāta emaljas kārtina. Darbinot cepeškrāsni grīla iesma režīmā, uzstadiet plauktus tikai 1. pozīcijā.

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

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

Ēdiena gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

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


Cepamie trauki vienmēr jānovieto uz tiem paredzētajiem plauktiem.

### TERMOSTATA indikatora gaisma

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

### Cepeškrāsns apgaismojums

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

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

# Ediena gatavošanas zonu ieslēgšana un izslēgšana

## Elektrisko sildīšanas virsmu vadības sledži

Plītis var aprīkot ar normalas un ātras darbības elektriskās sildīšanas virsmām dažādas kombinācijas (ātras darbības sildīšanas virsmas var atšķirt pēc sarkana sildīšanas virsmas centra. Lai novērstu sildīšanas virsmu sabojāšanu, ieteicams lietot pannas ar plakānu pamatni, kas ir piemērots sildīšanas virsmas laukumam. Tabulā ir parādīti dažādi uz sledžiem redzami iestatījumi un sildīšanas virsmu ieteicama lietošana.

**Pirms sildīšanas virsmu izmantošanas pirmo reizi tas ir jāuzkarsē līdz maksimālajai temperatūrai un jāturpina karstēt aptuveni četras minūtes, nenovietojot uz virsmām pannas. Šā sākotnējā posma laikā to aizsargāpvalks sacietē un gūst maksimālo izturību.**

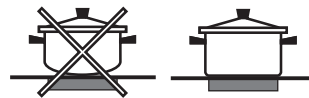
## Elektriskās sildīšanas virsmas indikatora gaismina

Šis gaismins iedegas, kad ir ieslēgta kāda no plīts elektriskajām sildīšanas virsmām.

Iestatījums	Normāls vai ātrs režīms
0	Izslēgts
1	Dārzeņu, zivju gatavošana
2	Kartupeļu (sautēšana), zupu, zirņu un pupiņu vārīšana
3	Liela produktu daudzuma, gaļas zupu ilgstoša vārīšana
4	Grauzdēšana (vidēja)
5	Grauzdēšana (intensīvāka)
6	Ātra apcepšana un ūdens uzvārīšana

## Praktiski plīts virsmas lietošanas ieteikumi

- Lai nodrošinātu vislabāko saskari ar ediena gatavošanas zonu, lietojiet pannas ar biezu un plakānu pamatni.



- Vienmēr lietojiet pannas, kas pilnībā nosedz sildīšanas virsmu, jo šādi viss radītais siltums tiek izmantots lietderīgi.



- Vienmēr parliecinieties, ka panna pamatnē ir pilnīgi tīra un sausa: tādējādi panna nevainojami atbilst ediena gatavošanas zonām, un paildzina gan pannas, gan plīts virsmas kalpošanas laiku.
- Centieties neizmantot tos pašus ediena gatavošanas traukus, ko izmantojat uz gāzes degļiem: gāzes degļu radītais karstums var izmainīt pannas pamatni, un tā vairs nepieņems sildīšanas virsmu.
- Nekad neatstājiet ediena gatavošanas zonu ieslēgtu, ja uz tas neatrodas panna, jo ediena gatavošanas zona var tikt bojāta.

## Ediena gatavošanas režīmi

### PARASTS CEPEŠKRĀSNS režīms

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

### ATKAUSĒŠANAS režīms

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

### APAKŠĒJAIS VENTILĒJAMĀIS režīms

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

### GRILA režīms

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

### VENTILĒJAMĀ GRILA režīms

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

GRILA un VENTILĒJAMĀ GRILA gatavošanas režīma laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.

### ĀTRAS PRIEKŠSILDĪŠANAS režīms

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

### Ekonomiskais režīms

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

## Apakšējais nodalījums

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

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

Cepeškrāsns apakšējā nodalījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus.

## Praktiski gatavošanas padomi

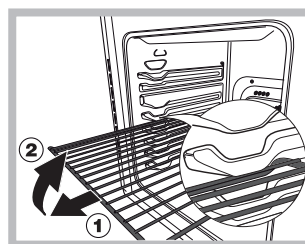
GRILA gatavošanas režīmos, jo īpaši, izmantojot rotējošo iesmu, cepešpannu novietojiet 1. stāvoklī, lai savāktu gatavošanas atliekas (tauki un/vai taukvielas).

### GRILS

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

### PICA

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




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

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

## Gatavošanas beigu taimeris\*

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

Lai cepeškrāsns izmantotu manuāli, t. i., ja nevēlaties lietot gatavošanas taimera atlikušo laiku, GATAVOŠANAS TAIMERA slēdzi pagrieziet līdz simbolam .



# Ķdiena gatavošanas ieteikumu tabula

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

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

## Gatavošana vairākos plaukta līmeņos vienlaicīgi

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

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

# TĪRĪŠANA UN APKOPE

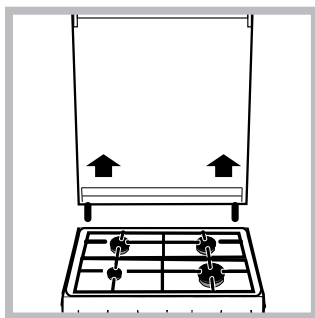
## Apkartejas vides aizsardzība

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

## Ierīces izslēgšana

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

### Pārsegs



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

Normālas izstrādājuma lietošanas laikā ir jāievieto stikla vāks.

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

## Cepeškrāns durtinu blīvju parbaudīšana

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

## Gazes krana tehniska apkope

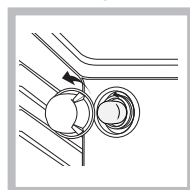
Laika gaitā kraniem var rasties aizsērējumi vai pagriešanas grūtības. Tada gadījuma krans ir jāmaina. Šī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.



Pilnu izstrādājuma specifikāciju, tajā skaitā energoefektivitātes rādītājus, varat lejupielādēt tīmekļa vietnē [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

## Cepeškrāns spuldzīdu maiņa

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



Neizmantojiet krāsns lampu / uz apkarteja apgaismojuma

Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi E.

## Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

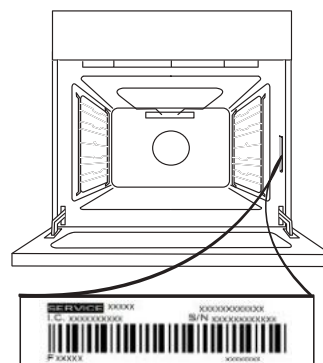
- ierīces modelis (Mod.);
- sērijas numurs (S/N).

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

## PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

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

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

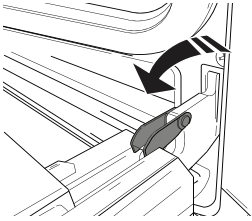


Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcparadošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

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

## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

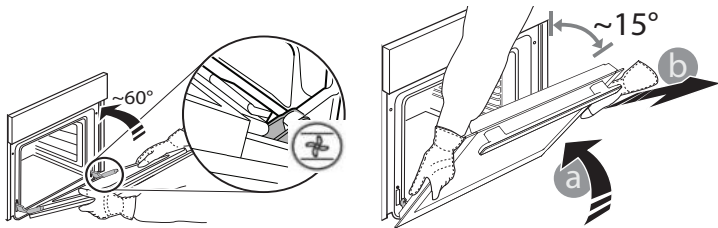
**1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



**2.** Pilnībā aizveriet durvis.

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

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



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

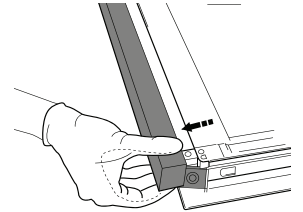
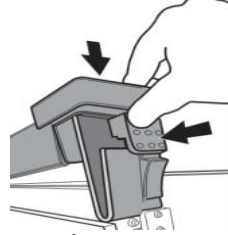
**3.** Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā.

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

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

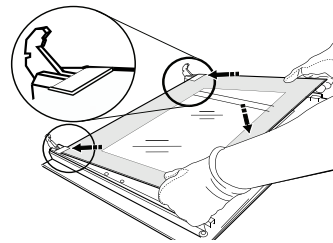
## NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

**1.** Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas (ar rokturi vērstu leju), 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 mīksta virsmas.

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



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

## Katalītiskā tīrīšana\*

Dažiem modeļiem visvairāk pakļautās iekšējās cepeškrāsns vertikālās malas ir pārklātas ar porainu emalju, ko dēvē par katalītisko emalju. Sakarstot šī emalja iznīcina tauku daļiņas, ko izdala ēdieni. Šī tauku daļiņu „oksidācija” notiek, kad malu temperatūra pārsniedz 170 °C. Katalītiskās emaljas porainā kvalitāte palielina virsmas zonu, kur notiek tauku oksidācija.

Ja pēc gatavošanas programmas beigām uz katalītiskajām virsmām ir netīrumi, atstājiet tukšu cepeškrāsni ar aizvērtām durvīm, pagriežot temperatūras regulatoru līdz maksimālajai temperatūrai. Atstājiet cepeškrāsni šādi uz laiku no 60 līdz 90 minūtēm, atkarībā no palikušo netīrumu daudzuma. Atlikušo ēdiena atlieku tīrīšanas procesu var paātrināt, izmantojot karstu ūdeni un mīkstu suku.

Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana:

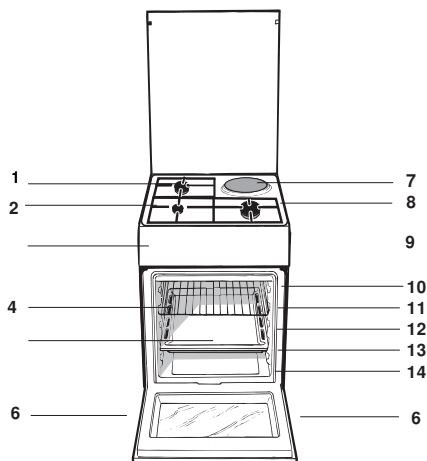


# KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



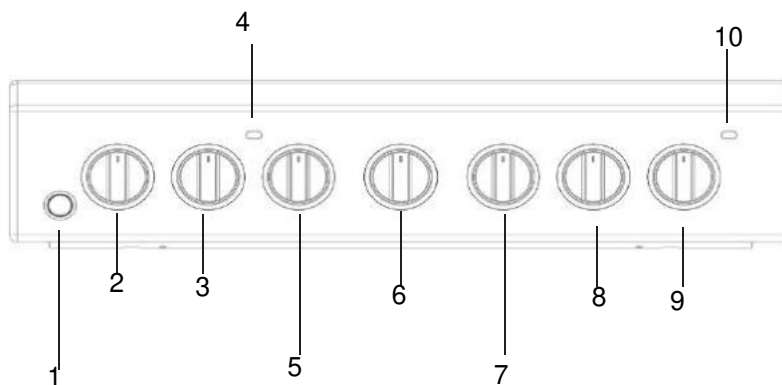
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

## PRODUKTO APRAŠYMAS



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

## VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Elektroninis kaitlentės degikilį apšvietimas</li> <li>2. Kaitlentės dujų degikilį</li> <li>3. valdymo rankenčlis</li> <li>4. Indikacin TERMOSTATO lemput</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>5. TERMOSTATO rankenčlis</li> <li>6. LAIKMAÏIO rankenylis</li> <li>7. PARINKIMO rankenčlis</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>8. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenčlis</li> <li>9. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenčlis</li> <li>10. Indikacin KAITINIMO ELEMENTŲ lemputė</li> </ul> |
|---|--|--|

## Montavimas patarimai

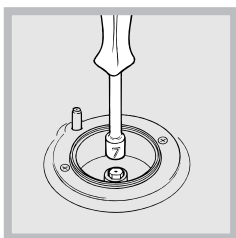
### Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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

Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:

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



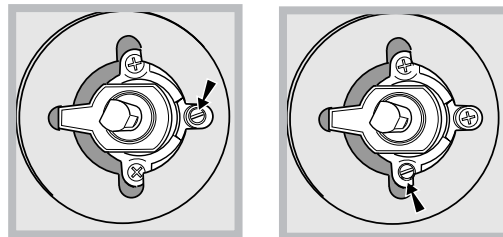
Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

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

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

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

Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.



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

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

# Degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė

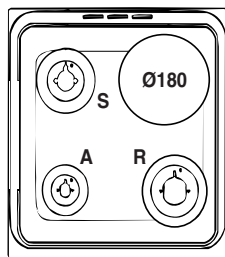
1 lentelė				Suskystintosios dujos				Gamtinės dujos	
Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminė galia kW (p.c.s.*)		Pralaida 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* g/val.		Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* l/val.
		Vardinis	Redukuota			***	**		
Greitasis (didelis) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Pusiau greitas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

Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos

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

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

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



TECHNINIAI DUOMENYS	
<b>Maitinimo įtampa ir dažnis</b>	Žiūrėkite duomenų plokštę
<b>Degikliai</b>	Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės
<b>ENERGIJOS ŽENKLINIMAS</b> ir „ECODESIGN“	Energijos sunaudojimas Klasės sertifikatas Natūralios konvekcijos šildymo režimas: ECO

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




# LT | Paleidimas ir naudojimas

## Rankenėlės naudojimas

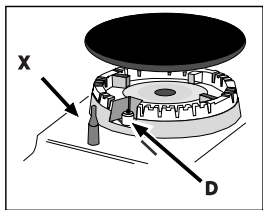
### Degiklių uždegimas

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


Norėdami uždegti kaitlentės degiklį:

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

Jei prietaisas turi elektroninį uždegimo įrenginį\*




(C), paspauskite uždegimo mygtuką, pažymėtą simboliu

, tuomet spustelėkite DEGIKLIO rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, mažiausios liepsnos nuostatos link, kol degiklis užsidegs. Atleidus rankenėlę degiklis

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

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

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

Norėdami įjungti degiklį, pasukite rankenėlę á įjungimo padėtį .

### Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

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

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

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

Modeliuose, kurie turi matį indį laikiklį, šis laikiklis galima naudoti tik ant pagalbinio degiklio, gaminant troškinius induose, kurių skersmuo mažesnis nei 12 cm.

## Orkaitės naudojimas

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

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, nuo gaminio dėonį nuimkite visas plastikines juosteles.

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

1. Parinkite norimą maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę.
2. Parinkite maisto gaminimo režimui rekomenduojamą ar norimą temperatūrą pasukdami TERMOSTATO rankenėlę. Maisto gaminimo režimų sąrašas ir siūloma temperatūra pateikiami atitinkamoje lentelėje (žr. *Orkaitės naudojimo patarimų lentelę*).

Gamindami maistą visuomet galite:


- Pakeisti maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę.
- Pakeisti temperatūrą pasukdami TERMOSTATO rankenėlę.
- Baigti maisto gaminimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę á nulio padėtį.

Maisto gaminimo indus dėkite tik ant grotelių.

### Indikacinė TERMOSTATO lemputė

Kai ji užsidega, orkaitė kaista. Ji išsijungia, kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia parinktą reikšmę. Tuo metu lemputė vis išsijungia ir ásijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastovią temperatūrą.

### Orkaitės lemputė

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



## Gaminimo zonų sąjungimas ir išjungimas

### Elektrinių kaitlentės kaitinimo elementų valdymo rankenėlės

Kaitlentės gali turėti paprastą ir sparčią elektrinių kaitinimo elementų derinius (greito kaitimo elementai turi raudoną pastorinimą centre). Norėdami išvengti dūmos nuostolių ir kaitinimo elementų pažeidimo, naudokite keptuves plokščiu dugnu, kurio skersmuo atitinka kaitinimo elemento skersmenį. Lentelėje pateikiamos įvairios rankenelių nuostatos ir aprašomas rekomenduojamas kaitinimo elementų naudojimas.

Prieš naudodami kaitlentę pirmą kartą, turėtumėte maždaug 4 minutes kaitinti ją didžiausioje temperatūroje neuždėję keptuvės. Šiame pradiniam etape apsauginis sluoksnis sukietės ir taps labai atsparus.

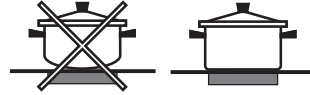
### Elektrinės kaitlentės indikacinė lemputė

Ši lemputė įsijungs, kai įsijungs bet kuris elektrinės kaitlentės kaitinimo elementas.

Nuostata	Įprasta arba greitoji kaitvietė
0	Išjungta
1	Daržovių, žuvies ruošimas
2	Bulvių (naudojant garus), sriubos, žirnių ir pupelių ruošimas.
3	Didelio maisto kiekio gaminimo tąša, itališka daržovių sriuba
4	Kepimas (vidutinis)
5	Kepimas (stipresnis nei vidutinis)
6	Skrudinimas ir greitas užvirinimas

### Praktinis patarimas dėl kaitlentės naudojimo

- Naudokite keptuves storu plokščiu pagrindu, kad jos tvirtai stovėtų ant gaminimo zonos.



- Visuomet naudokite keptuves, kurios visiškai uždengia kaitvietę, – išvengsite energijos nuostolių.



- Keptuvės pagrindas turi būti sausas ir lygus: tuomet keptuvė bus tinkamai uždėta ant gaminimo zonos ir bus ilgiau išlaikomas didelis keptuvės ir gaminimo zonos efektyvumas.
- Stenkitės nenaudoti trijų pačių indų, kuriuos naudojate ant dujinės viryklės: dujinės viryklės dūmos koncentracija gali nukreipti keptuvės apačią ir jos nebus galima tinkamai uždėti ant paviršiaus.
- Niekada nepalikite gaminimo zonos sąjungtos, neuždėję ant jos keptuvės, nes taip kyla pavojus sugadinti gaminimo zoną.

## Maisto gaminimo režimai

### Tradicinis režimas

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

### GRILIO režimas

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

### APKEPĖLĖS režimas

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

GRILIO ir APKEPĖLĖS gaminimo režimai turi būti įjungiami uždarius orkaitės dureles.

### ATŠILDYMO režimas

Orkaitės apačioje esantis ventilatorius 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 ventilatorių, atitirpinimo laikas sutrumpinamas perpus. Tuo atveju, kai atitirpinama mėsa, žuvis ar duona, galima pagreitinoti procesą naudojant „Keleto gaminių“ režimą ir nustatant 80–100 °C temperatūrą.

### APATINĖS VENTILIACIJOS režimas

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

### SPARČIOJO ĮKAITINIMO režimas

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

### EKO režimas

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

## Praktiniai patarimai gaminimui

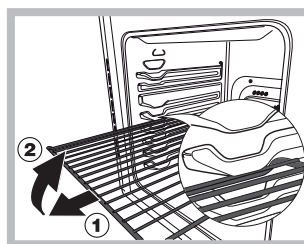
Gamindami GRILIO režimu, įdėkite skardą į 1 padėtį, kad surinktumėte likučius (riebalus ir / ar taukus).

### GRILIS

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

### PICOS REŽIMAS


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



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

## Virimo pabaigos laikmatis \*

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


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

# Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

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

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

## Gaminimas ant kelių lentynėlių vienu metu

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

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

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

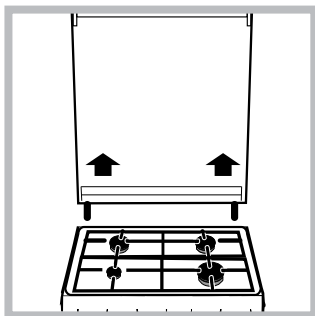
## Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Naudodami KEPSNINĖS, DVGUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO reţimus orkaitės dureles visuomet laikykite uţdaras: taip pasieksite geresnių rezultatų 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 pinigų nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpį.
- Puodo ar keptuvės apačia turi uždengti kaitvietę. Jei apačia mažesnė, bus švaistoma brangi energija, ir prie puodų kraštų prisivils maisto likučių, kuriuos bus sunku nuvalyti.
- Maistą gaminkite uždengtuose puoduose ir keptuvėse su gerai uždengtais dangčiais, naudodami kuo mažiau vandens. Gaminant maistą inde be dangčio išnaudojama kur kas daugiau energijos.
- Naudokite puodus ir keptuves plokščia apačia
- Jei gaminate patiekalus, kuriems pagaminti reikia labai ilgo laiko, verta įsigyti garpuodį, jame makstas išvirs dvigubai daugiau ir sutaupys trečdalį energijos.

## Prietaiso išjungimas

Prieš atlikdami bet kokius darbus, prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

### Gaubtas



Stiklinis viryklės gaubtas valomas šiltu vandeniu. Nevalykite braiţomaisiais valikliais. Norint palengvinti valymą už kaitlentės galo, gaubtą galima nuimti. J  visiškai atidarykite ir pakelkite aukštyn ( r. pav.).

Gaminį įprastai reikia naudoti uždėjus stiklinį dangtį.

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

Prieš atidarydami gaubt  nuo jo nuvalykite skysčius.

## Dujų čiaupo priežiūra

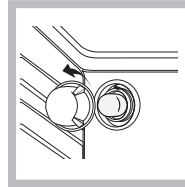
Laikui begant  iaupai u sikem da ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

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

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

## Orkaitės lempu ės keitimas

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



Nenaudokite orkaitės lempa, kaip / aplinkos apšvietimo.

Šiame gaminyje integruotas E klasės energijos naudojimo efektyvumo  sviesos  altinis.

## Pagalba

Visuomet  alia tur tina informacija:

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

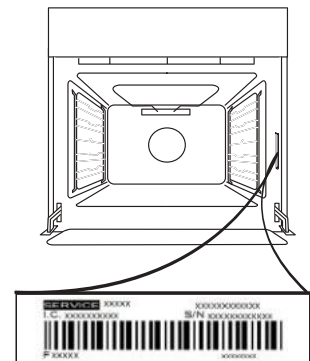
 ir informacij  galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS

### CENTRAS

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

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



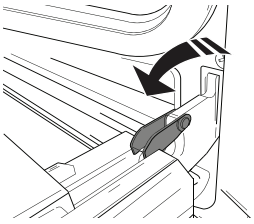
Atkreipkite dėmesį: Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (originalių atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

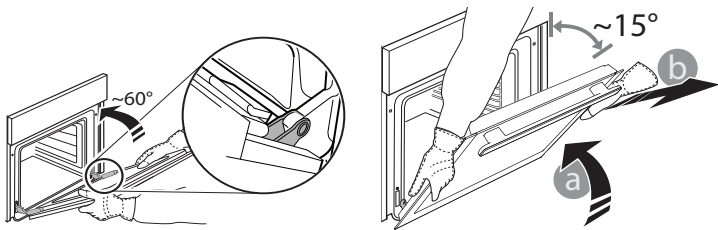


## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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



**2.** Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

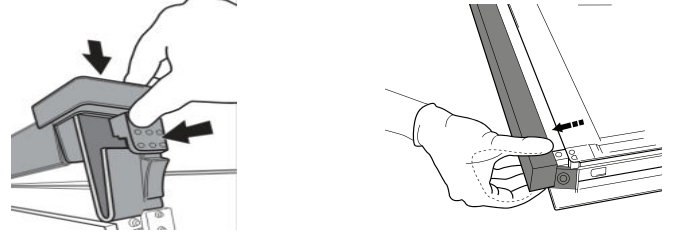
**3.** Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

**4.** Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius 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.

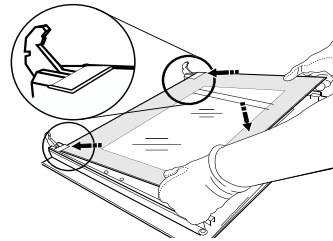
## SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

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



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

**3.** 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.

## Katalitinis valymas\*

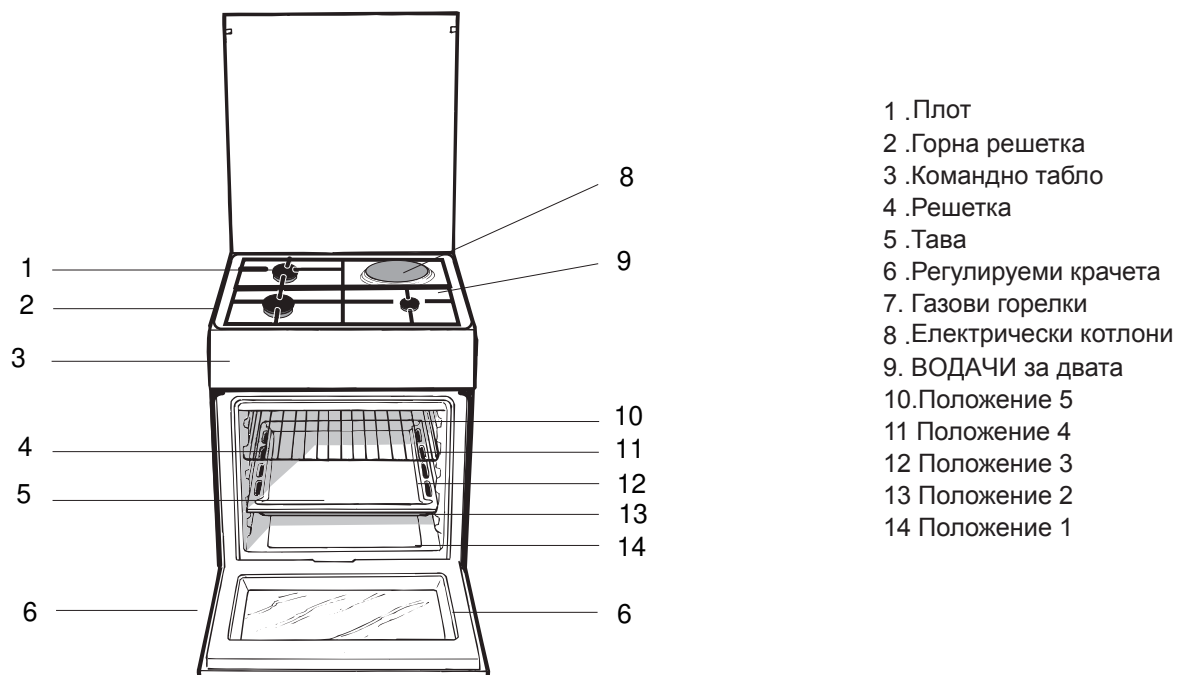
IKai kuriuose modeliuose patys atviriausi vidiniai vertikalūs orkaitės paviršiai yra dengti porėta emale, vadinama katalitine emale. Kaitinant ši emalė naikina iš maisto ištryškusių riebalų daleles. Tokia riebalų dalelių „oksidacija“ vyksta kai šonuose temperatūra viršija 170 °C. Katalitinės emalės porėtumas padidina paviršių, kuriame vyksta apsikeitimas šiluma, kurios reikia riebalų oksidacijai vykti.

Jei pasibaigus gamtinimo programai ant katalitinių paviršių tebėra nuosėdų, palikite tuščią orkaitę su uždarytomis durelėmis ir įjunkite temperatūros reguliatorių į maksimalų nustatymą. Taip palaikykite orkaitę nuo 60 iki 90 minučių, priklausomai nuo to, kiek purvina viduje. Prikepusių likučių valymą galima paspartinti su šiltu vandeniu ir minkštu šepetėliu. Orkaitės durelių nuėmimas ir montavimas:

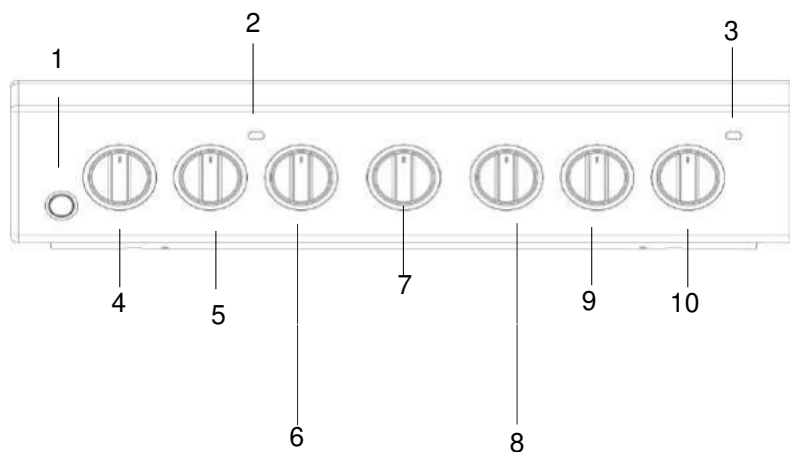
# BG РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА

**!** Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността, преди да използвате уреда

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



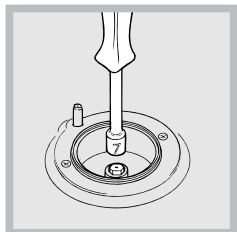
1. ЗАПАЛВАНЕ бутон за газова горелка
2. Индикаторна лампичка на ТЕРМОСТАТА
3. Копче за управление на електрическия КОТЛОН

4. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН
5. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН
6. Копче на ТЕРМОСТАТА
7. Копче на ТАЙМЕРА

8. СЕЛЕКТОРЕН бутон
9. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН
10. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН

# Полезни съвети за монтиране

## Адаптиране към различните видове газ



За приспособяване на печката за работа с газ, различен от този, за който е била предвидена да работи (указан на стикера, прикрепен към капака), е необходимо да направите следното:

**а)** Заменете монтираната вече бленда с тази, която е поставена

в опаковката “Акcesoари за готварската печка”.

**Внимание:** Блендата за втечен газ е с щампован номер 8, а тази за природен газ – с номер 13. Винаги поставяйте ново уплътнение.

**б)** Смяна на дюзите на горелките на газовите котлони:

- свалете решетките и извадете котлоните от гнездата им;
- отвиите дюзите, като използвате “глух” ключ 7 mm, и ги заменете с подходящите за новия тип газ (виж таблица 1 “Характеристики на горелките и дюзите”).
- поставете отново на местата им всички елементи в последователност, обратна на описаната по-горе.

**в)** Настройка по минимум на газовите котлони:

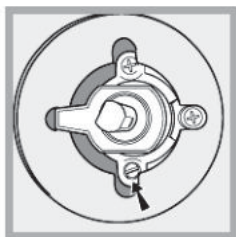
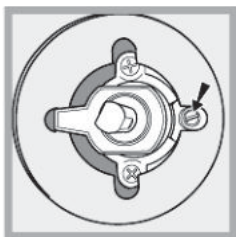
- завъртете крана на минимално положение;
- свалете ключа и завъртете винта за регулиране, разположен вътре или отстрани на оста на крана, докато постигнете постоянен минимален пламък.

**Забележка:** При втечени газове винтът за регулиране трябва да бъде завит докрай.

- проверете дали с бързо завъртане на крана от максимално до минимално положение не се гасят горелките.

**д)** Регулиране притока на въздух за газовите котлони:

Горелките на котлоните не се нуждаят от регулиране на въздуха.



Препоръчваме ви да почистите фурната преди първоначалната употреба съгласно указанията в раздел „Поддръжка и обслужване“.

Таблица с характеристики на котлоните и дюзите

Таблица 1

Горелка	Диаметър (в mm)	Топлинна мощност kW (p.c.s.*)		Втечен газ				Природен газ	
		Номинална	Редуц.	Байпас 1/100 (mm)	Дюза 1/100 (mm)	Разход* g/h		Дюза 1/100 (mm)	Разход* l/h
						****	**		
Бърз (голям) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Полубърз (среден) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Помощен (малък) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Налягане на захранване	Номинално (mbar)					30	30	20	
	Минимално (mbar)					20	20	17	
	Максимално (mbar)					35	35	25	

- \* При 15 °C и 1013 mbar-сух газ
- \*\* Пропан топлина на изгаряне = 50,37 MJ/Kg
- \*\*\* Бутан топлина на изгаряне = 49,47 MJ/Kg
- Природен газ топлина на изгаряне = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

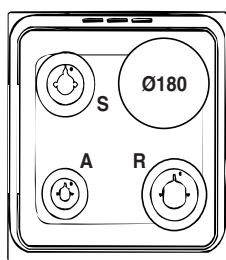


ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ	
Напрежение и честота	Вижте фирмената табелка
Горелки:	приспособяват се за всички видове газ, указани на фабричната табелка с техническите характеристики
МАРКИРОВКА ЗА ЕНЕРГИНА ЕФЕКТИВНОСТ и ЕКОДИЗАЙН	Консумация на електроенергия за естествена конвекция – режим на нагряване: Традиционен режим ECO



# Включване и работа с уреда

Избирането на различните функции на готварската печка се извършва с приборите за управление, разположени на панела за управление.

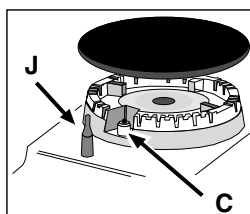
## Ключове за регулиране газта на котлоните

За всеки ключ е отбелязано със запълнено кръгче • кои газов котлон управлява. За да запалите един от котлоните, приближете към него пламък или запалка. Натиснете напред до упор и завъртете съответния ключ в посока, обратна на часовниковата стрелка до положение **максимално** ♠. Всеки газов котлон може да работи на максимална, минимална или на междинна мощност. В съответствие с тези различни работни параметри, на ключа за газ освен положение изключен, указано със символа •, когато маркировката на ключа съвпада с указателната черта, са указани и положението за **максимум** ♠ и за **минимум** ♡.

Те се задават със завъртане на ключа в посока, обратна на часовниковата стрелка от положение "изключен". За изключване на котлона е необходимо да завъртите ключа за газ в посока на часовниковата стрелка докрай (съответстващ отново на знака •).

## Електронно запалване на котлоните

Някои модели са оборудвани с електронно запалване на газовите котлони. Те се разпознават по електронната запалка (виж елемент **С**). Запалката се задейства с леко натискане на бутона, които е указан



със знака ☆. За да запалите избрания котлон, достатъчно е да натиснете бутона и едновременно с това да натиснете напред до упор и да завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка

съответния кран за газ до осъществяване на запалването. **За непосредствено запалване е препоръчително първо да натиснете бутона и след това да завъртите ключа.**

**Препоръка:** При случайно угасване на пламъка на газовия котлон, затворете крана за газ и изчакайте поне 1 минута, преди да направите опит да го запалите отново.

## Модели с прибор за безопасност срещу изтичане на газ от котлоните (само при някои от моделите)

Можете да разпознаете тези модели по присъствието на прибора (Виж елемент **J**).

**Важно:** Тъй като котлоните са оборудвани с прибор за безопасност, след запалването на котлона е **необходимо да задържите ключа натиснат за 3 секунди**, за да подадете газ, докато защитната термодвойка се загрее.

За да изгасите котлона, завъртете превключвателя до спиране •.

## Практически съвети при използване на газовите котлони

За подобряване работата на котлона и минимален разход на газ е необходимо да се използват готварски съдове с равно дъно, с капак и с размери, пропорционални на газовия котлон:

Газов котлон	Ø Диаметър на съдовете (cm)
Бързонагриващ (R)	24 – 26
Среден (S)	16 – 20
Допълнително (A)	10-14

За да идентифицирате вида на котлона, направете справка с чертежите в параграф „Характеристики на котлоните и дюзите“.

По време на готвене тенджерите не трябва да излизат извън готварския плот.

За модели, снабдени с преходна решетка, последната трябва да се използва само за малкия котлон, когато се използват съдове с диаметър, по-малък от 12 мм.

**Внимание:** Препоръчваме при първото запалване да оставите фурната да работи празна за около половин час с терморегулатор на максимум и затворена вратичка. След изтичането на това време я угасете, отворете вратичката и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща в случая, е причинена от изпарението на съставките, използвани за защита на фурната за времето между производството и монтирането на печката.

**Внимание:** Използвайте първото ниво отдолу само за печене на грил (ако има такъв). За друг вид печене никога не използвайте първото ниво отдолу и никога не поставяйте предмети на дъното на фурната, докато печете, тъй като може да повредите емайла. Винаги разполагайте вашите готварски съдове (иенско стъкло, алуминиево фолио, и т.н.) върху решетката, която се доставя с печката, поставена на подходящо ниво във водачите на фурната.

## Ключове за фурната

Посредством тези два ключа имате възможност да зададете различните функции на фурната и да изберете най-подходящата температура на печене на ястията, които искате да сготвите. Задаването на различните функции на печене става посредством завъртането на двата ключа:

програмактор  
терморегулатор, разположени върху панела за управление.

## Използване на таймера за готвене

1. За да настроите звуковия сигнал, завъртете превключвателя ТАЙМЕР ЗА ГОТВЕНЕ по посока на часовниковата стрелка на почти пълен оборот.
2. Завъртете превключвателя обратно на часовниковата стрелка, за да настроите желаното време: центрирайте минутите, показани върху превключвателя ТАЙМЕР ЗА ГОТВЕНЕ с индикатора на панела за управление.
3. При изтичане на времето прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва.
4. Когато фурната е изключена, таймерът за печене може да се използва като нормален таймер.

За да използвате фурната при ръчен режим на работа, с други думи, когато не искате да използвате края на таймера за готвене, въртете превключвателя на ТАЙМЕРА ЗА ГОТВЕНЕ, докато достигне символа ☺

## Практически съвети при печене

### Печене на сладкиши

При печене на сладкиши, винаги загрявайте предварително фурната (около 10-15 минути). Обикновено температурата е около 160°C/200°C. Не отваряйте вратата по време на печене, за да избегнете спадането на сладкиша. Разбиваните тестени смеси не трябва да бъдат много течни, за да не се удължава прекалено много времето за печене.

### Печене на риба и месо

Месото трябва да тежи поне 1 kg, за да не се изсушава прекомерно. За белите меса, птици и риба използвайте ниски температури (150°C-175°C). За червените меса, които трябва да бъдат добре изпечени отвън и да останат сочни отвътре, е хубаво да използвате висока първоначална температура (200-220°C) за кратко време, след което да я намалите. Колкото по-голямо е печеното, толкова по-ниска трябва да бъде температурата и по-дълго времето на термична обработка. Поставете месото, което ще печете, в средата на скарата и под нея поставете тавичката за оттичане на мазнината. Поставете скарата така, че печивото да се намира в средата на фурната. Ако желаете повече топлина отдолу, използвайте по-ниските нива. За да е вкусно печеното, увийте месото със сланина или бекон и го поставете в горната част на фурната.

### Използване на грила

При използването на грила, препоръчваме да поставите терморегулатора в максимална позиция, защото така ще постигнете оптимални резултати благодарение на излъчваните инфрачервени лъчи. Това не означава, че при необходимост не е възможно да зададете посредством терморегулатора температури по-ниски от максималните. При използване на функцията грил, поставете скарата на последните нива отдолу нагоре (виж таблицата

относно печенето), след което, за да съберете мазнината и да избегнете образуването на дим поставете тавичка на първото ниво отдолу нагоре.

**Важно:** оставете ястието да се пече при затворена врата на фурната, за да постигнете възможно най-добри резултати **и едновременно с това чувствителна икономия на енергия (около 10 %)**. В таблица 1 са дадени препоръчителните температури, времетраене на печене и позиции с цел постигането на възможно най-добри резултати при приготвянето на ястията.

### Ключове за управление на електрическите котлони

Готварските печки могат да бъдат снабдени с електрически котлони, нормални и бързонагриващи, в различни комбинации (бързонагриващите котлони се различават от другите по наличието на червен знак в центъра). За да избегнете загубата на топлина и увреждането на плочите, хубаво е да използвате съдове с равно дъно и диаметър не по-малък от този на котлона. В таблицата са дадени позициите, указани на ключовете, и съответната употреба, за която се препоръчват котлоните. Преди да използвате котлоните за първи път, е необходимо да ги загреете до максимална температура и да ги оставите да пороботят в продължение на около 4 минути без да поставяте съд върху тях. По време на тази подготвителна фаза, предпазното покритие се втвърдява и достига максимална издръжливост.

### Индикаторна лампа на електрическите котлони

Тази лампа свети, когато е включен който и да е от електрическите нагреватели на готварската печка, евентуално оборудвана с електрически котлони.

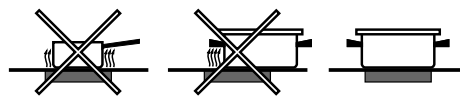
Поз	Нормален или бързонагриващ електрически котлон
0	Изключен
1	Готвене на зеленчуци, риба
2	Готвене на картофи (на пара), чорби, супи, варива
3	Продължаване готвенето на големи количества храна, зеленчукови супи
4	Печене (средно)
5	Печене (силно)
6	Запичане до зачервяване или бързо завиране

Практически съвети за използване на плота за готвене

- Използвайте тенджери с равно дъно и по-дебели стени, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагриващата зона



- използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагриващата зона, за да се гарантира пълно използване на топлината;



- проверявайте винаги дъното на тенджерите да бъде идеално



### Статична фурна

Положение на терморегулатора: по избор между 50°C и Max

Включват се осветлението на фурната и горният и долният нагревател (електрически съпротивления). Печката автоматично достига зададената посредством терморегулатора температура и я поддържа посредством контролния прибор (термостат). Тази функция позволява печенето на всякакъв вид ястия благодарение на отличното ниво на разпределение на температурата.



### Вентилирана фурна

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Долният и кръглият нагревателен елемент се задействат заедно с вентилатора. Тъй като топлината е постоянна и равномерно разпределена в цялата фурна, въздухът изпича и зачервява ястието равномерно във всичките точки. Можете да печете едновременно и различни по същността си ястия, стига температурата на печене да е близка. Възможно е използването на максимално 2 нива едновременно

при спазване на указанията, приведени в параграф „Едновременно печене на повече нива”.

Тази функция се препоръчва особено за ястия с образуване на коричка или изискващи доста дълго печене, например: лазаня, бъркани макарони, печено пиле с картофи и т.н. Особено добри резултати се постигат и при печене на месо, тъй като по-доброто разпределение на температурата позволява да се пече при по-ниска температура, което намалява загубата на влага, поддържайки по този начин месото по-меко и намалявайки по-малко неговото тегло. Вентилираната фурна е особено подходяща за приготвянето на риба, с прибавяне на много малко подправки, като по този начин неиният външен вид и вкус се запазват.

Десерти: сигурни резултати се постигат при изпичането на торти с набухватели.

Функцията „вентилирана” фурна може да бъде използвана също така и за бързо размразяване на бели или червени меса, хляб, чрез задаване на температура 80 °C. За размразяването на по-деликатни храни можете да настроите фурната на 60°C или да използвате само циркулацията на студен въздух, като поставите превключвателя на термостата на 0°C.



### Програма ГРИЛ

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Включете горния нагревателен елемент и грила. Доста високата температура и директно нагряване на грила позволяват незабавното повърхностно зачервяване на месата, което, възпрепятствайки отделянето на влага, ги запазва по-крехки отвътре. Печенето на грил е особено подходящо за онези ястия, които се нуждаят от висока повърхностна температура: телешки и говежди пържоли, контрафиле, филе, хамбургери и т.н. Печенето се извършва при полуотворена врата на фурната, с изключение на случаите, когато се пече на грил.

Някои примери за употреба са приведени в параграф „Практически съвети при печене”.



### Програма ВЕНТИЛАТОРЕН ГРИЛ

Температура: по желание в интервала между 50°C и 200°C.

Включете горния централен нагревателен елемент и задействайте вентилатора. Към еднопосочното излъчване на топлина се прибавя и принудителната циркулация на въздуха във



### Режим РАЗМРАЗЯВАНЕ

Вентилаторът, намиращ се на дъното на фурната, прави възможно циркулирането на въздух със стайна температура около храната. Препоръчва се за размразяване на всички видове храни и по-специално за деликатни видове храни, които не се нуждаят от топлина: сладоледени торти, десерти от сметана или яйчен крем, плодови торти. Използването на вентилатора намалява времето на размразяване наполовина. При месо, риба и хляб е възможно използването на режим „Готвене на няколко ястия едновременно” да се ускори и температурата да се настрои между 80° - 100°C.



### Режим БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

За бързо предварително загряване на фурната. Изчакайте предварителното загряване да завърши, преди да поставите храна във фурната, след което изберете предпочитаната от Вас функция за готвене.



### Режим ECO

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната докато ястието не стане готово.

## Практически съвети за готвене

В режим на готвене ГРИЛ, поставете тавичката в позиция 1, за да съберете остатъците от готвенето (мазнина).

### ГРИЛ

- Поставете скарата в позиция 3 или 4. Поставете храната в центъра на скарата.
- Препоръчваме ви да настроите температурата на максимум. Горният нагревателен елемент се регулира от термостата и може да не работи постоянно.

### ПИЦА

- Използвайте лека алуминиева тавичка за пици. Поставете я върху съответната скара. За да получите хрупкава коричка, не използвайте тавата, тъй като тя не позволява образуването на коричка чрез увеличаване на общото време за готвене.
- Ако пицата има много съставки, препоръчваме ви да поставите моцарелата по средата на процеса на готвене.

# Таблица за печене във фурна

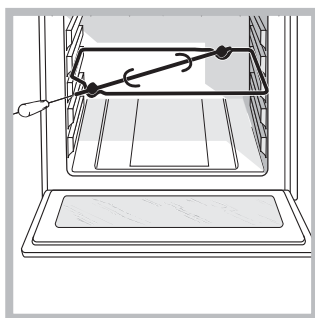
Позиция на ключа	Ястия за готвене	Тегло (Kg)	Ниво на печене отдолу нагоре	Предварително загряване (минути)	Позиция на терморегулатора	Време за печене (минути)
Статична фурна	Патица	1	3	15	200	65-75
	Печено телешко или говеждо	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити (от ронливо тесто)	-	3	15	180	15-20
	Ронлива торта („Кростата“)	1	3	15	180	30-35
Вентилаторна фурна	Пица (на две нива)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазаня	1	3	10	200	30-35
	Агнешко	1	2	10	180	50-60
	Печено пиле + картофи	1	2-4	10	180	60-75
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Сливов сладкиш	1	2	10	170	40-50
	Бине (на 2 нива)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Бисквити (на 2 нива)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Пандишпан (на едно ниво)	0.5	2	10	170	15-20
	Пандишпан (на две нива)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Солени торти	1.5	3	15	200	25-30
Грил	Морски език и сепия	1	4	5	Макс.	8-10
	Шишчета от калмари и раци	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе от треска	1	4	5	Макс.	10
	Зеленчуци на скара	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телешки пържоли	1	4	5	Макс.	15-20
	Шницели	1	4	5	Макс.	15-20
	Хамбургери	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Тостове	4 бр.	4	5	Макс.	2-3
Вентилаторен грил	Пиле на грил	1.5	3	5	200	55-60
	Сепия	1.5	3	5	200	30-35

! Времето за печене е препоръчително и може да се променя съобразно личния вкус. При печене на грил или вентилаторен грил, тавичката за събиране на мазнината трябва винаги да се поставя на първото ниво отдолу нагоре.

## Печене на шиш

За да използвате функцията за печене на шиш

(вж. диаграмата), процедирайте по следния начин:



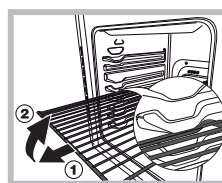
1. Поставете тавичката за мазнини в позиция 1.

2. Поставете опората за шиша в позиция 3 и поставете шиша в отвора на задния панел на фурната.

3. Включете функцията за печене на шиш, като изберете символите



Когато този режим е активиран, печенето на шиш спира при отваряне на врата на фурната.

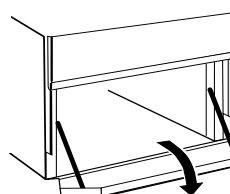


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Фурната е снабдена със стоп система при издърпване на скарите, която не им позволява да изскочат от фурната.

(1)

Както е показано на илюстрацията, за да ги издърпате докрай, просто вдигнете скарите, държейки ги за предната част и ги издърпайте (2).

## Долно чекмедже\*



Под фурната се намира чекмедже, което може да бъде използвано за съхранение на аксесоари или тигани. За отварянето му е необходимо да го завъртите надолу.

**Внимание:** Никога не използвайте долното чекмедже за съхраняване на запалими материали.

! Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако такова е налице) може да се нагорещи.

!Никога не използвайте долния шкаф за съхраняване на запалим материал.

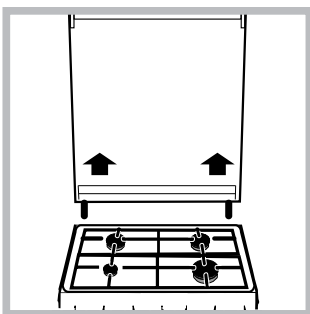
\*Само при някои модели



## Пестене и опазване на околната среда

- Препоръчва се печенето на програма ГРИЛ да се извършва винаги при затворена врата на фурната: както за постигане на възможно най-добри резултати, така и за чувствителна икономия на енергия (около 10 %).
- Винаги, когато е възможно, избягвайте предварително загряване на фурната и стремете да я запълните. Отваряйте вратата на фурната колкото е възможно най-малко, тъй като при всяко отваряне се губи топлина.
- За да спестите значително количество електроенергия, просто изключете фурната 5 до 10 минути преди края на планираното време за готвене и използвайте топлината, която фурната продължава да генерира. Стандартните програми са базирани на стандартните хранителни продукти.
- Ако имате договор за изчислена по времетрайфа за електроенергия, опцията „забавено готвене“ ще ви помогне по-лесно да спечелите пари, задавайки по-евтин времеви период за изпълнение на операцията.
- Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, изключвайки чугунения котлон 10 минути преди края на времето за готвене, а стъклокерамичния котлон - 5 минути.
- Основата на тенджерата или тигана трябва да покрива изцяло котлона. Ако е по-малка, ще се изгуби ценна електроенергия, а готвещите се над тях домакински съдове оставят остатъци, които трудно могат да се премахнат.
- Гответе храната в затворени съдове или съдове с плътно затварящи се капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето при отворен капак значително ще увеличи потреблението на електроенергия. Използвайте плоски тенджери и тигани
- Ако пригответе ястие, което отнема много време, струва си да използвате тенджерата под налягане, което е два пъти по-бързо и спестява една трета от електроенергията

## Демонтиране на капака



Капакът на печката може да бъде демонтиран за по-лесно почистване. За да демонтирате капака, първо го отворете напълно и след това го издърпайте нагоре. (Виж фигурата)

При нормална употреба на продукта стъклото на капака трябва да е монтирано.

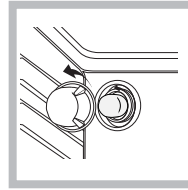
## Дръжте следната информация под ръка:

- Типа на проблема.
- Модела на машината (Mod.).
- Серийния номер (S/N).

Тези последни две сведения се намират на фирмената табелка, разположена върху уреда..

## Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (виж фигура).
2. Извадете лампичката и подменете с аналогична: напрежение 230V, мощност 25 W, свързване E 14.
3. Поставете отново капачето и свържете фурната към електрическата мрежа.



## Почистване на неръждаемата стомана

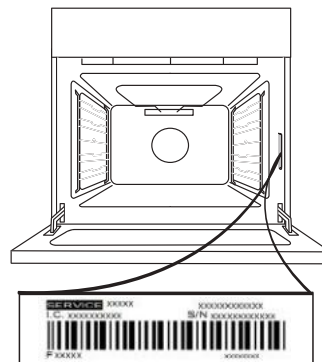
Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

## Не използвайте лампата на фурната за осветяване на помещението.

Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност E.

За техническа помощ се обадете на номера, посочен на приложената към продукта гаранционна книжка или следвайте инструкциите в уебсайта ни. Бъдете готови да посочите:

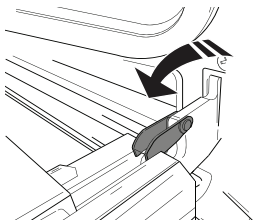
- Кратко описание на проблема
- Точния тип модел на изделието
- Кода за техническо обслужване (номера след думата SERVICE на идентификационната табелка, ПОСТАВЕНА на изделието, която се вижда на левия вътрешен ръб при отваряне на вратичката на фурната)
- пълния си адрес
- Телефонен номер за контакт



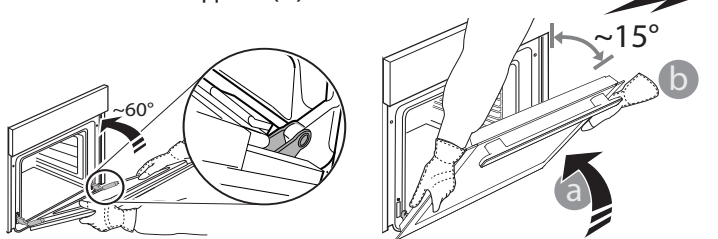
Моля, имайте предвид: Ако е необходим ремонт, свържете се с упълномощен сервизен център, който със сигурност използва оригинални резервни части и изпълнява ремонта правилно.

Моля, направете справка с приложената гаранционна книжка за повече информация относно гаранцията.

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

3. За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

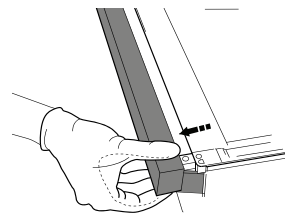
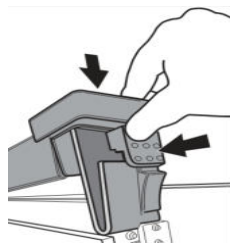
4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай.

Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение. Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

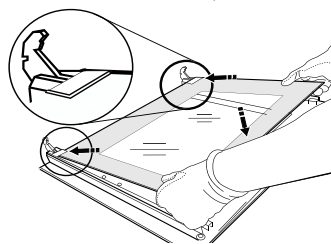
## ПОЧИСТВАНЕ НА СЪКЛОТО

1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

3. При повторно монтиране на вътрешното стъкло на вратата, поставете правилно стъкления панел, така че текстът върху



4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

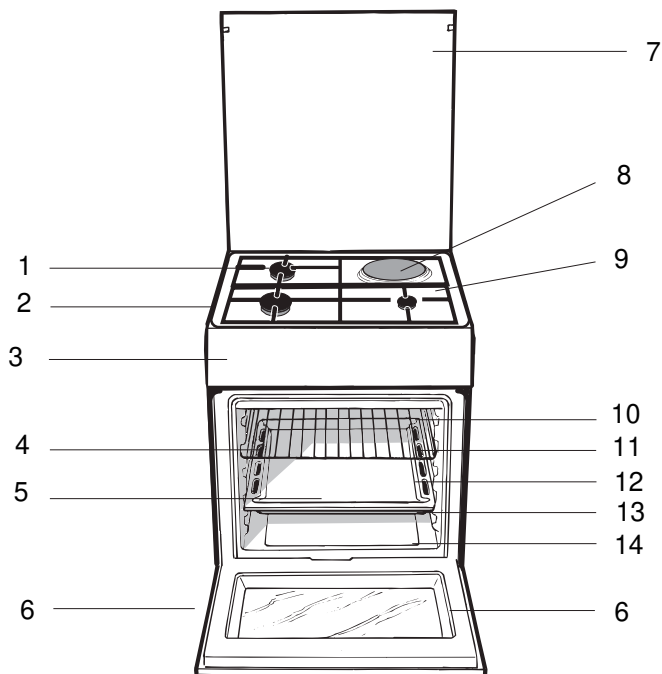
## Странични и задни каталитични обшивки

При някои модели, най-изложените вътрешни вертикални стени на фурната са покрити с пореста емайл, който се нарича каталитичен емайл. При нагряване този емайл разрушава мазнините, отделяни от храната. Това "окисляване" на масните частици се случва, когато температурата на стените надвиши 170°C. Порестото качество на каталитичния емайл увеличава повърхността.



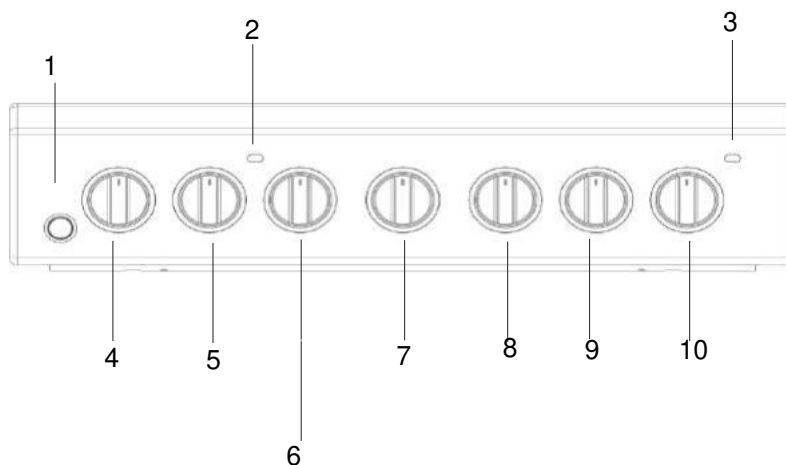
**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



- 1 Plamenik ploče za kuhanje
- 2 Rešetka ploče za kuhanje
- 3 Upravljačka ploča
- 4.ELEKTRIČNA PLOČA ZA KUHANJE
- 5.Klizna rešetka roštilja
- 6.Posuda za PRIKUPLJANJE MASNOĆE
- 7.Podesiva nožica
- 8.Površina koja zadržava prolivene tekućine
- 9.VODILICE za klizne rešetke
- 10.položaj 5
- 11.položaj 4
- 12.položaj 3
- 13.položaj 2
- 14.položaj 1

## UPRAVLJAČKA PLOČA



- |  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>1. PLINSKI PLAMENIK</b><br/>gumb paljenja</p> <p>2. Svjetlo indikatora TERMOSTATA</p> <p>3. Upravljačko kolo električne PLOČE ZA KUHANJE</p> | <p>4. Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE</p> <p>5. Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE</p> <p>6. Kolo TERMOSTATA</p> <p>7. kolo <b>TAJMER</b></p> | <p>8. Kolo ODABIRA</p> <p>9. Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE</p> <p>10. Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE</p> |
|--|--|---|

## Savjeti za postavljanje

### Provjera zategnutosti priključka

Kada je postupak instalacije završen provjerite priključke ispuštaju li priključci crijeva plin tako što ćete koristiti pjenušavu otopinu. Nikad ne koristite plamen.

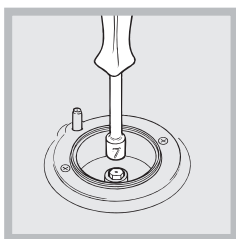
Prilagođavanje na različite vrste plina

Moguće je uređaj prilagoditi na vrstu plina različitu od zadane vrste (ovo je naznačeno na nazivnoj naljepnici na poklopcu).

### Prilagođavanje ploče za kuhanje

Zamjena mlaznica za plamenike ploče za kuhanje:

1. Uklonite rešetku ploče za kuhanje i pomaknite plamenike s njihova ležišta.
2. Odvijete mlaznice pomoću nasadnog odvijača od 7 mm (pogledajte sliku) i zamijenite ih mlaznicama koje odgovaraju novoj vrsti plina (pogledajte tablicu specifikacija za plamenik i mlaznicu).
3. Zamijenite sve dijelove pridržavajući se obrnutog redoslijeda prethodno navedenih uputa.



1. Prilagođavanje minimalnih postavki plamenika ploče za kuhanje:

2. Uklonite gumb regulatora plamena i prilagodite vijak regulatora koji se nalazi unutar ili pored zatika regulatora sve dok plamen ne bude mali ali ravnomjeran.

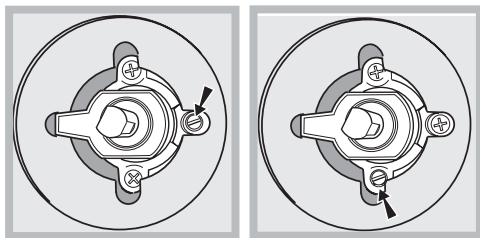
Ako je uređaj spojen na dotok ukapljenog plina vijak regulatora mora se pričvrstiti što je čvršće moguće:

3. Kada je plamenik uključen, brzo nekoliko puta promijenite položaj gumba za regulaciju plamenika s položaja minimum na maksimum i obrnuto i provjerite gasili se plamen.

Plamenici ploče za kuhanje ne zahtijevaju primarnu podešavanje zraka.

Nakon podešavanja uređaja tako da može koristiti različite vrste plina, zamijenite staru nazivnu pločicu s novom koja odgovara novoj vrsti plina (ove naljepnice dostupne su u ovlaštenim servisnim centrima).

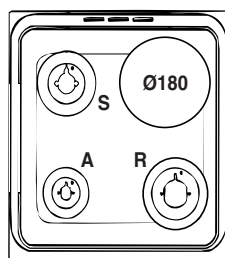
Ukoliko se tlak plina razlikuje (ili neznatno varira) od preporučenog tlaka treba pričvrstiti odgovarajući regulator tlaka na ulazni otvor crijeva u skladu s odgovarajućim važećim nacionalnim odredbama.





## Tablica specifikacija plamenika i mlaznica

Plamenik	Promjer (mm)	Toplinska snaga kW (po korisniku)		Ukapljeni plin				Prirodni plin	
		Nominalni	Smanjeni	Premosnik 1/100 (mm)	Mlaznica 1/100 (mm)	Kapacitet* g/h ***      **		Mlaznica 1/100 (mm)	Kapacitet* l/h
Brzo (veliki) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Polubrzi (srednji) S	75	1.90	0.40	30	70	138	136	104	181
Dodatni (mali) (A)	51	1.00	0.40	30	52	73	71	76	95
Tlak dotoka	Nominalni (mbar)					30	30	20	
	Minimalni (mbar)					20	20	17	
	Maksimalni (mbar)					35	35	25	
Pri 15°C i 1013 mbara - suhi plin Propan P.C.S = 50.37 MJ/kg				*** Butan P.C.S. = 49.47 MJ/kg Prirodni P.C.S. = 37,78 MJ/m <sup>3</sup>					



TEHNIČKI PODACI	
Napon i frekvencija struje	vidi pločicu s podacima
Plamenici	<p>mogu se prilagoditi za primjenu kod bilo koje vrste plina prikazane na pločici s podacima, nalazi se unutar odjeljka s preklopnim poklopcem ili kad otvorite pećnicu, u njoj unutrašnjosti na stijenci s lijeve strane.</p>
ENERGETSKA OZNAKA	<p>Potrošnja energije Certifikacija razreda Prirodna konvekcija mod grijanja: ECO</p>




# Pokretanje i upotreba

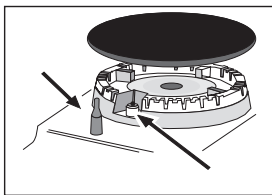
## Uporaba ploča za kuhanje

### Paljenje plamenika

Za svaki gumb regulatora PLAMENIKA postoji krug koji prikazuje jačinu plamena odgovarajućeg plamenika.

Za paljenje jednog od plamenika na ploči za kuhanje:

1. Približite plamen ili upaljač plameniku.
2. Pritisnite gumb regulatora PLAMENIKA i okrenite ga u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu tako da pokazuje na postavke najjačeg plamena .
3. Podesite intenzitet plamena na željenu jačinu okretanjem gumba regulatora PLAMENIKA u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu. Ovo je možda najslabija postavka , najjača postavka  ili položaj između te dvije postavke



Ako je uređaj opremljen s elektroničkim upaljačem\*(C) (pogledajte sliku), pritisnite gumb regulatora PLAMENIKA i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera


kazaljke na satu, prema postavci najslabijeg plamena, kada plamenik gori.

Plamenik se može ugasi kada se gumb pusti. Ako do toga dođe, ponovite postupak, držite pritisnut gumb regulatora plamenika duže vrijeme.

Ako je uređaj opremljen sa sigurnosnim ventilom za prekidanje dotoka plina (X) pritisnite i držite gumb regulatora PLAMENIKA u trajanju od 3-7 sekundi, neka plamen gori kako bi se uređaj aktivirao.

Ako se plamen nehotice ugasi, isključite plamenik i pričekajte barem 1 minutu prije nego što ga ponovo pokušate upaliti.

Ako je uređaj opremljen sa sigurnosnim ventilom za prekidanje dotoka plina\* pritisnite i držite gumb regulatora PLAMENIKA u trajanju od 2-3 sekundi, neka plamen gori kako bi se uređaj aktivirao.

Za isključivanje plamenika okrenite gumb regulatora plamenika dok ne dođete u položaj stop .

### Praktični savjet za uporabu plamenika

Za identificiranje tipa plamenika molimo pogledajte dijagrame koji se nalaze u dijelu "Specifikacije plamenika i mlaznice".

Plamenik	Promjer kuhinjskog posuđa (cm)
Brzi (R)	24-26
Polubrzi (S)	16 - 20
Dodatni (A)	10 - 14

Za modele opremljene s rešetkom na kojoj su posebni otvori za plamenike, ona se smije koristiti samo za pomoćni plamenik i to kada se koriste posude čiji promjer je manji od 12 cm.

Kada uređaj koristite prvi put zagrijte pećnicu na maksimalnu temperaturu barem pola sata pri čemu vrata pećnice trebaju biti zatvorena. Provjerite je li prostorija dobro prozračena prije isključivanja pećnice i otvaranja vrata pećnice. Uređaj može ispuštati pomalo neugodan miris zbog izgaranja zaštitnih tvari korištenih u procesu proizvodnje.

## Uključivanje pećnice

1. Odaberite željeni način pečenja okretanjem kola ODABIRA.
2. Odaberite preporučenu temperaturu za mod pečenja ili željenu temperaturu okretanjem kola TERMOSTATA. Popis s detaljnim načinima pečenja i preporučene temperature pečenja mogu se pronaći u relevantnoj tablici (vidi Tablicu sa savjetima za pečenje u pećnici)

Tijekom pečenja uvijek možete:

- Promijeniti željeni način pečenja okretanjem kola ODABIRA.
- Promijeniti temperaturu okretanjem kola TERMOSTATA.
- Podesiti ukupno vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja (vidi dolje).
- Prestati s pečenjem okretanjem kola ODABIRA na položaj "0".


**Nikad ne stavljajte predmete izravno na dno pećnice; na taj način sprječavate oštećenje emajla. Kada u pećnici pečete pomoću ražnja koji se okreće tada koristite samo položaj 1.**

**Kuhinjsko posuđe stavljate samo na isporučene rešetke.**

### Svjetlo indikatora TERMOSTATA

Kada svijetli pećnica akumulira toplinu. Isključit će se kada se unutrašnjost pećnice zagrije na odabranu temperaturu. U tom trenutku svjetlo se uključuje i isključuje naizmjenice, upozoravajući da termostat radi te da održava temperaturu na konstantnoj razini.

### Svjetlo pećnice

Ono se uključuje ako okrenete kolo ODABIRA na bilo koji položaj osim "0". Ovo svjetlo je uključeno dokle god pećnica radi. Ako kolo okrenete na , svjetlo će se upaliti bez uključivanja grijača..

Ljepilo koje se koristi za brtve ostavlja trag masnoće na staklu. Prije uporabe uređaja preporučujemo uklonite to sa posebnim neabrazivnim sredstvom za čišćenje. Tijekom prvih nekoliko sati uporabe možete osjetiti miris gume koji nestaje jako brzo.

## Uključivanje i isključivanje zona kuhanja

Za uključivanje zone kuhanja okrenite odgovarajuću sklopku u smjeru kazaljke na satu.

Za ponovo gašenje okrenite sklopku u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu dok ne dođe u položaj "0".

Ako je svijetli svjetlo indikatora UKLJUČENA ZONA KUHANJA, to ukazuje da je barem jedna od zona kuhanja na ploči za kuhanje uključena.

Nivo	Ploča
0	Isključen
1	Kuhanje povrća i ribe
2	Kuhanje krumpira (na pari ) i juha
3	Nadalje kuhanje velike količine hrane
4	Pečenje (srednje)
5	Pečenje (više)
6	Brzo kuhati

## Električna ploča za kuhanje

Odgovarajuće kolo može se okrenuti u smjeru kazaljke na satu ili smjeru suprotnom od kazaljke na satu za podešavanje šest različitih položaja.

Kada se kolo programatora nalazi u bilo kojem položaju, osim u položaju isključeno, svijetlit će svjetlo indikatora "uključeno".

Postavk	Ploča za normalno ili brzo kuhanje
0	Isključeno
1	Slabo
2 - 5	Srednje
6	Jako

## Načini pečenja

Vrijednost temperature može se podesiti za sve načine kuhanja između 60°C i Maks, osim za sljedeće načine

- **ROŠTILJ** (preporuka: podesite samo na razinu **MAKS**)
- **GRATIRANJE** (preporuka: ne iznad 200°C).

### ODMRZAVANJE mod

Ventilator koji se nalazi na dnu pećnice omogućuje cirkulaciju zraka sobne temperature oko hrane. Ovo se preporučuje za odmrzavanje svih vrsta hrana, a posebno osjetljivih vrsta hrane koja ne zahtjeva toplinu, poput: kolača sa sladoledom, šlaga ili desertnih krema, voćnih kolača. Primjenom ventilatora vrijeme odmrzavanja gotovo je prepolovljeno. U slučaju mesa, ribe ili kruha, moguće je ubrzati postupak pomoću moda "pečenja na više razina" i podešavanjem temperature između 80° - 100°C.

### Tradicionalna pećnica

Postavke kola programatora: bilo gdje između oznake 50°C i Max

Svjetlo pećnice će se uključiti, kao i gornji i donji grijači (otpornici). Temperatura, određena položajem kola programatora, automatski se postiže i održava putem termostata. Ova funkcija omogućava pečenje svih vrsta hrane zahvaljujući izvrsnoj raspodijeli temperature.

### NAČIN PEČENJA NA ROŠTILJU

Uključit će se središnji dio gornjeg grijača. Veličina i izravna temperatura roštilja preporučuju se za hranu koja zahtjeva visoku temperaturu na površini (teleći i goveđi odresci, filet mignon i entrecôte -ramstek na žaru). Ovaj način pečenja koristi ograničenu količinu energije i idealan je za pečenje manjih količina na roštilju. Postavite hranu na sredinu rešetke, jer se neće dobro ispeći ako je stavite u uglove.

### ModGRATIRANJA

Gornji grijač se aktivira, a i ventilator počinje raditi. Ova kombinacija funkcija povećava efikasnost jednosmjernog isijavanja topline grijača putem prisilne cirkulacije zraka u cijeloj pećnici. Ovo pomaže u sprječavanju zagorijevanja površine hrane i omogućava prodiranje topline u hranu. U ovom modu pecite sa zatvorenim vratima pećnice.

### VIŠERAZINSKI mod

Uključit će se svi grijači (gornji i donji) te ventilator. Kako je temperatura konstantna u cijeloj pećnici, zrak ravnomjerno peče i stvara koricu na hrani. Istovremeno se mogu koristiti najviše dvije rešetke.

### Način rada **BRZO ZAGRIJAV**.

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja hrane u pećnicu, a zatim odaberite funkciju kuhanja.

### Način rada **EKO**

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

## Praktični savjeti za pečenje

**! Kod načina pečenja na ROŠTILJU postavite posudu za prikupljanje masnoće na položaj 1 i prikupite ostatke kod pečenja (masnoću).**

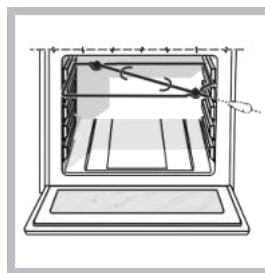
### ROŠTILJ

- Umetnite rešetku na položaj 3 ili 4. Hranu postavite na sredinu rešetke.
- Preporučujemo vam da razinu zagrijavanja podesite na maksimum. Gornjim grijačem upravlja termostat i možda neće uvijek raditi.


### PIZZA

- Koristite laganu aluminijsku tavu za pizzu. Postavite je na za to namijenjenu rešetku. Za hrskavu koricu ne koristite posudu za prikupljanje masnoće, jer ona sprječava stvaranje hrskave korice i produžava vrijeme pečenja.
- Ako pizza ima puno sastojaka na vrhu preporučujemo dodavanje sira mozzarella na vrh pizze kad prođe polovica vremena predviđenog za pečenje.

### Ražanj



Za rukovanje roštiljem postupite na sljedeći način:  
a) na prvu rešetku postavite posudu za prikupljanje masnoće;  
b) na četvrtu rešetku umetnite poseban nosač ražnja i postavite šipku ražanja umetanjem kroz poseban otvor na ražnju na poleđini

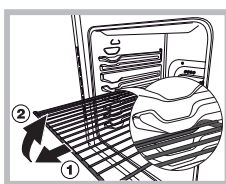
- pećnice;  
c) Za pokretanja okretanja šipke ražnja postavite kolo programatora pećnice na postavku 



## Tablica savjeta za pečenje u pećnici

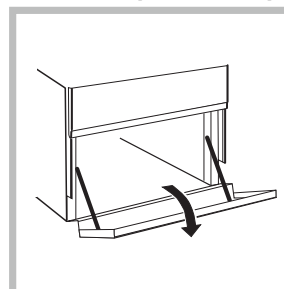
Postavke sklopke odabira	Hrana za pečenje	Težina (kg)	Položaj rešetke za pečenje od dna	Vrijeme prije zagrijavanja (minute)	Postavke kola termostata	Vrijeme pečenja (minute)	
<b>Prijenos topline</b>	Patka	1	3	15	200	65-75	
	Pečena teletina ili govedina	1	3	15	200	70-75	
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80	
	Kolači(biskvit)	-	3	15	180	15-20	
	Pite	1	3	15	180	30-35	
	Lazanje	1	3	10	190	35-40	
	Janjetina	1	2	10	180	50-60	
	Lokarda	1	2	10	180	30-35	
	Kolač od šljiva	1	2	10	170	40-50	
	Princez krafne	0.3	3	10	180	30-35	
	"Spuzvasti" kolač	0.5	3	10	170	20-25	
	Pikantne pite	1.5	3	15	200	30-35	
	<b>Mod za pečenje kolača</b>	Uzdignuti kolačići	0,5	3	15	160	30-40
Pite		1	3	15	180	35-40	
Voćni kolači		1	3	15	180	50-60	
Kroasani		0,5	3	15	160	25-30	
<b>Roštilj</b>	Riba list i sipa	1	4	5	Maks	8-10	
	Lignje i kebab od kozica						
	Fileti bakalara	1	4	5	Maks	6-8	
	Pečeno povrće	1	4	5	Maks	10	
	Teleći biftek	1	3/4	5	Maks	10-15	
	Kotleti	1	4	5	Maks	15-20	
	Hamburgeri (pljeskavice)	1	4	5	Maks	15-20	
	Lokarde	1	4	5	Maks	7-10	
	Tostirani sendviči	n.° 4	4	5	Maks	15-20	
							2-3
	<b>S ražnjem</b> (gdje postoji)						
	Teletina na ražnju						
	Piletina na ražnju	1.0	-	5	Maks	80-90	
Janjetina na ražnju	1.5	-	5	Maks	70-80		
	1.0	-	5	Maks	70-80		
<b>Gratiniranje</b>	Kokoš pečena na roštilju	1.5	2	5	200	55-60	
	Sipa	1.5	2	5	200	30-35	

**Napomena:** vrijeme kuhanja je aproksimativno te može varirati ovisno o pojedinačnim ukusima. Kada pečete na roštilju posuda za prikupljanje masnoće treba se postaviti na prvu rešetku od dna pećnice.



**POZOR!** Pećnica je opremljena stop sustavom za izvlačenje rešetki te sprječavanjem da izađu iz pećnice.(1) Kao što je prikazano na slici za potpuno izvlačenje rešetki, jednostavno podignite rešetke držite ih za prednji dio i povucite (2).

### Prostor za pohranu ispod pećnice\*



Prostor ispod pećnice može se koristiti za čuvanje posuda za pečenje ili pribora štednjaka. Uz to, za vrijeme rada pećnice taj prostor se može koristiti za održavanje topline hrane. Za otvaranje prostora za pohranu morate ga okrenuti naopako.

## Čuvanje i zaštita okoliša

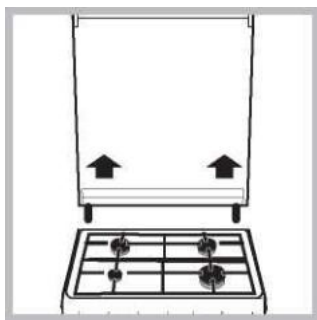
- Kad koristite načine pečenja ROŠTILJ ili GRANTIRANJE uvijek držite zatvorena vrata pećnice: Ovo će rezultirati poboljšanim rezultatima u uštedi energije (približno 10%).
- Kad god je to moguće izbjegavajte unaprijed zagrijavati pećnicu i neka uvijek bude puna. Što manje otvarajte vrata pećnice, jer svaki put kad otvorite vrata gubi se toplina. Radi uštede značajne količine energije, jednostavno isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije kraja planiranog pečenja i iskoristite toplinu koju je pećnica nastavila generirati.
- Održavajte brtve čistima i sprječite gubitak energije kroz vrata.
- Ako imate ugovoreni obračun potrošnje električne energije temeljen na vremenu, opcija "odgođenog kuhanja" olakšat će vam uštedu novca odgađanjem kuhanja za vrijeme kada je struja jeftinija.
- Iskoristite na najbolji mogući način rezidualnu toplinu koju su proizvele ploče za kuhanje od lijevanog željeza tako što ćete isključiti ploče za kuhanje od lijevanog željeza 10 minuta prije kraja vremena kuhanja, a staklokeramičke ploče za kuhanje 5 minuta prije završetka vremena kuhanja.
- Dno tave ili lonca treba prekriti ploču za kuhanje. Ako je manje od nje, vrijedna energija će se potratiti, a na posudi u kojoj se kuha mogu se stvoriti naslage koje se teško uklanjaju.
- Hranu kuhajte u dobro zatvoreni m loncima i tavama, s poklopcima koji dobro prijanjaju te prilikom kuhanja koristite što je manje moguće vode. Kuhanje u loncima bez poklopca značajno povećava utrošak energije.
- Koristite potpuno ravne lonce i tave
- Ako kuhate jela kojima treba više vremena, isplati se koristiti parni lonac koji je dvaput brži od standardnog i smanjuje potrošak energije za trećinu

## Održavanje plinskog ventila

Tijekom vremena ventili izlaza plina u plamenik se mogu začepiti ili teže paliti. Ako do toga dođe trebate zamijeniti taj ventil.

!!Ovaj postupak smije izvršiti samo kvalificirani električar kojeg je ovlastio proizvođač.

### Poklopac



podignite poklopac i povucite ga prema gore

Ako je na štednjak pričvršćen stakleni poklopac tada se ovaj poklopac mora čistiti s mlakom vodom. Ne koristite abrazivne proizvode. Poklopac se može skinuti kako bi se olakšalo čišćenje područja iza ploče za kuhanje. Do kraja (pogledajte sliku).

Stakleni poklopac mora se postaviti prilikom uobičajene upotrebe proizvoda.

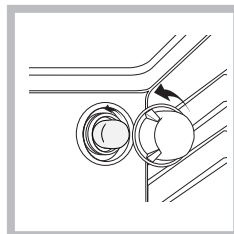


Sve specifikacije proizvoda, uključujući ocjene energetske učinkovitosti ove pećnice, mogu se preuzeti s našeg web-mjesta [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

## Provjera brtvi pećnice

Redovito provjeravajte brtve na vratima pećnice. Ako su brtve oštećene, molimo kontaktirajte najbliži centar servisne službe postprodaje. Preporučujemo ne koristiti pećnicu dok se brtve ne zamijene.

## Zamjena žarulje pećnice



1. Nakon isključivanja pećnice iz strujne utičnice uklonite stakleni poklopac s kućišta lampe (vidi sliku).
2. Odvijte žarulju i zamijenite je sličnom: napon 230 V, snage 25 W, grlo E 14.
3. Vratite poklopac na njegovo mjesto i ponovo uključite pećnicu

u strujnu utičnicu.

**Žarulju pećnice ne koristite kao/za osvjjetljenje prostorija.**

Ovaj proizvod ima izvor svjetla klase energetske učinkovitosti E.

## Pomoć

**Nikad ne koristite usluge neovlaštenog električara.**

**Molimo, sljedeće informacije držite pri ruci:**

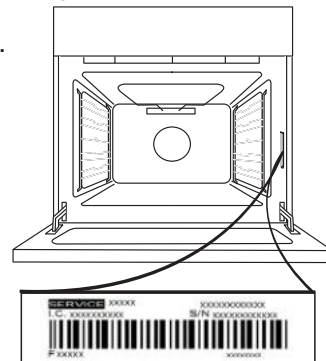
- Tip problema s kojim ste se susreli.
- Model uređaja (Mod.).
- Serijski broj (S/Br).

Zadnje dvije informacije možete pronaći na pločici s podacima na samom uređaju.

## POSTPRODAJNI SERVIS

Za pomoć nazovite broj u knjižici jamstva ili slijedite upute na našem web-mjestu. Pripremite se kako biste mogli dati:

- kratki opis problema;
- točnu vrstu modela proizvoda
- kod za pomoć (broj koji se nalazi iza riječi SERVICE na identifikacijskoj pločici PRIČVRŠĆENOJ na proizvod koji se može vidjeti s lijeve strane unutar ruba kada su otvorena vrata pećnice)
- svoju punu adresu
- broj telefona za kontakt.

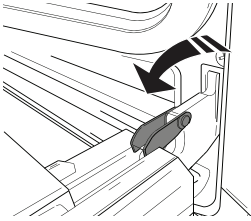


Napomena: Ako je potreban popravak, obratite se ovlaštenom servisnom centru za koji je zajamčena upotreba originalnih rezervnih dijelova i ispravno obavljanje popravka.

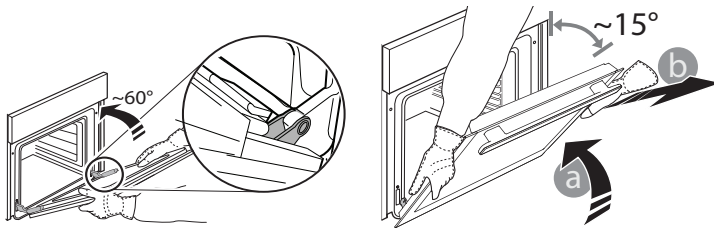
Više informacija o jamstvu potražite na priloženom jamstvenom obrascu.

## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

**1.** Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



**2.** Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

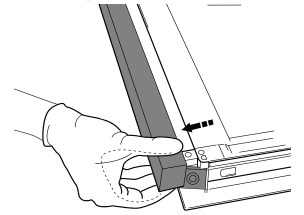
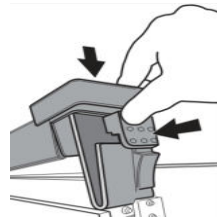
**3.** Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

**4.** Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.

**5.** Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

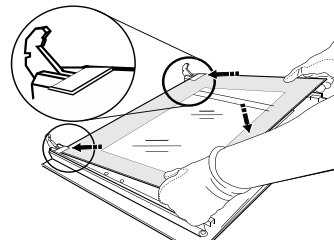
## KLIKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

**1.** Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrstne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



**2.** Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

**3.** Kada razmontirate staklo s unutrašnje strane vrata pećnice ispravno umetnite stakleni panel tako da tekst napisan na panelu nije okrenut naopako i možete ga lako pročitati.



**4.** Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

## Katalitičko čišćenje\*

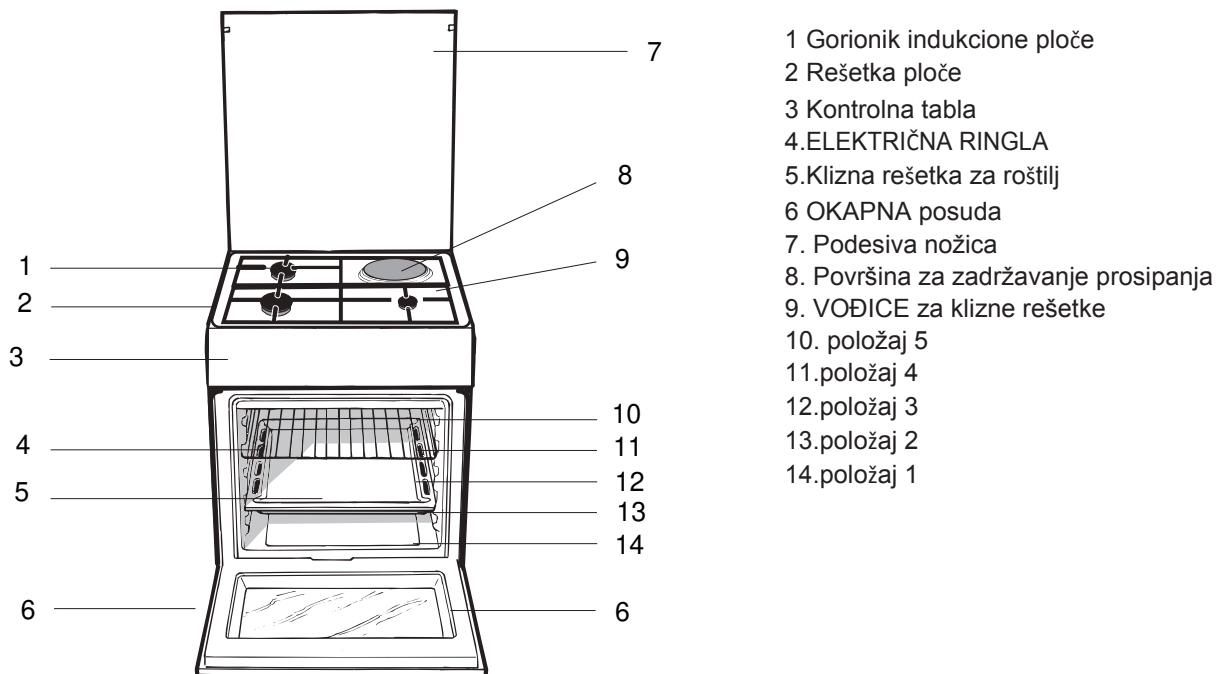
Kod nekih modela najizloženije unutarne, okomite stijenke pećnice premazane su slojem poroznog emajla, koji se zove katalitički emajl. Kada se zagrije taj emajl uništava čestice masnoće koje ispušta hrana. "Oksidacija" čestica masnoće događa se kada temperatura stijenci premaši 170°C. Svojstvo poroznosti katalitičkog emajla povećava površinu stijenske na kojoj se odvija prijenos ključan za odvijanje oksidacije masnoća.

Ako na katalitičkim površinama zaostane nečistoća nakon završetka programa pečenja, tada okrenite kolo programatora pećnice na maksimalne postavke s tim da su vrata pećnice zatvorena. Tako ostavite pećnicu neko vrijeme, između 60 i 90 minuta, u skladu s nečistoćom koja je preostala na stijenkama. Postupak čišćenja za tvrdokorne ostatke hrane može se ubrzati pomoću vruće vode i mekane četke.



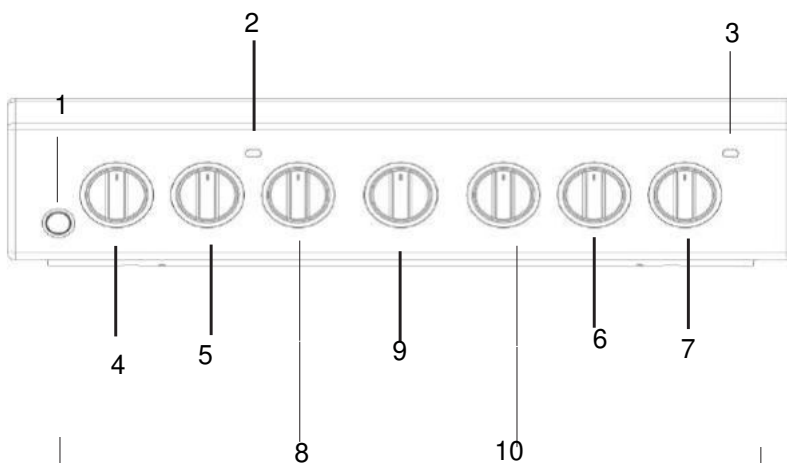
**Pažljivo prečitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



- 1 Gorionik indukcione ploče
- 2 Rešetka ploče
- 3 Kontrolna tabla
- 4.ELEKTRIČNA RINGLA
- 5.Klizna rešetka za roštilj
- 6 OKAPNA posuda
- 7. Podesiva nožica
- 8. Površina za zadržavanje prosipanja
- 9. VODICE za klizne rešetke
- 10. položaj 5
- 11.položaj 4
- 12.položaj 3
- 13.položaj 2
- 14.položaj 1

## KONTROLNA TABLA



- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Gasni gorionik</b><br/>dugme za paljenje</li> <li>2. Kontrolna lampica za TERMOSTAT</li> <li>3. <b>AKTIVNA RINGLA</b><br/>Svetlosni indikator</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>4. Kontrolna dugmad za ELEKTRIČNE RINGLE indukcione ploče</li> <li>5. Kontrolna dugmad za ELEKTRIČNE RINGLE indukcione ploče</li> <li>6. Kontrolna dugmad za ELEKTRIČNE RINGLE indukcione ploče</li> <li>7. Kontrolna dugmad za ELEKTRIČNE RINGLE indukcione ploče</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>8. Dugme za TERMOSTAT</li> <li>9. <b>TAJMER</b><br/>dugme</li> <li>10. Dugme za IZBOR FUNKCIJE</li> </ul> |
|---|--|--|



## Saveti za montažu

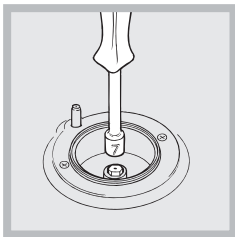
### Prilagođavanje aparata različitim vrstama gasa

Aparat se može prilagoditi vrsti gasa koja se razlikuje od vrste gasa navedene na natpisnoj pločici na poklopcu.

#### Prilagođavanje ploče za kuvanje

Zamena injektora:

1. Uklonite rešetke i izvadite gorionike.
2. Pomoću nasadnog ključa od 7 mm odvrnite injektore (pogledajte sliku) i zamenite ih novim injektorima za odgovarajuću vrstu gasa (pogledajte tabelu Specifikacije gorionika i injektora).
3. Vratite sve komponente obrnutim redosledom.



Podešavanje gorionika na minimalnu količinu gasa:

1. Okrenite slavinu u položaj minimalne količine gasa.
2. Skinite dugme i podesite zavrtnj za podešavanje, koji se nalazi unutra ili pored igle slavine, tako da visina plamena bude mala, a plamen

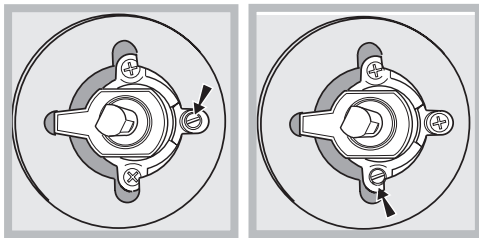
stabilan.

Ako je aparat povezan na dovod tečnog gasa, zavrtnj za podešavanje mora da se pritegne što je moguće više:

3. Dok je gorionik upaljen, nekoliko puta brzo okrenite dugme iz položaja najmanje u položaj najveće jačine i obrnuto i proverite da li se plamen gasi.

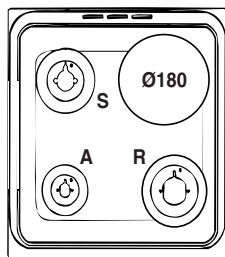
Nije potrebno podešavanje primarnog vazduha za gorionike. Kada završite sa prilagođavanjem aparata da bi mogao da se koristi sa drugom vrstom gasa, staru nalepnicu zamenite novom nalepnicom na kojoj je navedena nova vrsta gasa (ove nalepnice su dostupne u ovlašćenim servisnim centrima).

Ako se pritisak korišćenog gasa razlikuje (ili malo odstupa) od preporučenog pritiska, u ulaznu cev mora da se ugradi odgovarajući regulator pritiska u skladu sa važećim nacionalnim propisima.



# Tabela specifikacija gorionika i injektora

Gorionik	Prečnik (mm)	Toplotna snaga kW (p.cs.*)		Tečni gas				Prirodni gas	
		Nazivni	Smanjen	K o l e n a s t i fiting 1/100 (mm)	Injektor 1/100 (mm)	Kapacitet* g/h		Injektor 1/100 (mm)	Kapacitet* l/h
						***	**		
Brzi (veliki) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Polubrzi (srednji) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	104	181
Pomoćni (mali) (A)	51	1.00	0.40	30	52	73	71	76	95
Pritisak gasa	Nazivni (mbar)					30	30		20
	Minimalni (mbar)					20	20		17
	Maksimalni (mbar)					35	35		25
Na 15°C i 1013 mbar - suvi gas				*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg					
Propan P.C.S = 50.37 MJ/kg				Prirodni gas P.C.S. = 37,78 MJ/m3					



## TEHNIČKI PODACI

Napon napajanja i frekvencija	pogledajte natpisnu pločicu
Gorionici	mogu da budu prilagođeni za korišćenje sa nekom do vrsta gasa navedenih na natpisnoj pločici koja je postavljena na unutrašnjoj strani preklopa ili na levom unutrašnjem zidu rerne.
ENERGETSKA NALEPNICA	Sertifikat o klasi potrošnje energije Prirodni konvekcijski režim grejanja: ECO

# Puštanje u rad i korišćenje

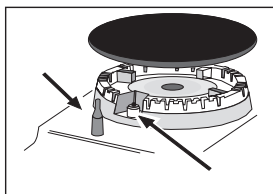
## Kako koristiti ploču za kuvanje

### Paljenje gorionika

Na dugmetu svakog GORIONIKA nalazi se prsten sa skalom za jačinu plamena.

Da biste upalili gorionik:

1. Plamen ili upaljač za plinske šporete približite gorioniku.
2. Pritisnite dugme GORIONIKA i okrenite suprotno smeru kretanja kazaljke na satu do položaja za najveći plamen 🔥.
3. Podesite jačinu plamena na željeni nivo okretanjem dugmeta za GORIONIK suprotno smeru kretanja kazaljke na satu. Jačinu plamena možete da podešavate od najmanje 🔥, do najveće 🔥 vrednosti.



Ako je aparat instaliran sa električnim upaljačem\*(C) (pogledajte sliku), pritisnite dugme za GORIONIK i okrećite ga suprotno smeru kretanja kazaljke prema položaju za najmanju jačinu

plamena dok se gorionik ne upali.

Gorionik se može ugasi kada pustite ovo dugme. Ukoliko se to desi, ponovite proces i duže pritisnite dugme.

Ako je aparat opremljen sigurnosnim uređajem za plamen (X), pritisnite i zadržite dugme za GORIONIK približno 3-7 sekunde da bi se plamen održao i aktivirao uređaj.

Ako se plamen slučajno ugasi, isključite gorionik i sačekajte najmanje 1 minut pre nego što pokušate da ga ponovo upalite.

Ako je aparat opremljen sigurnosnim uređajem za plamen\*, pritisnite i zadržite dugme za GORIONIK približno 2-3 sekunde da bi se plamen održao i aktivirao uređaj.

Da biste isključili gorionik, okrećite dugme dok ne dođe u krajnji položaj 🔥.

Zvuk klika će ukazati na prelazak sa jednog nivoa na drugi prilikom okretanja dugmeta.

Ovaj sistem garantuje preciznije podešavanje, dozvoljava da se podesi jačina plamena i da se lako identifikuje poželjan nivo za druge operacije kuvanja.

### Praktični saveti za korišćenje gorionika

Da biste odredili vrstu gorionika, pogledajte crteže u delu „Specifikacije gorionika i injektora“.

Gorionik	Prečnik posuđa (mm)
Brzi (R)	24-26
Polubrzi (S)	16 - 20
Pomoćni (A)	10 - 14

Kod modela koji se isporučuju sa rešetkom za smanjenje, rešetku koristite samo za pomoćni gorionik ako je poluprečnik korišćene posude manji od 12 cm.

Prvi put kada koristite aparat, praznu rernu sa zatvorenim vratima zagrejte na maksimalnu temperaturu najmanje pola sata. Pobrinite se da prostorija bude dobro provetrena pre isključivanja rerne i otvaranja vrata rerne. Aparat može da emituje blago neprijatan miris koji izaziva sagorevanje zaštitnih supstanci korišćenih tokom procesa proizvodnje. Pre uključivanja proizvoda, skinite svu plastičnu foliju sa bočnih strana aparata.

### Pokretanje rerne

1. Izaberite željeni režim pečenja okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE.
2. Izaberite preporučenu temperaturu za režim pečenja ili željenu temperaturu okretanjem dugmeta za TERMOSTAT.

Lista detaljnih režima pečenja i predloženih temperatura pečenja se može pronaći u odgovarajućoj tabeli (pogledajte tabelu Saveti za pečenje u rerni).

### Tokom pečenja uvek možete uraditi sledeće:

- Promenite režim pečenja okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE.
- Promenite temperaturu okretanjem dugmeta za TERMOSTAT.
- Podesite ukupno vreme pečenja i vreme završetka pečenja (pogledajte u nastavku).
- Zaustavite pečenje okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE u položaj „0“.

Nikada ne stavljate predmete direktno na dno rerne; na taj način ćete izbeći oštećenje prevlake od emajla. Kada pečete na ražnju koji se okreće, koristite samo položaj 1 u rerni. Kuhinjsko posuđe uvek stavljajte na isporučenu(e) rešetku(e).

### Kontrolna lampica za TERMOSTAT

Kada svetli, rerna generiše toplotu. Ona se isključuje kada unutrašnjost rerne dostigne željenu temperaturu. U ovom trenutku, lampica svetli i isključuje se naizmenično, označavajući da termostat radi i održava temperaturu na konstantnom nivou.

### Svetlo rerne

Ono se uključuje okretanjem dugmeta za IZBOR FUNKCIJE u bilo koji položaj koji nije „0“. Ona ostaje upaljena sve dok rerna radi. Ako dugmetom izaberete 🔥 svetlo se pali bez aktiviranja bilo kog grejnog elementa.

---

## Uključivanje i isključivanje zona za kuvanje

### Kontrolna dugmad za električne ringle indukcione ploče

Šporeti mogu biti opremljeni normalnim i brzim električnim ringlama u različitim kombinacijama (brze ringle se mogu razlikovati od običnih po crvenom krugu na sredini). Da biste izbegli gubitak toplote i oštećenje ringli, savetujemo vam da koristite posude sa ravnim dnom sa prečnikom koji odgovara veličini ringle. Tabela sadrži različita podešavanja označena na dugmadima i upotrebu za koju se ringle preporučuju.

Pre nego što prvi put koristite ringle, potrebno je da ih zagrejete do maksimalne temperature u trajanju od 4 minuta, bez bilo kakvih posuda. U toku ove inicijalne faze, njihova zaštitna obloga se stvrdnjava i dostiže maksimalnu otpornost.

### Kontrolna lampica za električnu ringlu

Lampica se pali kada je uključena bilo koja električna ringla na indukcionalnoj ploči.

## Električne ringle

Odgovarajuće dugme se može okrenuti u smeru kazaljke na satu ili suprotno smeru kazaljke na satu i postaviti u bilo koji od šest različitih položaja:

Kada je dugme za izbor u bilo kom položaju osim isključenog položaja, lampica za "uključeno" se osvetljava.

Postavk	Normalna ili brza ringla
0	Isključeno
1	Slabo
2 - 5	Srednje
6	Jako

Postavki	Normalna ili brza ringla
0	isključeno
1	Za kuvanje povrća, ribe
2	Za kuvanje krompira (na pari), supe, leblebije, pasulja.
3	Produžavanje kuvanja velikih količina hrane, minestrone
4	Za pečenje (srednje)
5	Za pečenje (iznad srednjeg)
6	Da se hrana zapeče ili provri za kratko vreme.



## Režimi pečenja

Vrednost temperature može da se podesi za sve režime pečenja između 60°C i Maks., osim za sledeće režime

- ROŠTILJ (preporučeno: podesite samo MAKSIMALNI nivo snage)
- GRATINIRANJE (preporučeno: ne premašujte 200°C).



### ODMRZAVANJE

Ventilator smešten na donjoj strani rerne čini da vazduh na sobnoj temperaturi cirkuliše oko hrane. Ovo se preporučuje za odmrzavanje svih vrsti hrane, ali naročito za osetljive vrste hrane koje ne zahtevaju toplotu, kao što su, na primer: sladoled torte, deserti sa kremom ili pavlakom, voćne torte. Korišćenjem ventilatora, vreme odmrzavanja je skoro prepolovljeno.

Ukoliko se radi o mesu, ribi ili hlebu, moguće je da ubrzate proces koristeći režim „višestruko pečenje“ i podešavajući temperaturu na 80° - 100°C



### Statička rerna

Podešavanje dugmeta: bilo gde između 50 °C i maks. Lampica rerne se pali i gornji i donji grejači (otpornici) se uključuju. Temperatura, podešena pomoću dugmeta termostata, postiže se automatski i održava se konstantnom pomoću kontrole termostata. Ova funkcija omogućava pečenje bilo koje vrste hrane zahvaljujući odličnoj raspodeli temperature.



### Roštilj

Aktivira se gornji grejač. Zbog ekstremno visoke i direktne temperature roštilja, može da se zapeče površina mesa i da se ono ispeče dok zadržava sokove da bi bilo mekše.



### Režim GRATINIRANJE

Gornji grejni elementi se aktiviraju kada ventilator počne da radi. Kombinacija funkcija povećava efikasnost jednosmernog toplotnog zračenja koje obezbeđuju grejni elementi putem prinudne cirkulacije vazduha kroz rernu. Ovo pomaže u sprečavanju da hrana izgori na površini i omogućava da toplota direktno prodre u hranu. Kada koristite ovu funkciju, uvek zatvorite vrata rerne dok pripremate hranu.



### Režim NA VIŠE NIVOVA

Uključiće se svi grejni elementi (gornji i donji), kao i ventilator. S obzirom da se toplota raspoređuje ravnomerno po celoj rerni, vazduh u rerni dovodi do ravnomernog kuvanja i završnog pečenja hrane. Istovremeno mogu da se koriste najviše dva nivoa.



### Režim BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje rerne. Sačekajte da se dovrši proces predzagrevanja pre nego što stavite hranu u rernu, a zatim izaberite željenu funkciju kuvanja.



### Režim EKO

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Da bi se koristio ciklus EKO i time smanjila potrošnja energije, vrata rerne ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

### Praktični saveti za pečenje

U režimu pečenja ROŠTILJ, postavite pleh za hvatanje masnoće u položaj 1 da biste sakupili ostatke od pečenja (mast i/ili masnoća).

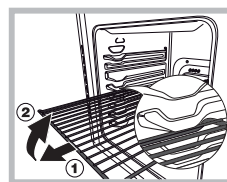
#### ROŠTILJ

- Rešetku postavite u položaj 3 ili 4. Hranu stavite na sredinu rešetke.
- Preporučujemo da se nivo snage podesi na maksimum. Gornji grejni element se reguliše termostatom i možda neće uvek neprekidno raditi.

#### PICA

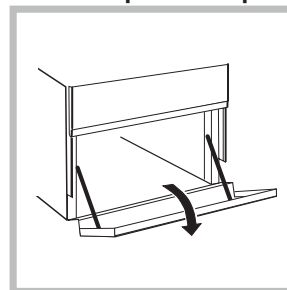
- Koristite lagani aluminijumski pleh za picu. Stavite ga na odgovarajuću rešetku. Za hrskavu koricu nemojte da koristite pleh za hvatanje masnoće pošto on sprečava formiranje korice tako što produžava ukupno vreme pečenja.
- Ukoliko pica ima dosta preliva, preporučujemo da dodate mocarela sir na vrh pice nakon prve polovine procesa pečenja.

Režimi ROŠTILJ i GRATINIRANJE moraju se koristiti sa zatvorenim vratima rerne.



**UPOZORENJE!** Rerna ima mehanizam za fiksiranje koji sprečava da se rešetke odvoje i ispadnu iz rerne. (1) Kao što je prikazano na crtežu, ukoliko želite da potpuno izvučete rešetke, jednostavno ih podignite držeći ih za prednji deo i povucite (2).

### Skladišni prostor ispod rerne



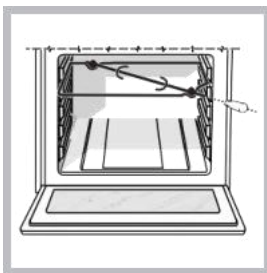
Ispod rerne se nalazi skladište za čuvanje posuđa i pribora za kuvanje. Osim toga, dok rerna radi, ovaj prostor se može koristiti za održavanje hrane toplom. Da biste otvorili skladište, morate da ga okrenete nadole.

## Tabela sa savetima za pečenje u rerni

Postavka dugmeta selektor	Hrana koja treba da se kuva	Težina (u kg)	Pozicija rešetke za kuvanje na dnu	Vreme za zagrevanje (minuti)	Postavka na dugme termostata	Vreme na kuvanje (minuti)
<b>1 Konvekcija</b>	Patka	1	<b>3</b>	15	200	65-75
	Pečena teletina ili	1	<b>3</b>	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	<b>3</b>	15	200	70-80
	Biskviti (sitno pecivo)	1	<b>3</b>	15	<b>180</b>	15-20
	Punjene pite	1	<b>3</b>	<b>15</b>	180	30-35
	Lazanje	1	<b>3</b>	10	190	35-40
	Jagnjetina	1	<b>2</b>	10	180	50-60
	Skuša	1	<b>2</b>	10	180	30-35
	Voćni kolač	1	<b>2</b>	10	170	40-50
	Ekleri	0.3	<b>3</b>	10	180	30-35
	Patišpanj	0.5	<b>3</b>	10	170	20-25
	Slane pite	1.5	<b>3</b>	15	200	30-35
<b>2 Torte Režim</b>	Torte koje narastaju	0,5	<b>3</b>	15	<b>160</b>	30-40
	Punjene pite	1	<b>3</b>	15	180	35-40
	Voćne torte	1	<b>3</b>	<b>15</b>	180	50-60
	Brioš	0,5	<b>3</b>	15	<b>160</b>	25-30
<b>4 Roštilj</b>	Riba list i sipe/lignje i morski račići	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	Maks.	8-10
	čevapi	1	<b>4</b>	<b>5</b>	Maks.	6-8
	File bakalara	1	<b>4</b>	<b>5</b>	Maks.	10
	Grilovano povrće	1	<b>3/4</b>	<b>5</b>	Maks.	10-15
	Teleći odrezak	1	<b>4</b>	<b>5</b>	Maks.	15-20
	Kotleti	1	<b>4</b>	<b>5</b>	Maks.	15-20
	Hamburgeri	1	<b>4</b>	<b>5</b>	Maks.	7-10
	Skuša	1	<b>4</b>	<b>5</b>	Maks.	15-20
	Zapečeni sendviči	<b>n.°4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	Maks.	2-3
<b>Gratiniranje</b>	Grilovana piletina	1.5	3	5	200	55-60
	Sipa	1.5	3	5	200	30-35

\* vremena pečenja su približna i mogu da variraju na osnovu ličnog ukusa. Tokom pečenja na roštilju ili roštilju sa ventilatorskom podrškom, pleh za hvatanje masnoće uvek mora da se postavi na 1. rešetku rerne odozdo.

### Ražanj



Za rukovanje ražnjem, postupite na sledeći način:

- stavite okapnu posudu na 1. rešetku;
- umetnite poseban nosač za roštilj na 4. rešetku i postavite šipku ražnja tako što ćete je gurnuti kroz poseban otvor na ražnju u zadnjem delu

rerne;

- da biste pokrenuli šipku ražnja, dugme za izbor rerne postavite u položaj



# Čuvanje i održavanje

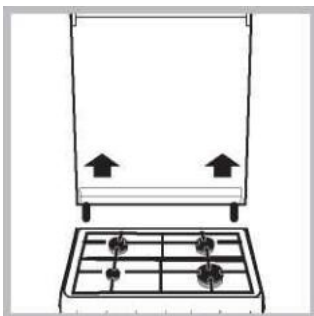
## Poštovanje i očuvanje okoline

- Uvek držite vrata rerne zatvorena kada koristite režime ROŠTILJ i GORNJA RERNA. Tako ćete postići bolje rezultate i uštedete struju (oko 10%).
- Kad je to moguće, izbegavajte da prethodno zagrevate rernui uvek se trudite da je napunite. Otvarajte vrata rerne što možete manje jer se toplota gubi pri svakom otvaranju. Da biste sačuvali značajnu količinu energije, isključite rernu 5 do 10 minuta pre završetka planiranog vremena kuvanja i koristite toplotu koju rerna produžava da emituje.
- Automatski programi su zasnovani na standardnim proizvodima hrane.
- Zaptivka nek bude čista i uredna kako se energija ne bi gubila preko vrata.
- Ako imate ugovor za struju sa vremenskom tarifom, opcija „odloženo kuvanje” olakšava uštedu novca ako prebacite rad u jeftiniji vremenski period.
- Iskoristite do maksimuma toplotu ringle tako što ćete ringle od livenog gvožđa isključiti 10 minuta, a keramičke ringle 5 minuta pre isteka vremena kuvanja.
- Osnova vašeg lonca ili tiganja treba da pokriva ringlu. Ako je manja, rasipa se skupocena energija, a lonci koji pokipe ostavljaju zapečene ostatke koji se teško otklanjaju.
- Kuvajte hranu u zatvorenim loncima ili tiganjima sa odgovarajućim poklopcima i koristite što je manje moguće vode. Kuvanje bez poklopca mnogo će povećati potrošnju struje.
- Koristite samo lonce i tiganje sa ravnim dnom.
- Ako nešto kuvate duže vreme, vredni koristiti ekspres lonac; skuvaće se dvaput brže i uštedeće trećinu energije.

## Isključivanje aparata

Iskopčajte aparat iz električne mreže pre nego što obavite bilo kakvu radnju na njemu.

## Poklopac



pokriti u potpunosti i povući i nagore

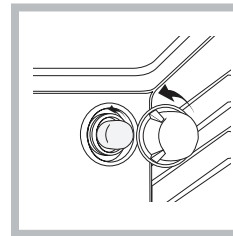
Ovaj šporet je opremljen staklenim poklopcem koji treba čistiti toplom vodom. Nemojte koristiti abrazivne proizvode. Poklopac se može ukloniti da bi se olakšalo čišćenje prostora iza ploče za kuvanje. Otvorite (vidite sliku).

## Održavanje slavine za gas

Slavine se vremenom zupušuju ili se teško okreću. Ako do toga dođe, slavina mora da se zameni.

**Ovaj postupak mora da obavi kvalifikovani serviser sa ovlašćenjem proizvođača.**

## Zamena sijalice u rerni



1. Pošto ste iskopčali rernu iz električne mreže, skinite stakleni poklopac sijalice (vidi sliku).
2. Izvadite sijalicu i zamenite je sijalicom istih karakteristika: napona 230 V, snage 25 W, tipa E 14.
3. Vratite poklopac i ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

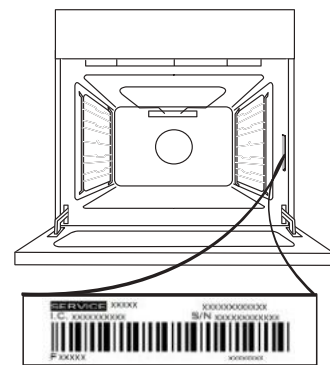
**Nemojte da koristite sijalicu u rerni kao sobno osvetljenje.**

**Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase E energetske efikasnosti.**

## POSTPRODAJNI SERVIS

Za dobijanje podrške, pozovite broj naznačen u garantnoj knjižici dobijenoj uz uređaj ili sledite uputstva sa naše veb lokacije. Budite spremni da dostavite:

- Kratak opis problema
- Tačan tip modela vašeg uređaja
- Kod za pomoć (broj naveden nakon reči SERVICE na identifikacionoj pločici uređaja koja je pričvršćena za uređaj, može se videti na levoj strani unutrašnje ivice kada su vrata pećnice otvorena)
- Svoju punu adresu
- Broj telefona za kontakt



Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko su neophodne popravke, kontaktirajte ovlašćeni servisni centar koji garantuje korišćenje originalnih rezervnih delova i ispravno obavlja popravke.

Za više informacija o garanciji, pogledajte garantnu knjižicu.

## Pomoć

Imajte ove informacije pri ruci:

- Model aparata (mod.)
- Serijski broj (S/N).

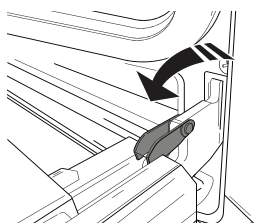
Ove informacije se nalaze na pločici sa podacima na aparatu i/ili na pakovanju.



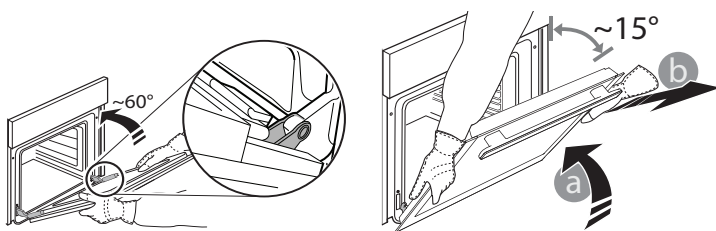
Kompletnu specifikaciju uređaja, uključujući ocene energetske efikasnosti ove pećnice, možete pogledati i preuzeti sa naše veb lokacije [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

**1.** Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



**2.** Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b).



Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

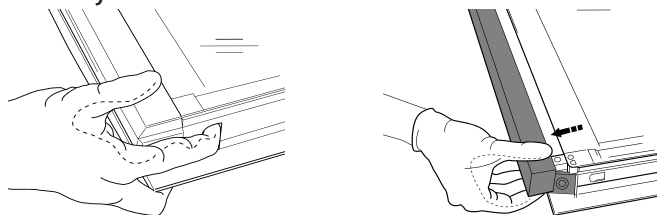
**3.** Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

**4.** Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.

**5.** Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

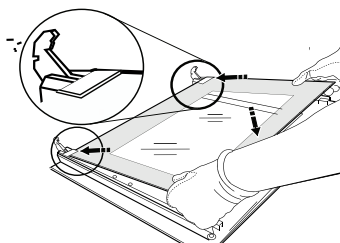
## KLIKOM DO ČIŠĆENJA - ČIŠĆENJE STAKLA

**1.** Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



**2.** Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.

**3.** Prilikom ponovne montaže unutrašnjeg stakla na vratima, pravilno umetnite staklenu ploču tako da tekst napisan na ploči ne bude okrenut naopako i da može lako da se pročita.



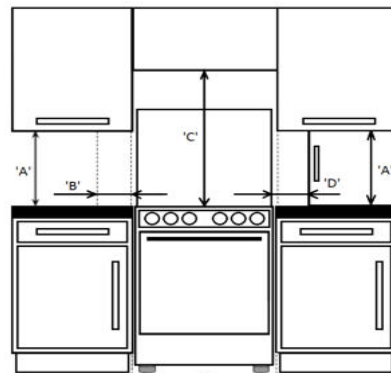
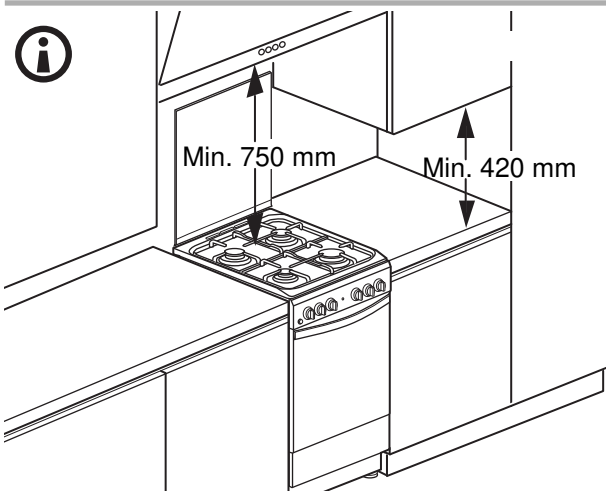
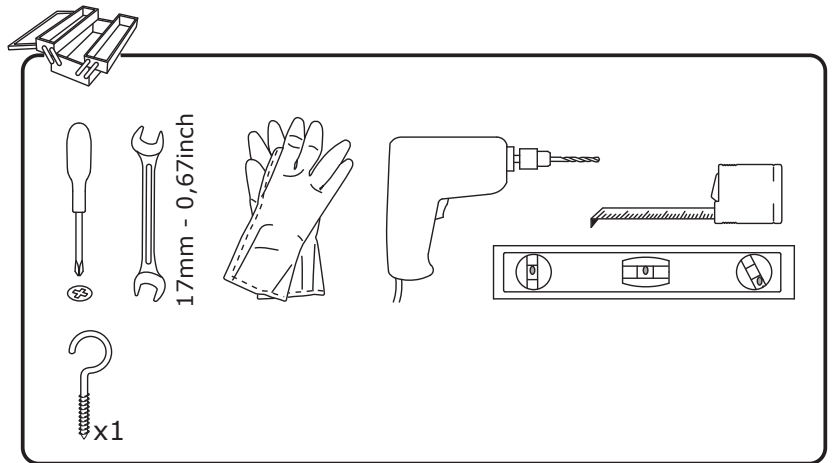
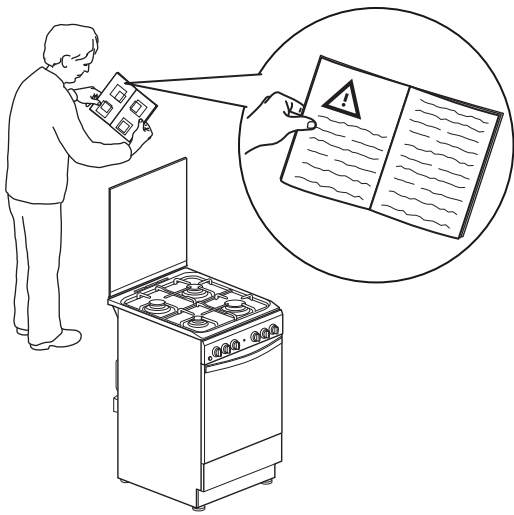
**4.** Vraćanje gornje ivice vrata: kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.

## Katalitičko čišćenje\*

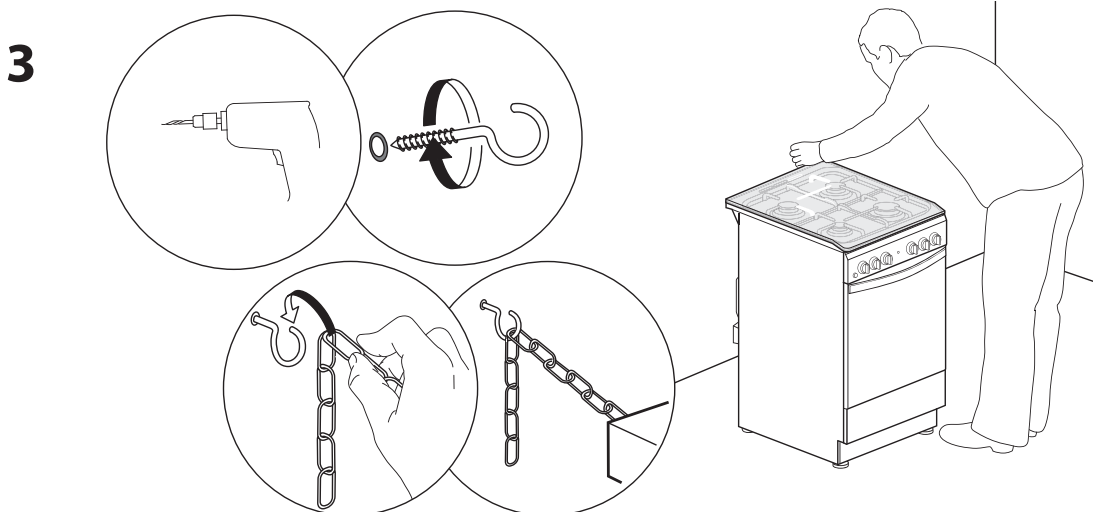
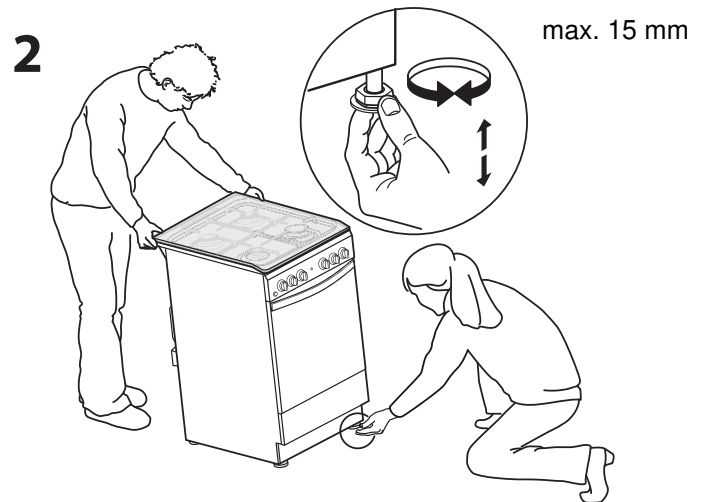
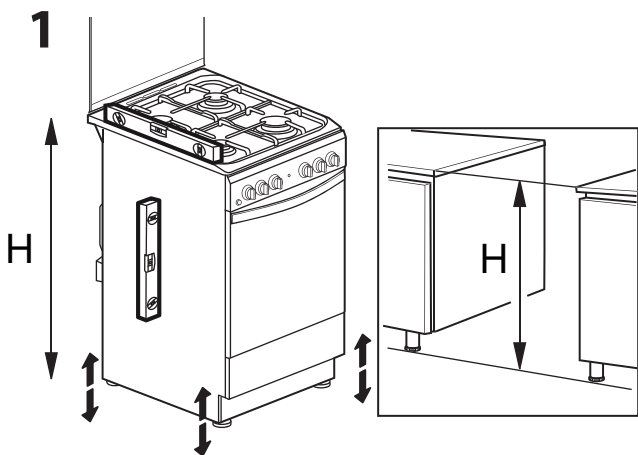
Kod nekih modela, najizloženije unutrašnje vertikalne strane rerne su obložene poroznim emajlom, koji se naziva katalitički emajl. Kada se zagreje, ovaj emajl uništava čestice masnoće koje oslobađa hrana. Do ove „oksidacije“ čestica masnoće dolazi kada temperatura bočnih strana premašuje 170 °C. Porozni kvalitet katalitičkog emajla povećava oblast površine gde se dešava razmena od ključnog značaja za oksidaciju masti.

Ukoliko još uvek postoji nečistoća na katalitičkim površinama nakon što se završi program pečenja, ostavite uključenu praznu rernu sa zatvorenim vratima, okrećući dugme za podešavanje temperature na maksimalno podešavanje. Ostavite rernu da radi ovako tokom vremenskog perioda od 60 do 90 minuta, u skladu sa time koliko nečistoće je ostalo unutra. Proces čišćenja tvrdokornijih ostataka hrane može da se ubrza korišćenjem tople vode i meke četke.

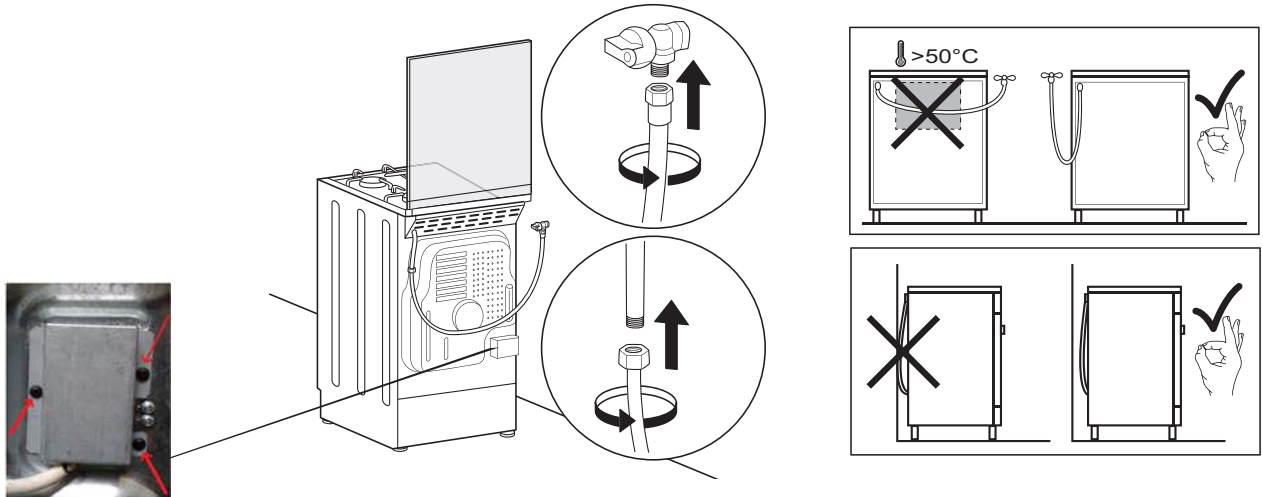




'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	500mm Min



4



- EN After installing the power cable, screw the metal cover with three screws.  
AZ Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra üç vint ilə metal örtüyü bərkidin.  
BG След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете триете винта.  
CS Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů.  
DE Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest.  
ET Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.  
FR Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.  
HR Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka.  
HU A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.  
HE רושאים להצמיד את המכסה המetallic עם שלושה ברגים.  
IT Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con tre viti.  
KA დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ხრახნით.  
KZ Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.  
KR Кубат кабелін орнотқондон кийін, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.  
LT Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.  
LV Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.  
NL Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven.  
PL Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.  
PT Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com três parafusos.  
RO După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu trei șuruburi.  
RU После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.  
SK Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.  
BA Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.  
TR Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı üç vida kullanarak vidalayın.  
UA Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку трьома гвинтами.

5

