

ET

**Kasutusjuhend  
PLIIT JA AHI**

Sisukord

<b>Ohutusjuhised</b>	2
<b>IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND</b>	14
<b>Paigaldus</b>	38

LT

**Naudojimo instrukcijos  
viryklė ir orkaitė**

Turinys

<b>Saugos instrukcijos</b>	10
<b>KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS</b>	30
<b>Montavimas</b>	38

LV

**Lietošanas instrukcija  
PLĪTS UN KRASNS**

Saturis

<b>Drošības norādījumi</b>	6
<b>IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA</b>	22
<b>Uzstādīšana</b>	38

# ET

## OHUTUSJUHISED

### OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!

⚠ Need juhtnöörid kehtivad riigis, mille sümbol on seadmel. Kui seadmel ei ole sümbolit, tuleb järgida paigaldusjuhtnööre, mis sisaldavad vajalikku teavet seadme kohandamiseks riigis kehtivate tingimustega.

⚠ ETTEVAATUST! Gaasil töötava küpsetusseadme kasutamisega kaasnevad kuumus, niiskus ja põlemissaadused seadme paigalduskohas. Tagage köögi piisav õhuvahetus, seda eriti seadme kasutamise ajal. Hoidke naturalsed õhutusavad lahti või paigaldage mehaaniline ventilatsiooniseade (mehaaniline tömbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat õhuvahetust, näiteks akna avamist või tõhusamat ventilatsiooni mehaanilise õhuvahetuse tõhustamise näol (kui see on võimalik), et põlemissaadused ohultult välisöhku viia, tagades samal ajal lisaventilatsiooniga ruumi õhuvahetuse. Enne lisaventilatsiooni paigaldamist pidage nõu spetsialistiga.

⚠ 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.

⚠ See seade tuleb paigaldada kehtivaid eeskirju järgides ja seda tohib kasutada ainult hea ventilatsiooniga ruumis. Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege läbi juhend.

⚠ Kui põleti leek tahtmatult kustub, keerake põleti juhtnupp väljalülitatud asendisse ja ärge püüdke seda vähemalt 1 minuti jooksul uuesti süüdata.

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 määrratakse sellele sobimatud seaded.

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

⚠ HOIATUS: Süttimisoht: ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

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

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

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või tugipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid

seadmost eemal, kuni kõik komponendid on maha jahtunud, et vältida tuleohtu.

⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmost eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmost eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja isikud, kes on piiratud füüsилiste, 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! Pliidiplaadi klaasi purunemine: lülitage viivitamatult välja kõik põletid ja elektrilised küttekehad ning lahutage seade vooluvõrgust; ärge puudutage seadme pinda; ärge kasutage seadet.

 Klaasist kaas võib puruneda, kui see kuumaks läheb. Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid enne kaane sulgemist välja.

Ärge sulgege kaant, kui põleti töötab.

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

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

⚠ Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmost 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.

⚠ Toitu ei tohi enne või pärast valmistamist jäätta toote peale ega sisse kauemaks kui üheks tunniks.

⚠ HOIATUS: Väljapääsenud gaas võib süttida. Seadet ei tohiks kätida kauem kui 15 s. Kui põleti ei ole peale 15s süttinud, lõpetage seadmega töö ning avage kambri uks ja/või oodake vähemalt 1min enne põleti süüte uuesti katsetamist.

#### LUBATUD KASUTUS

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

⚠ See seade on nähtud ette kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu : kaupluste, kontorite ja teiste

töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusööki pakkuvates asutustes ja teistes majutustüpi keskkondades.

**⚠ ETTEVAATUST!** Seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi kütmiseks.

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

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

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

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

Ärge laske pöleti leegil ulatuda panni servast kaugemale.

Ärge kasutage: Malmrestid, ääriskivid, pöletatud savist potid ja pannid. Soojushajutid, nagu metallvõrk või möni teine tüüp. kahte pöletid korraga ühe anuma kuumutamiseks (nt kala küpsetuslus).

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

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

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

## PAIGALDAMINE

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

**⚠** Elektri- ja gaasiühendused peavad vastama kohalikele eeskirjadele.

**⚠** Paigaldustööd (k.a veeühendus (kui on) ja elektriühendus) ja remonditööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatuse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, et vältida elektrilöögiohtu. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul võib tekkida tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles pärast seda, kui paigaldus on lõpetatud.

Seade tuleb paigaldada elumajja tüüpiliseks kasutamiseks majapidamises.

**⚠** HOIATUS: Seadme muudatused ja paigaldusmeetod on olulised seadme ohutul ja korrektsel kasutamisel kõigis muudes riikides.

**⚠** Kasutage juhendis viidatud gaasirõhuks sobivaid röhuregulaatoreid.

**⚠** 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  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  ühe seadme jõuühiku kW kohta.

**⚠** Õhuringlussüsteem võib võtta õhku otse väljast toruga, mille siseläbimõõt on vähemalt  $100 \text{ cm}^2$ ; selle ava ei tohi olla blokeeritud.

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

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

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

Õhuvahetuse avaused ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

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

**⚠** Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht.

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

 HOIATUS! Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada kinnitusvahend. Lugege paigaldusuhtnööre.\*

\* Saadaval ainult teatud mudelitel

## GAASIÜHENDUS

**⚠** HOIATUS: Enne paigaldamist tehke kindlaks, et kohalikud jaotustingimused (gaasi tüüp ja röhk) ja seadme konfiguratsioon oleksid omavahel ühilduvad.

**⚠** HOIATUS: Seadme reguleerimistingimused on toodud toote andmesildil.

**⚠** Kontrollige, et gaasivarustuse röhk ühtiks tabelis „Pöleti ja düüsi andmed“ toodud väärustustega.

**⚠** HOIATUS: Seade pole ühendatud põlemissaaduste väljutusseadmega. See tuleb paigaldada ja ühendada kehtivate paigalduseeskirjade kohaselt. Erilist tähelepanu

tuleb pöörata ventilatsioonile kehtivatele nõuetele.

⚠️ Kui seade ühendatakse vedelgaasiga, tuleb reguleerimiskruvi võimalikult tugevalt kinni keerata.

⚠️ TÄHELEPANU : Kui paigaldatakse gaasiballoon või gaasimahuti, tuleb see õigesti paika seada (vertikaalis).

⚠️ HOIATUS: Seda tegevust võib teha ainult kvalifitseeritud tehnik.

⚠️ Kasutage gaasiühenduse jaoks ainult painduvat või jäika metalltoru.

⚠️ Ühendus jäiga toruga (vask või teras):

Gaasisüsteemi ühendus tuleb seadistada nii, et see ei avaldaks surveid ühelegi seadme osale. Saadaval on reguleeritav, tihendiga varustatud L-kujuline toru, mis käib seadme toiteturule lekete vältimiseks. Tihendi peab alati välja vahedama peale toru paigaldusvahendi keeramist (tihend on koos seadmega). Gaasitoitetu paigaldusvahend on  $\frac{1}{2}$  keermestatud gaasisilindri pistikühendus.

⚠️ Painduva liitmiketa roostevabast terasest toru ühendamine keermestatud kinnitusega:

Gaasitoitetu paigaldusvahend on  $\frac{1}{2}$  keermestatud gaasisilindri pistikühendus. Torud tuleb paigaldada nii, et nende täispikkus poleks kunagi üle 2000 mm. Pärast ühendamist veenduge, et painduv metalltoru ei puudutaks ühtege 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 ühtege mööbli liikuvat osa (nt saotel). See peab minema läbi koha, kus ei ole takistusi ja kus seda on võimalik täispikkuses kontrollida.

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

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

⚠️ Ühenduseks gaasivõrku või gaasiballooni võib kasutada painduvat kummist või terasest voolikut, järgides kehtivaid riiklikele õigusakte.

## ERINEVATELE GAASITÜÜPIDELE KOHALDAMINE

(Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik.)

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

## ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

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

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

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

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

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

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

⚠️ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

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

⚠️ Paigaldamine toitekaabli pistikuga ei ole lubatud, kui tootja pole seda tootega kaasa pannud.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠️ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade oleks välja lülitatud ja toitevõrgust lahatatud. Kasutage kaitseks kehavigastuste ohu eest kaitsekindaid (vigastusoht) ja kaitsejalanõusid (põrutusoht). Käidelge vähemalt kahe inimesega (koormuse vähendamiseks). Ärge kasutage kunagi aurupuhasteid (elektrilöögioht). Tootja volituseta asjatundmatu remont võib kaasa tuua tervise- ja ohutusriski, mille eest tootja ei vastuta. Asjatundmatu remondi või hoolduse tagajärvel tekkinud defektid ega kahjustused ei ole kaetud garantiiga, mille tingimused on toodud seadmega kaasnenud dokumentatsioonis.

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

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

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

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

**⚠** Elektrilise süüteseadme kahjustuse välimiseks 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 jäätmekätlusnõuetega.

## **KODUMASINATE JÄÄTMEKÄTLUS**

See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekätluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekätluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on tähistatud vastavuses Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekinud jäätmete kohta (WEEE) ja elektri- ja elektroonikaseadmetest tekinud jäätmete 2013. aasta määrustega (uuendatud sõnastus). Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid möjusid keskkonnale ja inimestele tervisele. Sümbol  seadmel või seadmega kaasnevas dokumentatsioonis näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, see tuleb viia sobivasse elektroonikaromude kogumispunkti.

## **ENERGIASÄSTUNIPID**

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

Kiirkeedupoti abil säädstate veel rohkem aega ja energiat.

## **VASTAVUSDEKLARATSIOON**

Seade on vastavuses järgmisi. Komisjoni määrule (EL) 66/2014 ökodisaininõuded. Energiamärgistuse määrus 65/2014. Energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrus 2019, kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

Seade on vastavuses komisjoni määrule (EL) 66/2014 ökodisaininõuetega, energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrustega 2019, mis on kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

Seade on vastavuses komisjoni määrule (EL) 66/2014 ökodisaininõuetega, energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrustega 2019, mis on kooskõlas Euroopa standardiga EN 30-2-1.



# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

## NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

**⚠** Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces redzams valsts simbols. Ja simbols uz ierīces neparādās, ir jāatsaucas uz uzstādišanas instrukcijām, kurās ir jāsniedz nepieciešamie norādījumi par ierīces pārveidošanu atbilstoši valsts lietošanas nosacījumiem.

**⚠ UZMANĪBU!** Gāzes ierīces ēdienu gatavošanai lietošanas rezultātā telpā, kurā tā uzstādīta, rodas siltums, mitrums un degšanas produkti. Nodrošiniet, ka virtuve ierīces lietošanas laikā tiek labi ventilēta: turiet dabiskās ventilācijas atveres atvērtas vai uzstādīt mehāniskās ventilācijas ierīci (mehānisko velkmes ventilatoru). Ilgstoši intensīvi lietojot ierīci, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, loga atvēršana vai efektīvāka ventilācija, piemēram, mehāniskās ventilācijas līmeņa paaugstināšana (ja iespējams), lai degšanas produktus droši izvadītu āra (ārējā) gaisā, nodrošinot arī telpas gaisa maiņu ar papildu ventilāciju. Pirms papildu ventilācijas uzstādišanas konsultējieties ar speciālistu.

**⚠** 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 ierīce ir jāuzstāda saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, un to drīkst lietot tikai labi vēdinātā vietā. Pirms ierīces uzstādišanas vai lietošanas izlasiet norādījumus.

**⚠** Ja degļa liesmas tiek nejauši izpūstas, pagrieziet degļa vadības pogu izslēgtā pozīcijā un nemēģiniet degļi atkārtoti aizdedzināt vismaz 1 minūti.

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:** Neizmantojet 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.

**⚠** Neizmantojet plīti kā darbvirsmu vai balstu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas — pastāv aizdegšanās risks.

**⚠** Ľoti 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 tīrišanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

**⚠ UZMANĪBU!** Sildvirsmas stikla plīsuma gadījumā: nekavējoties izslēdziet visus degļus un visus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no strāvas padeves; neskarieties pie ierīces virsmas; neizmantojet 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. Ievērojet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

**⚠** Izmantošanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Ja ierīce ir piemēota 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. Gatavojet ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai pievienojot alkoholiskus dzērienus, rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi — pastāv aizdegšanās risks. Pannu un piederumu izņemšanai lietojiet virtuves cimodus. Gatavošanas laika beigās durvis atveriet uzmanīgi, pirms pieķļuves 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.

**⚠** Ēdienu nedrīkst atstāt izstrādājumā vai uz tā ilgāk par vienu stundu pirms vai pēc gatavošanas.

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

## ATĻAUTĀ LIETOŠANA

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

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

**⚠ UZMANĪBU!** Šī ierīce ir paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, telpu apkurei.

**⚠** 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 platumis ir tāds pats kā degļiem vai nedaudz lielāks (skatiet attiecīgo tabulu). Raugieties, lai uz restēm novietotie katli neizvirzītos pāri plīts malai.

**⚠** Nepareiza režģu izmantošana var izraisīt plīts bojājumus: nenovietojiet režģus otrādi un nebūdiet tos pāri plītij.

Neļaujiet degļa liesmai pārsniegt pannas malu.

Neizmantojiet: Čuguna pannas, akmenus, terakotas traukus un pannas. Karstuma izkliedētājus, piemēram, metāla sakausējuma vai citu tipu. vienlaicīgi divus degļus vienam traukam (piemēram, zīvju katlam).

Ja konkrēti piegādātās gāzes vietējie aspekti apgrūtina degļa aizdegšanu, ieteicams atkārtot darbību, pagriežot slēdzi uz iestatījumu ar mazu liesmu.

Ja tvaika nosūcējs ir uzstādīts virs gatavošanas virsmas, lūdzu, skatiet informāciju par piemērotu attālumu tvaika nosūcēja instrukcijās.

Režģu gumijas aizsargelementi rada aizrišanās risku maziem bērniem. Pēc režģu noņemšanas, lūdzu, pārliecinieties, ka visi aizsargelementi ir uzstādīti pareizi.

## MONTĀŽA

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

**⚠** Elektrības un gāzes savienojumiem ir jāatbilst vietējiem normatīviem.

**⚠** Uzstādīšanu, tostarp ūdens pievada pieslēgšanu (ja tāds ir), kā arī elektrisko savienojumu izveidi un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehnīķis. Nelabojet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkalpošanas centru. 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 strāvas trieciena risks. Uzstādīšanas laikā raugiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli — pastāv aizdegšanās un strāvas

triecienu risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža pabeigta.

Ierīce jāuzstāda mājoklī, lai veiktu tipiskas mājas uzkopšanas funkcijas.

**⚠ BRĪDINĀJUMS:** Ierīces modificēšana un montāžas metode ir ārkārtīgi būtiska, lai droši un pareizi izmantotu šo ierīci visās papildus valstīs.

**⚠** Izmantojiet instrukcijā norādītajam gāzes spiedienam piemērotus spiediena regulatorus.

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

**⚠** Telpā jābūt atbilstošai gaisa cirkulācijai, jo degšanai ir nepieciešams skābeklis. Gaisa plūsmai jābūt ne mazākai par  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  uz katru uzstādītās jaudas kW.

**⚠** Gaisa cirkulācijas sistēma var ķemt gaisu tieši no ārpuses ar cauruli, kuras iekšējais šķērsgriezums ir vismaz  $100 \text{ cm}^2$ ; atvērums nedrīkst tiks bloķēts.

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

**⚠** Sašķidrinātā naftas gāze nogulstas uz grīdas, jo tā ir smagāka par gaisu. Tāpēc telpas, kurās ir sašķidrinātās naftas gāzes baloni, arī jāaprīko ar ventilācijas atverēm, lai ļautu gāzei izplūst, rodoties nooplūdei. 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  $50^\circ\text{C}$ .

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

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

**⚠** Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

**⚠** Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvajām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.

 Ja plīts ir novietota uz pamatnes, tā jānolīmeno un jānostiprina pie sienas ar komplektā ieklāauto fiksācijas ķēdi, lai nepielāautu ierīces noslidēšanu no pamatnes.\*

**BRĪDINĀJUMS:** Lai nepielāautu ierīces apgāšanos, jāuzstāda komplektā ieklāutā fiksācijas ierīce. Skatiet uzstādīšanas norādījumus.\*

\* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

## GĀZES PIESLĒGUMS

**⚠ BRĪDINĀJUMS:** Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka vietējie gāzes piegādes apstākli

(gāzes veids un gāzes spiediens) un ierīces regulējums ir saderīgi.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Šīs ierīces regulēšanas nosacījumi norādīti uz datu plāksnītes.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS: Šī ierīce nav savienota ar degšanas produktu nosūkšanas ierīci. Tā ir jāuzstāda un jāpievieno atbilstoši spēkā esošajiem uzstādišanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām prasībām attiecībā uz ventilāciju.

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS: Šī darbība jāveic kvalificētam tehniskajam speciālistam.

⚠ Gāzes savienojumam izmantojet tikai elastīgu vai neelastīgu metāla šķūtni.

⚠ 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 savienotājelementi, un tas ir aprīkots ar blīvējumu, lai novērstu nooplūdes. Blīvējums vienmēr jānomaina pēc cauruļu savienotājelementa pagriešanas (blīvējums iekļauts ierīces komplektācijā). Gāzes pievades savienotājelements ir 1/2 gāzes stiprinājums ar ārēju vītni.

⚠ Elastīgas nerūsējošā tērauda caurules bez savienojumiem pievienošana vītnotajam stiprinājumam:

Gāzes pievades savienotājelements ir 1/2 gāzes stiprinājums ar ārēju vītni. Šīs caurules jāuzstāda tā, lai tās, pilnīgi izvilktais, nebūtu garākas par 2000 mm. Kad savienojums izveidots, pārliecinieties, ka elastīgā metāla caurule nepieskaras neviens kustīgai daļai un netiek saspista. Izmantojet tikai tādas caurules un blīves, kas atbilst spēkā esošajiem valsts noteikumiem.

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

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

⚠ Pēc pievienošanas gāzes apgādes avotam ar ziepjūdeni pārbaudiet, vai nav nooplūdes.

Aizdedziet degļus un pagrieziet slēdžus no maksimālā stāvokļa 1\* līdz minimālajam 2\*, lai pārbaudītu liesmas stabilitāti.

⚠ Savienojumu ar gāzes tīklu vai gāzes balonu var veikt, izmantojot elastīgu gumijas vai tērauda šķūtni saskaņā ar spēkā esošajiem valsts tiesību aktiem.

## PIELĀGOŠANA DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM

(Šī darbība ir jāveic kvalificētam tehnikim.)

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

## ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ SVARĪGI! Informācija par strāvas un sprieguma patēriņu ir sniegtā 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.

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

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

⚠ Barošanas kabeļa nomaiņas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

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

⚠ Uzstādišana, izmantojot elektrokabeļa spraudni, ir aizliegta, ja vien izstrādājums jau nav aprīkots ar ražotāja piegādāto kabeli.

## TĪRĀŠANA UN APKOPĒ

⚠ BRĪDINĀJUMS: Pirms sākt apkopi, noteikti izslēdziet ierīci un atvienojiet no barošanas avota. Lai negūtu traumu, izmantojet aizsargcimdus (brūču gūšanas risks) un aizsargapavus (saspiešanas risks); ierīci jāpārvieto divatā (slodzes mazināšana). Nekādā gadījumā nelietojiet tvaika tīrīšanas ierīces (pastāv elektrotraumas gūšanas draudi). Neprofesionāli remontdarbi, ko nav apstiprinājis ražotājs, var apdraudēt veselību un drošību, par ko ražotājs

neuzņemsies atbildību. Uz jebkādiem defektiem vai bojāumiem, ko izraisījis neprofesionāli veikts remonts vai apkope, neattieksies garantija, kuras noteikumi ir izklāstīti dokumentā, kas pievienots šai ierīcei.

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

⚠ Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrišanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrišanas 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, neizmantojet 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. Utilizējet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu sadzīves ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat saņemt vietējā attiecīgajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir markēta saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) un saskaņā ar 2013. gada Regulu par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (un tās grozījumiem). Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu. Simbols uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodos pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

## IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

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

Izmantojet ātrvārāmo katlu, lai ietaupītu vēl vairāk enerģijas un laika.

## ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJAS

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

Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

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



# SAUGOS INSTRUKCIJOS

## PERSKAITYKITE IR LAIKYKITÈS

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

**⚠ JSPĖJIMAS.** Kambaryje, kuriame įrengta ir naudojama dujinė virykė, generuojama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Būtina užtikrinti, kad virtuvės ventiliacija būtų tinkama, ypač, kai naudojamas prietaisas: pasitenkite, kad natūralios ventiliavimo angos būtų atviros arba sumontuokite mechaninę ventiliacijos sistemą (mechaninė išstraukimo sistema). Ilgesnį laiką intensyviai naudojant prietaisą gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, atidaryti langą, arba efektyvesnio vėdinimo, pavyzdžiui, padidinti mechaninio vėdinimo lygi (jei įmanoma), kad degimo produktais būtų saugiai pašalinami iš išorinj orą ir kartu būtų užtikrintas patalpos oro pasikeitimas su papildomu vėdinimu. Prieš įrengdami papildomą ventiliaciją, pasikonsultuokite su specialistu.

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

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

**⚠** Šis prietaisas turi būti įrengtas pagal taikytinus reglamentus ir naudojamas tik gerai vėdinamoje patalpoje. Prieš įrengdami prietaisą ir jį naudodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.

**⚠** Jei degiklio liepsna netycia užgeso, pasukite degiklio valdymo rankenelę į išjungimo padėtį ir nebandykite jo vėl uždegti bent 1 minutę.

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

**⚠ JSPĖJIMAS** Jei kaitlentės paviršius yra įtrukęs, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

**⚠ JSPĖJIMAS** Ugnies pavojus: Nelaikykite daiktu ant maisto gaminimui skirtų paviršių.

**⚠ JSPĖJIMAS.** Stebékite visą gaminimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gaminimo proceso.

**⚠ JSPĖJIMAS** Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. JOKIU BŪDU nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite

ir liepsnų uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.

**⚠** Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos. Stenkiteis neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsilepsnojančiomis medžiagomis, kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvés – 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 psichinių, jutiminių ar protinių 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.

**⚠ JSPĖJIMAS.** jei įskiltų kaitlentės stiklas: nedelsdam išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir prietaisą izoliuokite nuo elektros maitinimo; nelieskite prietaiso paviršiaus; prietaiso nenaudokite.

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

**⚠ JSPĖJIMAS** Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Būkite atsargūs ir neprisilieškite prie kaitinimo elementų. Prietaisu negali naudotis jaunesni nei 8 metų vaikai, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

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

**⚠** Stenkiteis neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsilepsnojančiomis medžiagomis, kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvés – kyla gaisro pavojus. Būkite atsargūs ruošdami riebius, aliejuotus patiekalus arba pildami alkoholinius gérimus, 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.

**⚠** Maisto negalima palikti gaminyje arba ant jo ilgiau kaip vieną valandą prieš gaminimą arba po jo.

**⚠ JSPĖJIMAS** Ištekėjusios dujos gali užsidegti. Prietaiso nenaudokite ilgiau kaip 15 sek. Jeigu per

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

## LEISTINAS NAUDOJIMAS

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

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

**⚠ ISPĖJIMAS.** Šis prietaisas skirtas tik maistui ruošti. Jis neturi būti naudojamas kitiems tikslams, pavyzdžiu, patalpoms šildyti.

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

**⚠** Nelaikykite sprogiųj ar degiuų 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 gretelių padėti puodai neišskištu už kaitlentės krašto.

**⚠** Netinkamai naudodami groteles galite pažeisti kaitlentę: nedékite gretelių atvirkščiai ir nestumkite jų per kaitlentę.

Stebékite, kad degiklio liepsna nebūtų aukštesnė už prikaistuvio kraštą. Nenaudokite: ketaus kepimo plokščių, „ollar“ akmenų, terakotos puodų ir keptuvų; karščio difuzorių, pvz., metalinių tinklelių ir pan. dviejų degiklių vienai (pvz., žuvies katilui).

Jei dėl konkrečiai vietai būdingų tiekiamų duju ypatumų degikliai blogai užsidega, rekomenduojama pakartoti veiksmą rankenėle nustacius mažos liepsnos nustatymą.

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

Maži vaikai gali užspringti apsauginiais guminiais gretelių padeliais. Nuėmė groteles įsitikinkite, kad padeliai tinkamai uždėti.

## ĮRENGIMAS

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

**⚠** Elektros ir duju jungtys turi atitikti vienos 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, patirkinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, pakuotes medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje

– kyla uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo – elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad įrengiant prietaisą nepažeistų maitinimo laidą – gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

Prietaisas turi būti sumontuotas gyvenamosios paskirties būste, skirtame tipinėms namų ruošos funkcijoms atlikti.

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

**⚠** Naudokite instrukcijose nurodytam duju slėgiui tinkamus slėgio reguliatorius.

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

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

**⚠** Oro cirkuliacijos sistema gali imti orą tiesiogiai iš lauko; tam gali būti naudojamas vamzdis, kurio vidinis skersmuo yra bent  $100 \text{ cm}^2$ ; anga turi būti apsaugota, kad jos niekas neužblokuotų.

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

**⚠** Suskystintos naftos dujos yra sunkesnės už orą, todėl leidžiasi žemyn link grindų. Patalpose, kuriose yra SND talpyklos, turi būti įrengta ventiliacija, kad esant nutekėjimui dujos galėtų išeiti. Tai reiškia, kad SND balionai, pusiau pilni arba visiškai pilni, neturi būti montuojami arba laikomi kambariuose, arba sandėliavimo patalpose, esančiuose po žeme (pvz., rūsiuose ir t. t.). Patalpoje rekomenduojame turėti tik tuo metu naudojamą talpyklą ir ji turi būti laikoma atokiau nuo karštų generuojančių šaltinių (orkaičių, židinių, viryklių ir pan.), dėl kurių talpyklos temperatūra galėtų pakilti daugiau nei  $50^\circ\text{C}$ .

Jei sunkiai sukojas degiklių rankenélés, kreipkitės į techninės priežiūros centrą, kad defektų turinti rankenélė būtų pakeista.

Draudžiama uždengti ventiliacijai ir šilumos išleidimui naudojamas angas.

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

**⚠** Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.

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



**PERSPĖJIMAS:** Siekiant apsaugoti nuo prietaiso virtimo, turi būti naudojamas laikantysis įtaisas. Žr. montavimo instrukcijas.\*

\* Tik tam tikruose modeliuose

## DUJŲ PRIJUNGIMAS

**⚠️ ISPĖJIMAS** Prieš pradēdami montavimą įsitikinkite, kad vietinės skirstymo sąlygos (dujų pobūdis ir dujų slėgis) ir prietaiso konfigūracija yra suderinami.

**⚠️ ISPĖJIMAS** Šio prietaiso reguliavimo sąlygos nurodomos gaminio duomenų lentelėje.

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

**⚠️ ISPĖJIMAS** Šis prietaisas neprijungtas prie dūmų ištraukimo įrenginio. Jis turi būti montuojamas ir prijungiamas laikantis galiojančių montavimo reikalavimų. Ypatingą dėmesį reikia skirti atitinkamieems vėdinimo reikalavimams.

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

**⚠️ SVARBU.** Įdedamas dujų balionas ar dujų talpa turi būti tinkamai įstatyta (vertikalioje padėtyje).

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

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

**⚠️** Sujungimas su nelanksčia žarna (varine arba plienine):

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

**⚠️** Lankstaus vientiso nerūdijančiojo plieno vamzdelio prijungimas prie priedo su sriegiu:

Dujų tiekimo vamzdžio detalė – išorinio sriegio 1/2 colio dujų baliono priedas. Šie vamzdžiai turi būti prijungti taip, kad juos ištėsus jie nebūtų ilgesni nei 2 000 mm. Prijungę patikrinkite, ar lankstus metalinis vamzdis nesiliečia su jokiomis judančiomis dalimis ir ar nėra suspaustas. Naudokite tik vietas įstatymų reikalavimus atitinkančius vamzdžius ir sandariklius.

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

**⚠️** Prie pagrindinės dujų tiekimo sistemos arba dujų talpyklos prietaisais turi būti prijungtas taip, kaip tai numatoma vietiniuose įstatymu

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. Uždekitė degikli, pasukite rankenėlę iš maksimalios liepsnos padėties 1\* į minimalios liepsnos padėtį 2\* ir patikrinkite liepsnos stabilumą.

**⚠️** Prie dujų tinklo arba dujų baliono galimajungtis lanksčia gumine arba plienine žarna, laikantis galiojančių nacionalinių teisės aktų.

## PRITAIKYMAS ĮVAIRIŲ TIPŲ DUJOMS

(Šią operaciją turi atlikti kvalifikuotas specialistas.)

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

## ISPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

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

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

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

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

**⚠️** Nenaudokite ilginamuju 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 šoko pavojaus.

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

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

**⚠️** Įrengti naudojant maitinimo laidą kištuką draudžiama, išskyrus atvejus, kai gamintojas pateikia gaminį su kištuku.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**⚠️ ISPĖJIMAS.** Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo. Kad nesusižustumėte, mūvėkite apsaugines pirštines (įdrėskimo rizika) ir avėkite apsauginius batus (sumušimo rizika);

darbus atlikite dviese (mažesnė apkrova); niekada nenaudokite valymo garais įrenginių (elektros šoko rizika). Dėl ne specialistų atliekamų gamintojo neįgaliotų remonto darbų gali kilti grėsmė sveikatai arba saugai ir gamintojas dėl to nebus laikomas atsakingu. Jei bet kokia žala ar pažeidimas atsiranda dėl neprofesionalių darbuotojų atliktu remonto arba techninės priežiūros darbų, garantija, kurios sąlygos yra išdėstytes kartu su įrenginiu pateiktame dokumente, negalioja.

**⚠ Valydamis 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 vykdymą priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. – galite nusideginti.**

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

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

## **PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS**

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu . Todėl įvairias pakuočes 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 vietas atliekų išmetimo reglamentą. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEĮA) reikalavimus ir pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisai). 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 skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbtą.

## **ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI**

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

Naudokite greitpuodį ir taupykite energiją ir laiką.

## **ATITIKTIES DEKLARACIJA**

Šis prietaisas atitinka: ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytius Europos reglamente Nr. 66/2014; energijos vartojimo efektyvumo ženklinimo reglamentą 65/2014; ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-1.

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytius Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-2.

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytius Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa)

(išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 30-2-1.

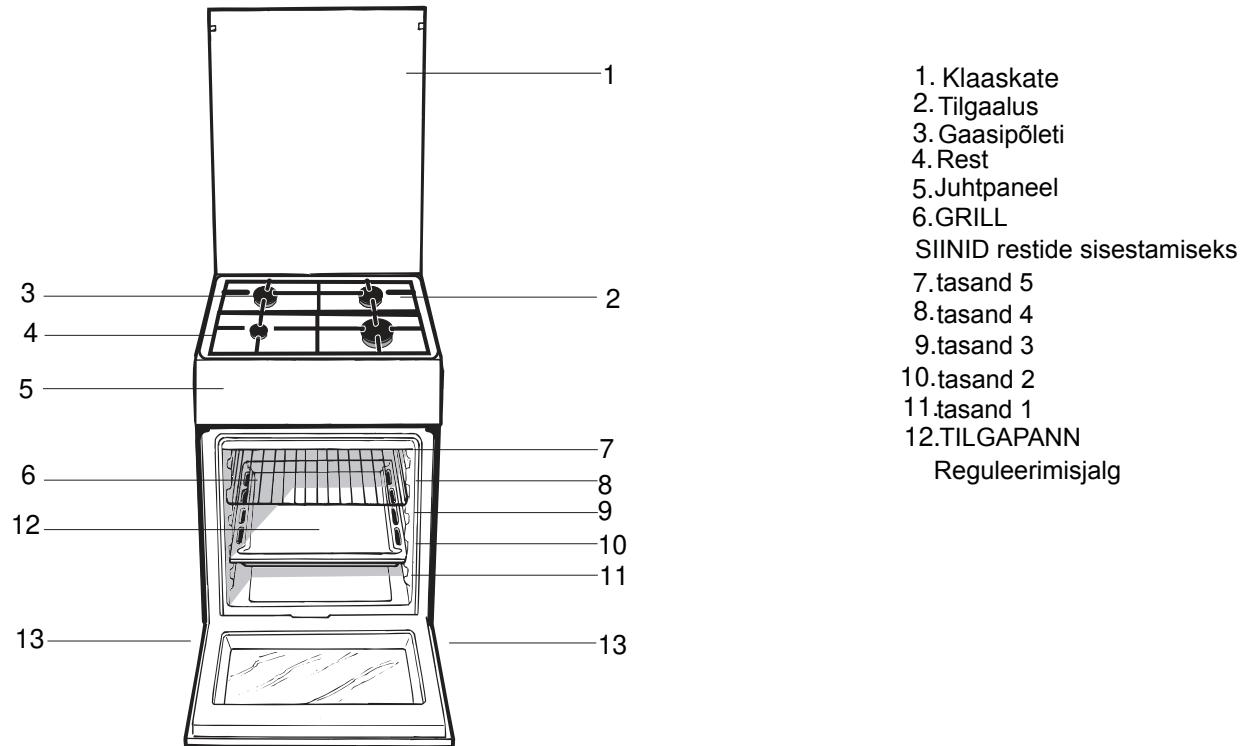


# IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND

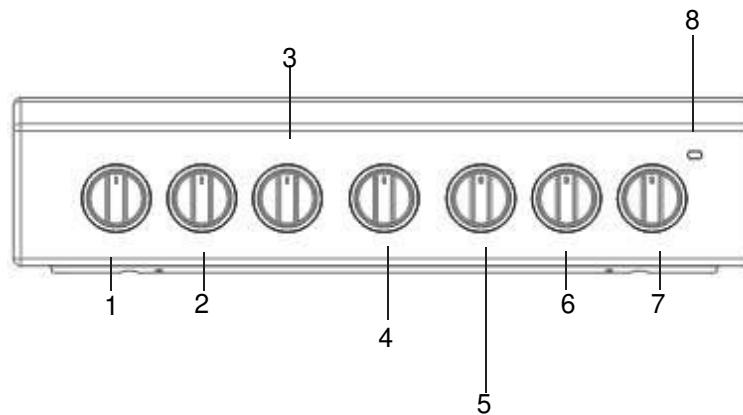


Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

## TOOTE KIRJELDUS



## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. PÕLETITE reguleernupp

2. PÕLETITE reguleernupp

3. TERMOSTAADI nupp

4. TAIMER

5. VALIKULÜLTI

6. PÕLETITE reguleernupp

7. PÕLETITE reguleernupp

8. TERMOSTAADI näidikutuli

# Nõuanded paigalduseks

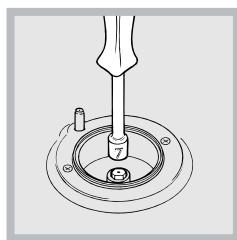
## Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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

### Pöletite reguleerimine

Düüside vahetamine pöletites:

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



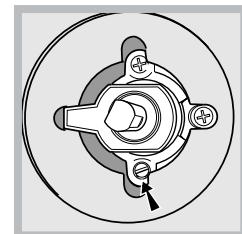
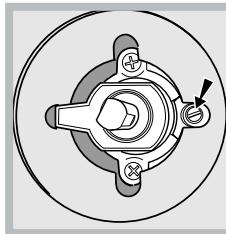
Minimaalse leegi reguleerimine pöletites:

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.



Pöletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

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

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

## Põletite ja düüside andmete tabel

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

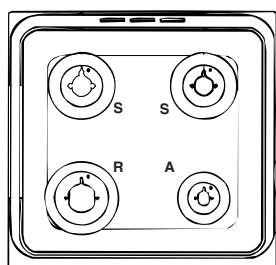
Tingimusel 15 °C ja 1013 mbari- kuiv gaas

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

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

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

Kruvige düüsid 7 mm mutrivõtmega ja  
maksimaalse pöördemomendiga 4 Nm



### TEHNILISED ANDMED

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

### ENERGIAMÄRGIS JA ECO-DISAIN

Energiakulu sundkonvektsiooni  
puhil Klass  
kütterežiim:



# Käitamine ja kasutamine

## Pliidi kasutamine

### Gaasipõletite süütamine

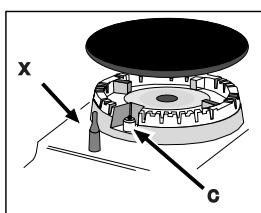
Igal PÖLETINUPUL on täisring, mis näitab vastava põleti leegi tugevust.

Põleti süütamiseks:

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

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

vajutage PÖLETINUPP alla (tähisstatud sümboliga ), hoidke PÖLETINUPP all ja keerake vastupäeva minimaalse leegitugevuse suunas, kuni põleti süttib. Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul korra kee-



toimingut ja hoidke nuppu kauem all.

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

Põleti välja lülitmiseks keerake nupp kuni lõppasendini

### Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

Põleti	✓ 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.

## Ahuja 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.

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

Küpsetamise ajal on alati võimalik:

- muuta küpsetusrežiimi. Selleks keerake valikunuppu.
- muuta temperatuuri. Selleks keerake termostaadinuppu.
- peatada küpsetamine. Selleks keerake valikunupp asendisse „0”.

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

### TERMOSTAADI näidikutuli

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

### Ahuja 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 elektrielelement oleks sisse lülitatud.

## Küpsetusrežiimid



### TAVALINE AHJUrežiim

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



### SULATAMISE režiim

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



### Režiim VENTILEERITUD PÖHI

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



### GRILL režiim

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



### GRATÄÄNI režiim

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

GRILL ja GRATÄÄNI režiime tuleb kasutada suletud ahjuuksega.



### EELKUUMUTUSREŽIIM

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



### SÄÄSTUREŽIIM

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

## Ahu alumises osas asuv panipaik

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

Panipaiga (kui on) sisepinnad võivad muutuda väga kuumaks.

## Praktilisi toiduvalmistamise nõuandeid

! GRILLIMISE kasutamisel, asetage nõrgumispenn toiduvalmistamise jäakide ja rasva kogumiseks asendisse 1.

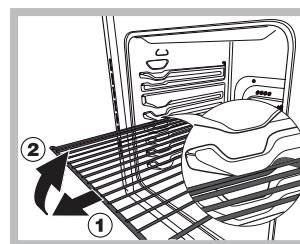
### GRILLIMINE

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

### PITSAREŽIIM

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

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



**HOIATUS!** Ahjul on stoppsüsteem, mistõttu ei tule rest veidi väljapoole tömmates täielikult ahjust välja (1). Resti täielikuks väljatõmbamiseks töstke resti eestpoolt veidi üles ja tömmake (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 jäädma 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

Valikulülitisseadistus	Toit	Kaal, kg	Resti asend alt lugedes	Eelsoojenduse aeg minutites	Termostaadi seadistus	Valmistamisaeg minutites
Konvektsioon	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
Ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim	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
	Kreemitätidisega 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
Grill	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
Ventilaator ja grill	Grillkana	1.5	3	5	200	55-60
	Tindikala	1.5	3	5	200	30-35

! Antud küpsetusajad on ligikaudsed ning sõltuvad isiklikest maitseelistustest. Toidu grillimisel või kui kasutate režiimi Ventilaator + Grill, pange alt 1. siinile tilgapann.

## Küpsetamine mitmel riiulil korraga

Kui on vaja kasutada kahte ahjuplaati, siis kasutage

VENTILAATOR-AHJU küpsetamisrežiimi  kuna

see on ainus sobilik režiim. Samuti soovitame:

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

# SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

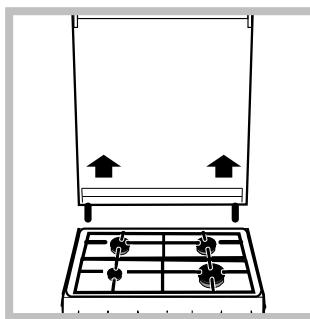
## Keskkonnasäästmine

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

## Seadme välja lülitamine

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

### Kate



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

Kaaneklaas tuleb paigaldada toote tavapärasel kasutamisel. !Ärge sulgege katet, kui põletid on süüdatud või kui need on veel kuumad.

### Ahju tihindite kontrollimine

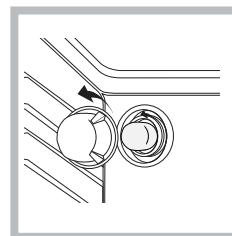
Kontrollige regulaarselt ahjuukse ümber olevaid tihindeid. Kui tihindid on kahjustunud, pöörduge lähimasse hoolduskeskusesse. Kuni tihindite välja vahetamiseni soovitame ahju mitte kasutada.

## Leegihajutajate hooldus

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

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

## Ahju valgusti lambi väljavahetamine



1. Ühendage pliit vooluvõrgust lahti ja eemaldage lambipesa klaaskate (vt joonist).

2. Eemaldage lamp ja asendage see samaväärse lambiga: pingi 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:

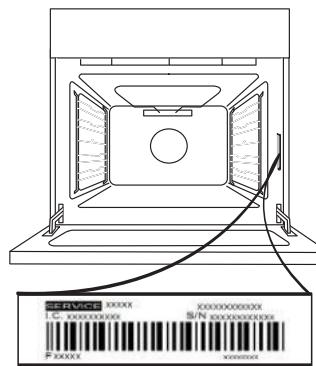
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

## TEENINDUS

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

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

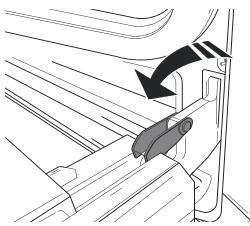


Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

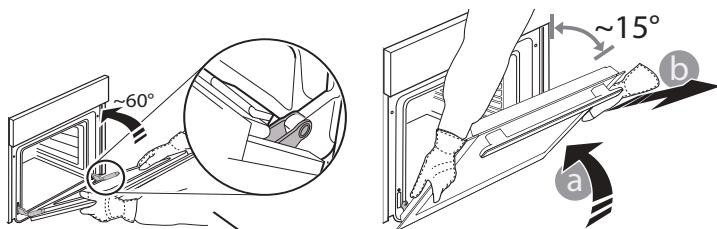
Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošürüst.

## 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 piinna peale ühele küljele maha.

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

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

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

## Auru abil ahju puastamine:

See puastusmeetod on soovitatav peale rasvaste toitude valmistamist (röstimine, liha)

See puastustoiming lihtsustab tegevust mustuse eemaldamisel ahju seintelt tekitades ahju sisemuses auru. Selliselt on ahju sisemuse puastamine lihtsam.

Tähtis! Enne aurupuastuse alustamist:

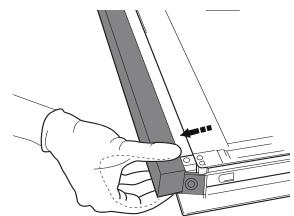
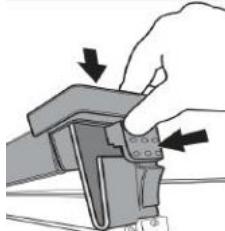
- eemaldage kõik toidujäägid/rasva jäagid ahju põhjast.
- eemaldage kõik lisatarvikud (restid ja pannid).

Peale eelmainitud tegevuste teostamist, soovitame järgmist:

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

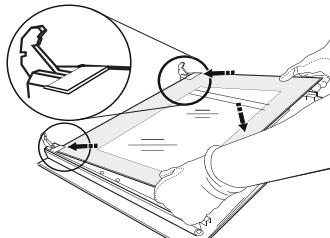
## HÖLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

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



**2.** Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja töstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puastamiseks 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 tihed on korralikult oma kohal.

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

3 – Hoidke ahi sees 35 minutit;

4 – Lülitage ahi välja;

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

6 – Peale puastamise lõpetamist eemaldage kõik vee jäagid ahju sisemusest.

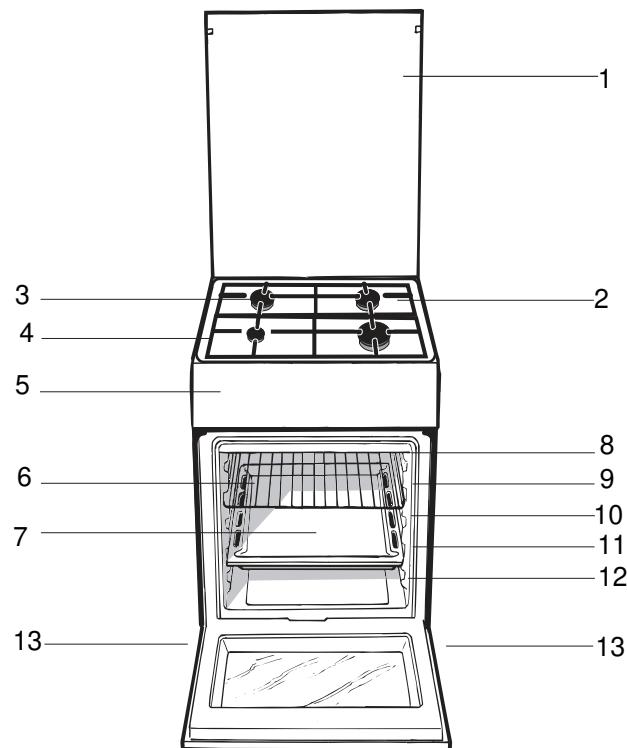
Kui sama puastust teostada pärast rasvaste toitude valmistamist või kui ahi on väga määrdunud, lõpetage puastamine tavalisel moel nagu kirjeldatud eelmises peatükis.

! Kõik puastused tehke siis kui ahi on külm!

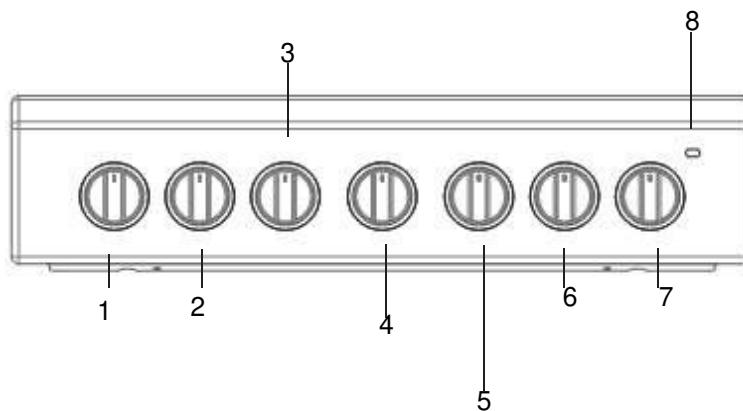
# IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

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

## PRODUKTA APRAKSTS



## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. DEGLA vadibas sledzi

2. DEGLA vadibas sledzi

3. TERMOSTATA slēdzis

4. TAIMERIS

5. SELEKTORA sledzis

6. DEGLA vadibas sledzi

7. DEGLA vadibas sledzi

8. TERMOSTATA indikatora gaisma

# Uzstadišanas padomi

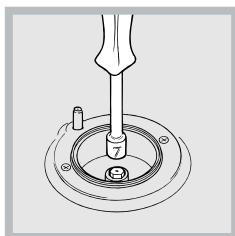
## Pielāgoðana daþâdiem gâzes veidiem

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

### Plîts virsmas pielâgoðana

Plîts virsmas degðu sprauslas ir jânomaina tâlâk aprakstîtajâ veidâ.

1. Noñemiet plîts virsmas reþus un izbîdiet degðus no to ligzdâm.
2. Atskrûvçjet sprauslas, izmantojot 7 mm uzmaucamo uzgrietu atslçgu (*skatît attçlu*), un nomainiet tâs pret sprauslâm, kas piemçrotas jaunajam gâzes veidam (*skatît degðu un sprauslu specifikâciju tabulu*).
3. Nomainiet visas detâdas, pretçjâ secîbâ veicot iepriekð sniegtajâs instrukcijâs minçtâs darbîbas.



Plîts virsmas degðu minimâlais iestatîjums ir jâregulç tâlâk aprakstîtajâ veidâ.

1. Pagrieziet krânu lîdz minimâlajai pozîcijai.
2. Noñemiet grozâmo slçdzi un pielâgojiet regulçðanas skrûvi, kas atrodas krâna rçdzç vai

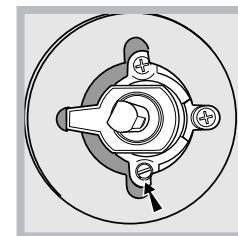
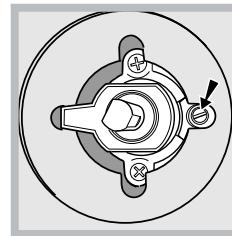
blakus tai, lîdz liesma ir maza, bet pastâvîga.

- ! Ja ierîce ir pievienota saðídrinâtas gâzes padevi, regulçðanas skrûve ir jânostiprina pcc iespcjas ciedâk.
3. Kamçr deglis ir iedegts, vairâkas reizes strauji mainiet grozâmâ slçðta pozîciju no mazâkâs lîdz lielâkajai pozîcijai un otrâdi, tâ pârbaudot, vai liesmas neizdziest.

Plîts virsmas degðiem nav nepiecieðama primârâ gaisa regulçana.

Pcc ierîces noregulçðanas, lai to varçtu izmantot ar cita veida gâzi, iepriekðjo vçrtçjuma marícjumu nomainiet pret jauno, kas atbilst jaunajam gâzes veidam (die marícjumi ir pieejami pilnvarotos tehniskâs palîdzîbas centros).

Ja izmantotâs gâzes spiediens ir citâds (vai mazliet atðiirîgs) nekâ ieteicamais spiediens, ieplûdes caurudvadam ir jâpiestiprina piemçrots spiediena regulators, kas atbilst spçkâ esoðajiem noteikumiem saistîbâ ar gâzes caurudvadu noteikumiem.

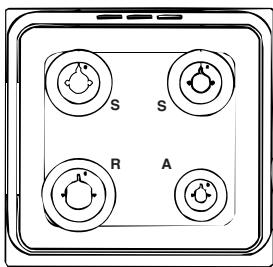


# Degļu un sprauslu speci fikāciju tabula

1. tabula			Šķidrā gāze				Dabasgāze	
Deglis	Diametrs (mm)	Termiskā jauda kW (p.c.s.*)	Apvads 1/100	Sprausla 1/100	Plūsma* g/h	Sprausla 1/100	Plūsma* l/h	
		Nominālā ātā	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Ātrs (liels) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128
Dalēji ātrs (vidējs) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104
Papildu (mazs) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76
Padeves spiedieni	Nomināls (mbar) Minimāls (mbar) Maksimāls (mbar)				30 20 35	30 20 35	20 17 25	

\*\* Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gазes  
 Propans P.C.S. = 50,37 MJ/Kg  
 \*\*\* Butans P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
 Dabasgaze P.C.S. = 37,78 MJ/m3

Pieskrūvējiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzgriežņu atslēgu un maksimālo griezes momentu 4 Nm



## TEHNISKIE DATI

### Barošanas avota spriegums un frekvence

Skatīt tehnisko datu plāksnīti

### Deglī

Deglī var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēšanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.

### ENERGOZLĪME un EKODIZAINS

Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei karsēšanas režīms: nemainīgs



# Leslçgýana un lietoýana

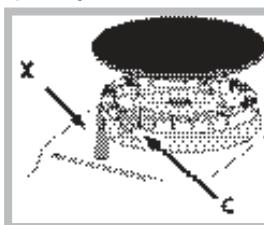
## Plits virsmas lietošana

### Deglu iedegšana

Katram DEGLA grozamajam sledzim ir pilns aplis, uz kura noradits attieciga degla liesmas stiprums.

Lai iedegtu vienu no plits virsmas degliem:

1. pietuviet deglim liesmu vai gazes šķiltavas;
2. nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji pulkstenraditaja virzienam, lai tas noraditu uz maksimalo liesmas iestatiju 
3. regulejiet liesmas intensitati nepieciešamaja limeni, pagriežot DEGLA sledzi preteji pulkstenraditaja virzienam. Varat pagriezt uz minimalo iestatiju , maksimalo iestatiju  vai jebkuru starp tiem esošo poziciju.



Ja ierice ir aprikota ar elektronisko iedegšanas ierici\* (C), nospiediet aizdedzes pogu, kas apzimeta ar simbolu 

, pec tam nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji pulkstenraditaja virzienam, minimala liesmas iestatijuma virziena, līdz deglis iedegas. Atlaižot sledzi, deglis var nodzist. Šada gadījuma atkartojet šo darbību, turot sledzi nospiestu ilgak.

Ja liesma nejauši izdziest, izsledziet degli un pagaidiet vismaz vienu minuti, pirms meginat to iedegt atkal.  
Ja ierice ir aprikota ar drošības iericu pret liesmu izdzišanu (X)\*, nospiediet un aptuveni 2-3 sekundes turiet nospiestu DEGLA sledzi, lai liesma neizdzistu un ierice tiktu aktivizēta.

Lai degli izslegtu, pagrieziet rotejošo sledzi, līdz tas ir pozīcija .

### Praktiski deglu lietošanas ieteikumi

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

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

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

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

## Cepēškrasns lietošana

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

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

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

Ēdiena gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

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

Cepamie trauki vienmēr janovieto uz tiem paredzētājiem plauktiem.

### TERMOSTATA indikatora gaisma

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

### Cepēðkrāsns apgaismojums

Cepēðkrāsns apgaismojumu ieslēdz, pagriežot SELEKTORA slēdzi jebkurā pozīcijā, izņemot „0”. Cepēðkrāsns apgaismojums deg visu cepēðkrāsns lietoðanas laiku.

Pagriežot slēdzi pozīcijā , cepēðkrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, neaktivizējot neviēnu sildelementu.

## Ediena gatavošanas režimi

### PARASTS CEPEŠKRĀSNS režīms

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

### ATKAUSĒŠANAS režīms

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

### APAKŠĒJAIS 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 tiesā 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 ieķūt ēdienu.

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 dzīdos traukus. Lai atvērtu šā nodalījuma durtiņas, pavelciet tās uz leju (skatīt attēlu).

Nodalījuma (ja cepeškrāsns ar to ir aprīkota) iekāpjās virsmas lietotānas laikā var sakarst.

Cepeškrāsns apakšējā nodalījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus.

## Praktiski gatavošanas padomi

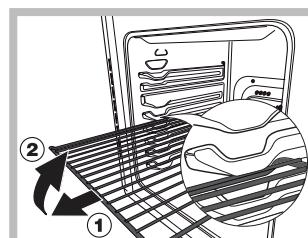
GRILA gatavošanas režīmos, jo tāpā, izmantojot rotējošo iesmu, cepešpannu novietojiet 1. stāvoklī, lai savāktu gatavošanas atliekas (taukui un/vai taukvielas).

### GRILS

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

### PICA

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



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

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

## Gatavošanas beigu taimeris\*

- Lai iestatītu zummeru, pagrieziet GATAVOĀDANAS TAIMERA grozāmo slēdzi pulksteorādītāja virzienā gandrīz par vienu pilnu apgriezienu.
- Lai iestatītu nepieciešamo laiku, pagrieziet slēdzi pretēji pulksteorādītāja virzienam: atbilstoši iestatiet ar GATAVOĀDANAS TAIMERA slēdīpa rādīto minūdu skaitu un vadības paneļa indikatoru.
- Kad izvēlētais laiks ir beidzies, atskan zummers un cepeškrāsns izslēdzas.
- Kad cepeškrāsns ir izslēgt, gatavošanas taimeri var izmantot kā parasto taimeri.

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

# Čdiena gatavošanas ieteikumu tabula

Selektora slēdža iestatījums	Gatavojamais ēdiens	Svars (kg)	Cepšanas pamatnes pozīcija, skaitot no apakšas	Iepriekšējas uzsilšanas laiks (minūtes)	Termostata slēdža iestatījums	Gatavošanas laiks (minūtes)
<b>Konvekcijs</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 (smalkmaižītes)	—	3	15	180	15–20
	Pīrägi	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
<b>Grilēšana</b>	Pikantie pīrägi	1.5	3	15	200	25–30
	Paltuss un sēpīja	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 sīteņi	1	4	5	Maks.	15–20
	Hamburgeri	1	4	5	Maks.	7–10
	Makreles	1	4	5	Maks.	15–20
<b>Grilēšana ar ventilēšanu</b>	Grauzdētas sviestmaizes	4 maiz	4	5	Maks.	2–3
	Grilēta vista	1,5	3	5	200	55–60
	Sēpīja	1,5	3	5	200	30–35

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

## Gatavošana vairākos plaukta līmenos vienlaicīgi

Ja nepieciešams izmantot divus režģus, izmantojiet CEPEŠKRĀNS VENTILATORA režīmu (®, jo šis ir vienīgais piemērotais režīms šāda veida gatavošanai.

Mēs arī iesakām:

- Neizmantot 1. un 5. plaukta līmeni. Jo pārmērīgs tiešs karstums var satedzināt temperatūrīgus ēdienus.
- 2. un 4. plaukta līmenis tiek izmantots ēdieniem, kuriem nepieciešams lielāks karstums 2. plaukta līmenī.
- Gatavojojot 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.
- Gatavojojot picas vairākos plaukta līmenos 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.

# Tirišana un apkope

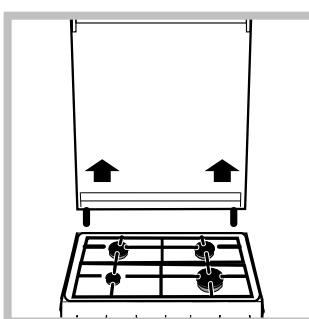
## Apkartejas vides aizsardzība

- Lietojot GRILA, DIVRKARŠA GRILA un SACEPUMA režimus, cepeškrasns durvīm jābūt aizvertam: šādi tiek guti labaki rezultati un samazinats elektroenerģijas paterinš (aptuveni par 10%).
- Kad vien iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzsildišanas, un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katru reizi tās atverot, zūd siltums. Lai ietaupītu nozīmīgu enerģijas daudzumu, vienkārši izslēdziet cepeškrāsnī 5-10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un izmantojet siltumu, ko cepeškrāsns turpina ražot.
- Uzturiet blīvgumijas tīras, lai novērstu jebkādu siltuma zudumu caur durvīm.
- Ja jums ir noteikta laika elektroenerģijas piegādes līgums, „atliktās gatavošanas” funkcija atvieglos naudas ietaupīšanu, darbinot ierīci lētākos laika brīžos.
- Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosedz sildriņķis. Ja pamatne ir mazāka par sildriņķi, enerģija tiks veltīgi iztērēta, un katli, kas pārvārās pāri, atstāj nospiedumu kārtu, ko ir grūti notīrīt.
- Gatavojiet savu ēdienu pannās vai katlos ar vākiem un izmantojet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana bez vāka ievērojamī palielinās enerģijas patēriju.
- Izmantojet tikai pilnīgi plakanus katlus un pannas.
- Ja gatavojet 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 pārseguru, ņem pārsegu, ņem pārsegs ir jāītra ar remdenu ūdeni. Nelietojet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Pārsegu var noņemt, lai vietu aiz plīts virsmas būtu čītāk tīrīt. Atveriet pārsegu līdz galam un pavelciet to uz augšu (skatīt attēlu).

**Normālās izstrādājuma lietošanas laikā ir jāievieto stikla vāks.**

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

## Cepēškrasns durtinu blivju parbaudišana

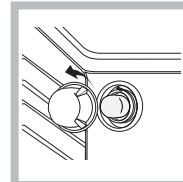
Cepēškrassns durtinu blives ir regulāri jāparbauda. Ja blives ir bojatas, sazinieties ar tuvako pilnvaroto pēcpardošanas tehniskas apkopes dienestu. Pirms blivju nomainīnas ieteicams cepeškrasni nelietot.

## Gazes krana tehniska apkope

Laika gaita kraniem var rasties aizserejumi vai pagriešanas grūtības. Tada gadījuma krans ir jamaina. Šī procedūra javeic kvalificetam, ražotaja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

## Cepēžkrāsns spuldzīdu maiņa

- Kad cepēžkrāsns ir atvienota no elektrotīkla, noņemiet spuldzes niņas stikla vāciņu (skatīt attēlu)..



- Noņemiet spuldzīti un nomainiet to pret līdzīgu: spriegums 230 V, jauda 25 W, lielums E 14.
- Uzlieciet atpakaļ vāciņu un atkal pieslēdziet cepēžkrāsnī elektrotīklam.

Neizmantojet krasns lampu / uz apkarteja apgaismojuma Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi E.

## Palīdzība

Lūdzu, norādīt turpmāk minēto informāciju:

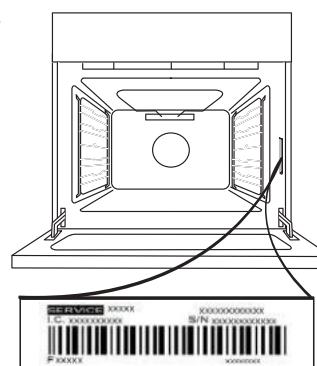
- ierīces modelis (Mod.);
- sērijas numurs (S/N).

Ātri 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 cepeškrāsns durtiņas ir atvērtas.)
- jūsu adrese
- kontakttālrunis

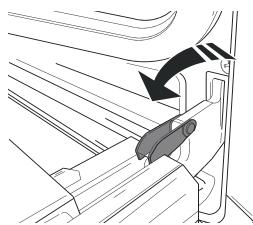


Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

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

## DURVJU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠĀNA

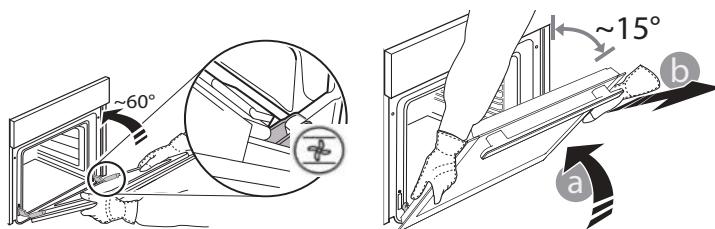
**1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



**2.** Pilnībā aizveriet durvis.

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

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



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

**3.** levietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsnī, novietojot lamatinu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā.

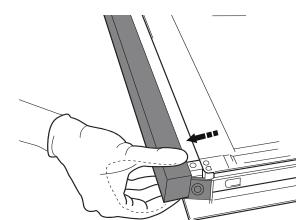
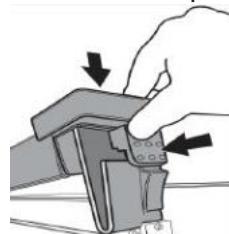
**4.** Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

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

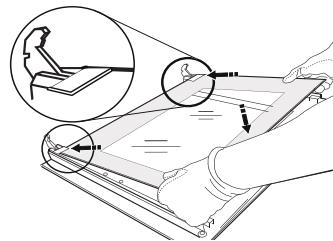
## NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

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



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

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



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

## Cepēškrasns tīrīšana ar tvaiku:

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

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

Svarīgi! Pirms tvaika tīrīšanas procesa sākšanas:

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

Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:

1 – lelejiet 300 ml ūdens cepēškrāsns dzīlajā pannā un novietot to pirmajā līmenī no apakšas. Modeļiem, kuriem nav dzīlās pannas, lūdzu, izmantojet standarta cepēškrāsns cepamtrauku un novietojiet to uz režģa pirmajā līmenī no apakšas.

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

3 – Cepēškrāsnī jābūt IESLĒGTAI 35 minūtes;

4 – Izslēdziet cepēškrāsnī;

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

6 – Likvidējiet ūdens atliekas cepēškrāsnī pēc tīrīšanas procesa beigām.

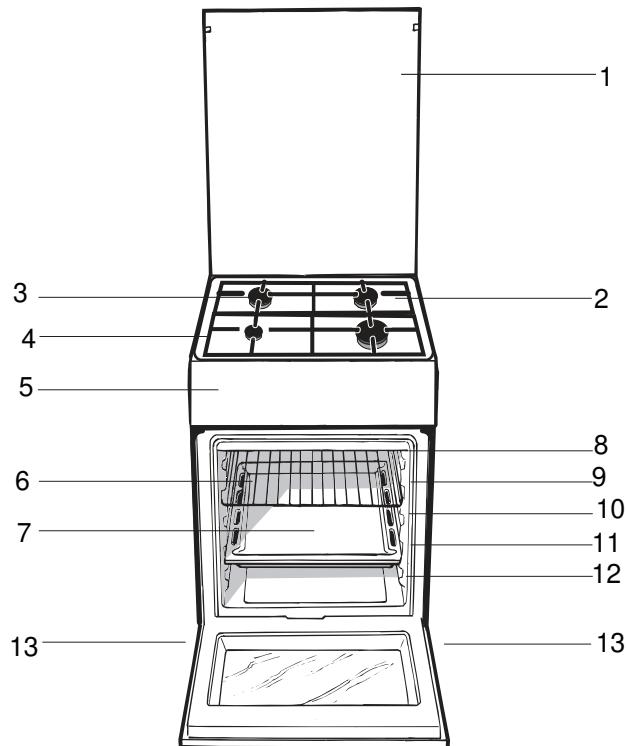
Ja tvaika tīrīšanas procedūra tiek veikta pēc treknu ēdienu gatavošanas vai kad cepēškrāsns ir ļoti netīra, lūdzu, veiciet tīrīšanu tradicionālā veidā, kā aprakstīts iepriekšējā sadaļā.

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

# KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS

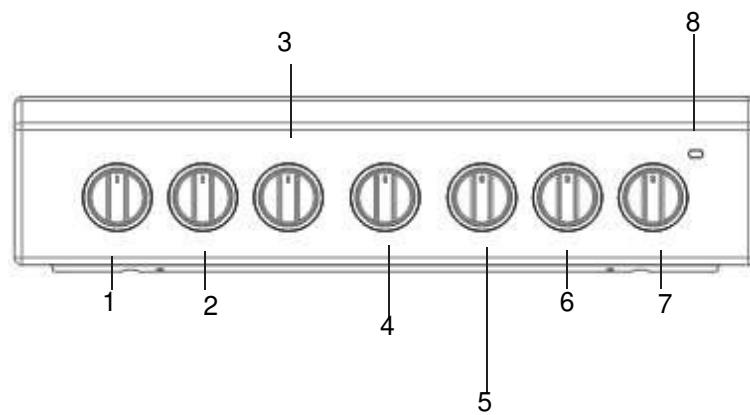
! Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

## PRODUKTO APRAŠYMAS



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

## VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. Kaitlentčs dujų degikilė valdymo rankenčišs
2. Kaitlentčs dujų degikilė valdymo rankenčišs
3. TERMOSTATO rankenčišs

4. TAIMERIS
5. PARINKIMO rankenčišs
6. Kaitlentčs dujų degikilė valdymo rankenčišs

7. Kaitlentčs dujų degikilė valdymo rankenčišs
8. Indikacinč TERMOSTATO lemputč

# Montavimas patarimai

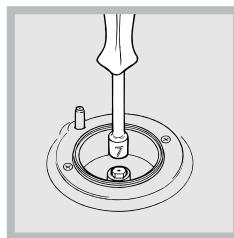
## Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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



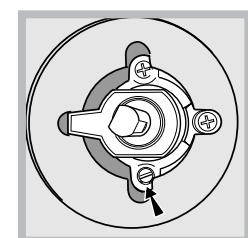
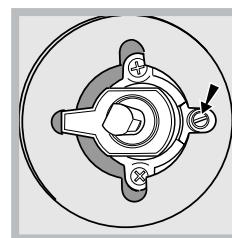
Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

1. Atsukite čiauprā mažiausią padėtā.
2. Išimkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varčią, kuris yra prie čiaupo kaidčio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.

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

3. Kol degiklis dega, keletą kartų greitai pakeiskite rankenėlęs padėtā iš mažiausios į didžiausią ir atvirkščiai – patikrinsite, ar liepsna neutgčsta.

Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.



Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro sureguliacijos. Sureguliacijos prietaisą taip, kad jā būtų galima naudoti su skirtinį dujomis, pakeiskite seną etiketę nauja, kuri atitinktų naujų dujų tipą (diasketės galima ásigyti iš ágalioto techninės priežiūros centro).

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

# Degikliø ir antgaliø specifikacijø lentelë

**1 lentelė**

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

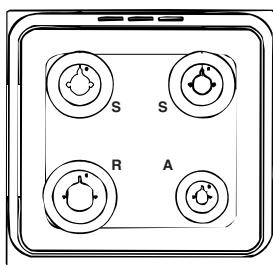
Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos

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

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

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

Prisukite purkštukus naudodami 7 mm veržliaraktį ir  
didžiausią sukimo momentą 4 Nm



## TECHNINIAI DUOMENYS

**Maitinimo įtampa ir  
dažnis** Žiūrėkite duomenų plokštę

**Degikliai** Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės

**ENERGIJOS  
ŽENKLINIMAS**  
ir „ECODESIGN“

Energijos sunaudojimas  
Klasės sertifikatas  
Natūralios konvekcijos šildymo  
režimas:



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

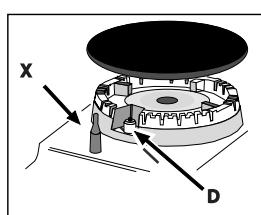
# Paleidimas ir naudojimas

## Rankenėlės naudojimas

### Degiklių uždegimas

- Kiekvienai DEGIKLO rankenai yra skirtas čiandas, rodantis jo liepsnos degimo smarkumą.
- Norėdami uždegti kaitentės degiklą:
- Prie degiklio prikičkite uždegiklą (liepsnį ar čiabuvėlą).
  - Paspauskite DEGIKLO rankenėlč ir pasukite prieš laikrodžio rodyklč, kad ji rodytų didžiausios ugnies padėtā.
  - Sureguliuokite liepsnos intensyvumą iki norimo lygio sukdami DEGIKLO rankenėlč prieš laikrodžio rodyklč. Tai gali būti mažiausia nuostata ♀, didžiausia nuostata ♂ arba bet kuri tarpinė padėtis.

Jei prietaisas turi elektroninā uždegimo árenginā\*



(C), paspauskite uždegimo mygtukf, patymetf simboliu  , tuomet spustelēkite DEGIKLO rankenėlč ir sukite jí prieš laikrodžio rodyklč, mažiausios liepsnos nuostatos link, kol degiklis užsidegs.

Aleidus rankenėlč degiklis

gali užgessti. Taip nutikus, pakartokite veiksmi sekif, palaikydami rankenėlč nuspaušt kiek ilgeliau.

Jei liepsna netycia užges, iðjunkite degiklā ir prieš pakartotinā degimf palaukite bent 1 minutę.

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnos árenginā\*(X), paspauskite ir palaikykite DEGIKLO rankenėlč apie 2–3 sekundes, kad árenginys būt aktyvinamas.

Norėdami iðjungti degiklā, pasukite rankenėlč á iðjungimo padėtā ●.

### Praktinis patarimas dël degiklių naudojimo

Kad degikliai veikt veiksmingiausiai ir taupyti dujas, rekomenduojama naudoti plokðčiadugnes keptuves su dangčiais. Jos turėt būti pritaikytos degiklio dydžiui.

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

Norėdami identifikuoti degiklio tipf, tūrėkite schemas skyriuje „Degiklių ir antgalių specifikacijos“.

Modeliuose, kurie turi maži indi laikiklā, dā laikiklā galima naudoti tik ant pagalbinř degikli, gaminant troðkinius induose, kurių skersmuo maþsnis nei 12 cm.

## Orkaitės naudojimas

Pirm kart naudodami prietaisf bent pus valandos aukðčiausia temperatūra pakaitinkite tuðči orkait su uðdarytomis durelémis. Prieð iðjungdami orkait ir atidarydami dureles ásitikinkite, kad patalpa yra gerai vëdinama. Prietaisas gali skleisti diek tiek nemalonr kvapf, kurá sukelia nudegančios apsauginës medþagos, naudojamos gamyboje.

Prieð pradëdami naudoti prietaisf, nuo gaminio ðonr nuimkite visas plastikines juosteles.

Niekuomet nedékite daikt tūsiai ant orkaitės dugno, nes kyla pavojus sugadinti emalio sluoksná. Kepdam su ieðmu naudokite tik 1 orkaitēs padëtā.

- Parinkite norimf maisto gaminimo reñimf pasukdami PARINKIMO rankenėlč.
- Parinkite maisto gaminimo reñimui rekomenduojamf ar norimf temperatûrf pasukdami TERMOSTATO rankenėlč. Maisto gaminimo reñimf sraðas ir siûloma temperatûra pateikiami atitinkamoje lenteléje (tr. Orkaitės naudojimo patarimf lentelč).

Gamindami maistf visuomet galite:

- Pakeisti maisto gaminimo reñimf pasukdami PARINKIMO rankenėlč.
- Pakeisti temperatûrf pasukdami TERMOSTATO rankenėlč.
- Baigt maisto gaminimf pasukdami PARINKIMO rankenėlč á nulin padëtā.

Maisto gaminimo indus dëkite tik ant groteli.

### Indikacinë TERMOSTATO lemputė

Kai ji užsidega, orkaitė kaista. Ji iðsijungia, kai temperatûra orkaitės viduje pasiekia parinkt reikdm. Tuo metu lemputė vis iðsijungia ir ásijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastovf temperatûrf.

### Orkaitės lemputė

Ji ájungiamas pasukant PARINKIMO rankenėlč á bet kurif kit padëtā, iðskyrus nulin. Ji degs tol, kol veiks orkaitė. Rankenèle parenkant  , lemputė ájungiamas, tačiau neaktyvinamas n̄ viena kaitinimo elementas.

## 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, filè kepsniai ir antrekotai). Šis gaminimo režimas naudoja ribotą energijos kiekį ir idealiai tinka kepti mažiems patiekalamams. Maistą dėkite į grotelių centrą, padėtas kampuose jis gali neiškepti tinkamai.

### APKEPĖLĖS režimas

Ijungiami viršutiniai kaitinimo elementai ir grilis (jei yra) ir veikia ventiliatorius. 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 įsiskverbtis tiesiai į maistą.

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

### ATŠILDYMO režimas

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

### APATINĖS VENTILIACIJOS režimas

Ijungiamas apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, 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 pageidaujamą 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

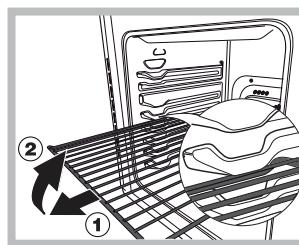
! Gamindami GRILIO režimu, įdėkite skardą į 1 padėtį, kad surinktumėte likučius (riebalus ir / ar taukus).

### 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. Padékite ant pridėtų grotelių.  
Jei norite traškios plutelės, nenaudokite lašėjimo skardos, nes ji trukdo plutai susidaryti ir padidina kepimo laiką.
- Jei ant picos déjote daug ingredientų, rekomenduojama mocarelos sūrį uždėti įpusėjus kepimui.



**ISPĖJIMAS!** Orkaitėje įdiegta stabdiklių sistema, kad ištraukti padéklai neiškristų iš orkaitės(1). Norėdami padéklą visiškai ištraukti iš orkaitės, laikydami jį priekyje kilstelėkite ir patraukite, kaip parodyta paveikslėlyje (2).

### Virimo pabaigos laikmatis \*

- Norėdami nustatyti signalą, pasukite VIRIMO LAIKMAČIO rankenėlč pagal laikrodžio rodyklę beveik visi apsisukimę.
- Pasukite rankenėlč prieđ laikrodžio rodyklę, kad nustatytmėte norimą laiką: suliguokite VIRIMO LAIKO rankenėlėje rodomas minutes su indikatoriumi valdymo pulte.
- Kai pasirinktas laikas baigsis, pasigirs signalas ir orkaitė iðsijungs.
- Kai orkaitė iðsijungs, virimo laikmatá bus galima naudoti kaip áprastf laikmatá.

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

# Orkaitės naudojimo patarimø lentelë

Parinkimo rankenèlës padëtis	Ruošiamas maistas	Svoris (kg)	Kepimo grotelių padëtis nuo apačios	Pakaitinimo laikas (minutëmis)	Termostato rankenèlës nustatymas	Kepimo laikas (minutëmis)
<b>Konvekcija</b>	Antis	1	3	15 15	200 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
	Veršiena arba jautiena	1	3			
	Kiaulienos kepsnys	1	3			
	Sausainiai	-	3			
	Vaisinis pyragas	1	3			
<b>Ventiliatoriaus pagalba</b>	Pica (ant 2 grotelių)	1	2-4	15	220	15-20
	Lazanija	1	3	10	200	30-35
	Ériukas	1	2	10	180	50-60
	Viščiukas su bulvëmis	1	2-4	10	180	60-75
	Skumbré	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>Kepsninë</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
	Menkés filé	1	4	5	Ne daugiau kaip	10
	Gruzdintos daržovës	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
	Mësainiai	1	4	5	Ne daugiau kaip	7-10
	Skumbrés	1	4	5	Ne daugiau kaip	15-20
	Kepti sumuštiniai	n.º 4	4	5	Ne daugiau kaip	2-3
<b>Kepsninë 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 padëtyje (skaičiuojant nuo apačios) reikia padëti riebalų surinkimo indą.

## Gaminimas ant kelių lentynelių vienu metu

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

- nenaudot 1 ir 5 padëcių. Taip yra dël to, kad per didelis karštis gali apdeginti produktus, kurie yra jautrūs karščiui.
- naudokite 2 ir 4 padëtis, maistą, kuriam reikia daugiau karščio, dékite ant lentynélës 2 padëtyje.
- Jei gaminate patiekalus, kurių gaminimo laikas ir temperatûra skiriasi, nustatykite temperatûrą, kuri bûtų per vidurį tarp abiejų rekomenduojamų temperatûrų (žr. Gaminimo orkaitéje patarimų lentelę) ir gležnesnį patiekalą dékite ant lentynélës 4 padëtyje. Iš pradžių ištraukite patiekalą, kurio gaminimo laikas yra trumpesnis.
- Jei kepate picas ant kelių lentynelių su 220 °C temperatûra, 15 minučių pakaitinkite orkaitę. Paprastai gaminimas ant grotelių 4 padëtyje užtrunka ilgiau, rekomenduojame ant apatinës lentynélës esančią picą išimti pirmiausiai, o 4-oje padëtyje esančią picą išimti dar po kelių minučių.
- Apačioje jdékite lašėjimo skardą ir įstatykite groteles viršuje.

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

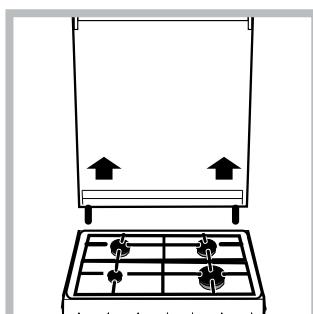
## Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Naudodami KEPSNINĖS, DVIGUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO rečimus orkaitės dureles visuomet laikykite uždaras: taip pasieksite geresnių rezultatų ir išsaupysite energijos (apie 10 %).
- Visada, kai jmanoma, venkite išankstinio orkaitės kaitinimo ir stenkitės, kad ji nebūtų tuščia. Stenkitės kuo mažiau atidarinėti dureles, nes kiekvieną kartą atidarius netenkama šilumos. Norėdami išsaupyt energijos, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki jūsų numatyto gaminimo laiko pabaigos, ir išnaudokite šilumą, kurią orkaitė dar sugeneruos.
- Nuvalykite tarpines ir valykite vidų, kad per dureles nebūtų prarandama energija .
- Jei pagal jūsų elektros tiekimo sutartį yra taikomi keli tarifai pagal laiką, atidėto gaminimo funkcija leis taupyti pinigus nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpi.
- 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 keptuvės plokščia apăcia
- Jei gaminate patiekalus, kuriems pagaminti reikia labai ilgo laiko, verta išsigyti garpuodį, tame makstas išvirs dvigubai daugiau ir išsaupys trečdalį energijos.

## Prietaiso išjungimas

Prieđ atlikdami bet kokius darbus, prietaisf atjunkite nuo maitinimo īaltinio.

### Gaubtas



Stiklinis viryklės gaubtas valomas īltu vandeniu. Nevalykite braiōmaisiais valikliais. Norint palengvinti valymr už kaitlentės galu, gaubtū galima nuimti. Jā visiškai atidarykite ir pakelkite aukštyn (tr. pav.).

Gaminj įprastai reikia naudoti uždėjus stiklinj dangtj.

Neuýdarykite gaubto, kai degikliai ájungti arba vis dar karyti.

Prieđ atidarydami gaubtū nuo jo nuvalykite skysyius.

## Dujr čiaupo prietiūra

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

**Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis tam gamintojo leidimr.**

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

## Orkaitės lemputės keitimas

- Atjungc orkaitc nuo maitinimo īaltinio, nuimkite stikliukf, kuris dengia lemputės lizdf (žr. pav.).
- Iðsukite lemputc ir pakeiskite jí panaðia: 230 V, 25 W, galvutē E 14.
- Uþdékite gaubtū ir prijunkite orkaitc prie maitinimo īaltinio.

Nenaudokite orkaites lempa, kaip / aplinkos apšvietimo. Šiame gaminyje integruotas E klasés energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

## Pagalba

Visuomet īalia turëtina informacija:

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

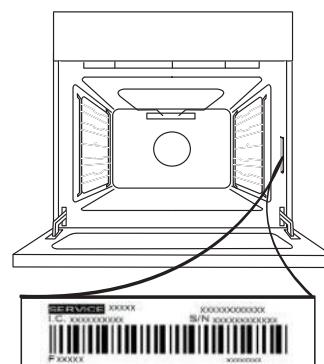
Đi informacij galite rasti duomenř plokšteliuje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotës.

## TECHNINÈS PRIEŽIÜROS

### CENTRAS

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

- Trumpą gedimo aprašymą;
- Tiksli gaminio modeli;
- Pagalbinis kodas (numeris, nurodytas po žodžio SERVICE (TECHNINÈS PRIEŽIÜRA) duomenų plokšteliuje, kuri yra PRITVIRTINTA prie gaminio ir atidarius krosnelës dureles matoma kairéje puséje).
- savo tiksli adresą;
- telefono numerj

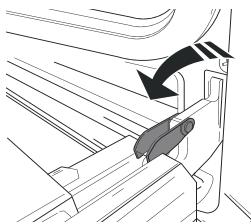


Atkreipkite dèmesj: Jei reikës bet kokio remonto, kreipkités į igaliotą techninės priežiuros centrą (originalių atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

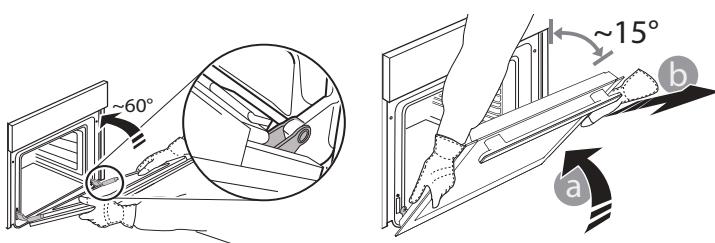
**1.** Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galio ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



**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.

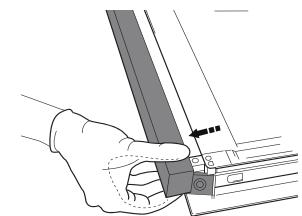
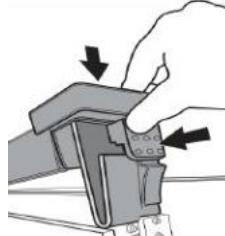
**3.** Įstatydamai dureles pastumkite jas link orkaitės, sulýgiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksudami viršutinę dalį.

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

**5.** Pabandykite uždaryti dureles ir patirkinkite, ar jos lygiuoja su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

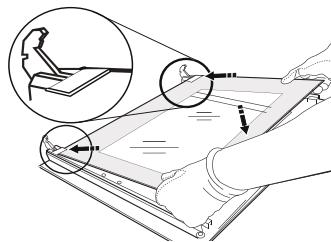
## SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

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



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

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



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

## Orkaitės valymas garais

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

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

Svarbu! Prieš pradédami valymo garais procesą:

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

Atlikite aukščiau nurodytas operacijas pagal tokią tvarką:

1. įpilkite 300 ml vandens į skardą į orkaitę, jdėjė ją į apatinę lentyną. Modeliuose, kuriuose kepimo skardos néra, naudokite kepimo popierių ir padékite jį ant apačioje ant apatinį grotelių;

2. pasirinkite orkaitės funkciją APATINIS režimas: ir nustatykite 90 °C temperatūrą;

3. palikite taip 35 minučių;

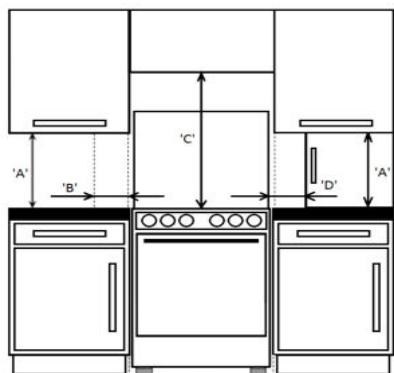
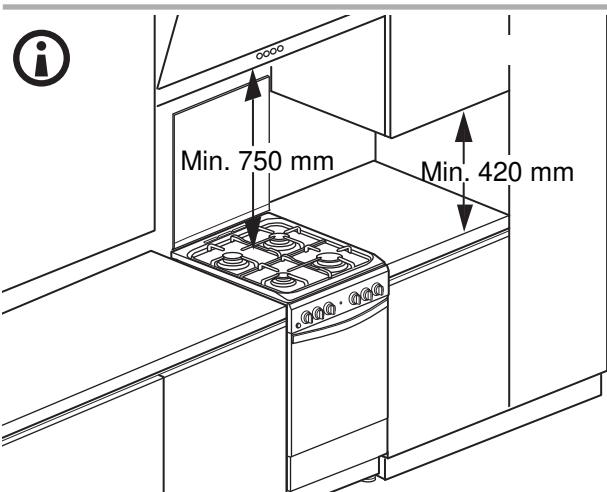
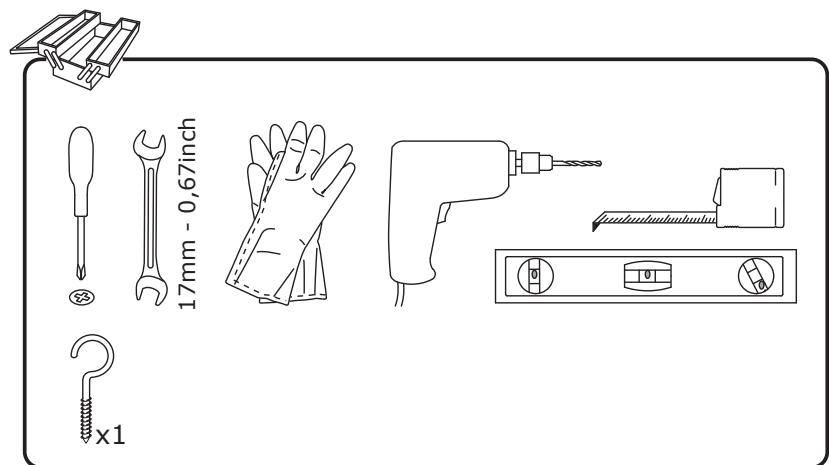
4. išjunkite orkaitę;

5. orkaitei atvésus atidarykite dureles ir pabaikite valytį vandeniu ir drėgna šluoste;

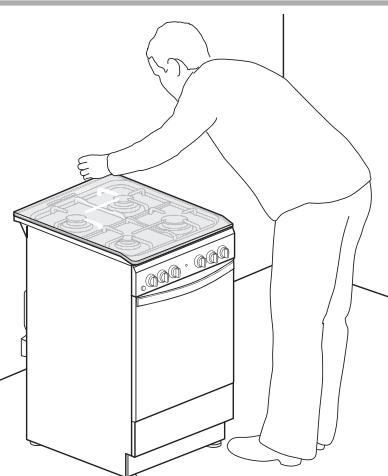
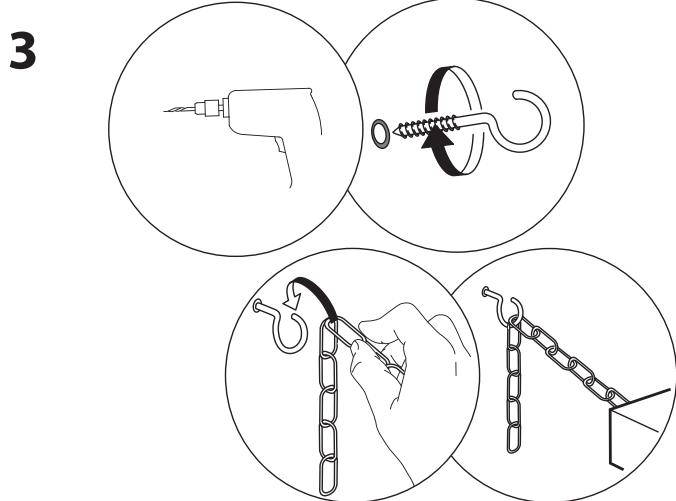
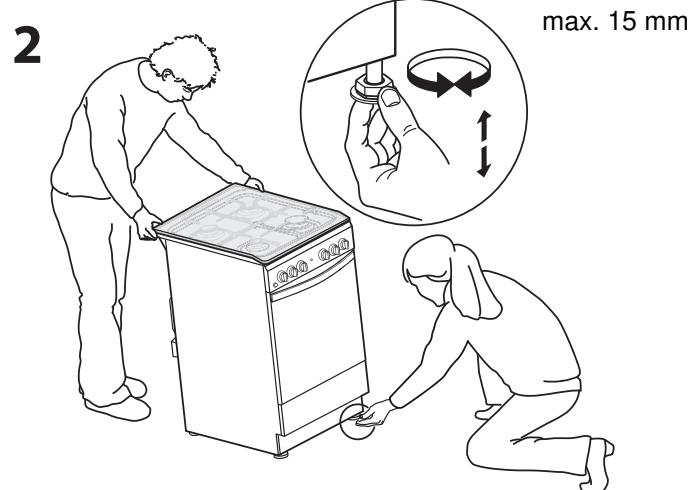
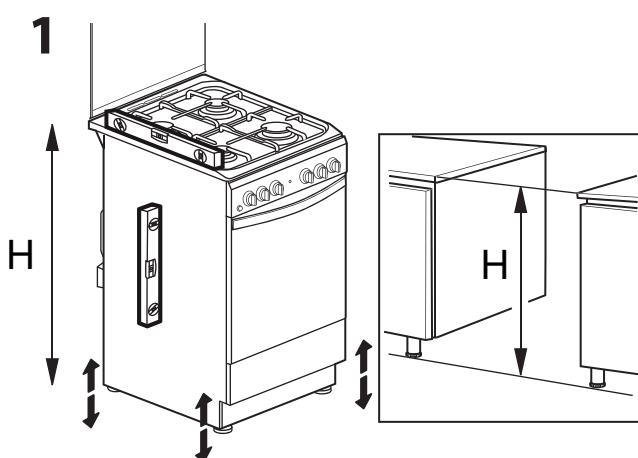
6. baigę valytį pašalinkite iš ertmės vandens likučius.

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

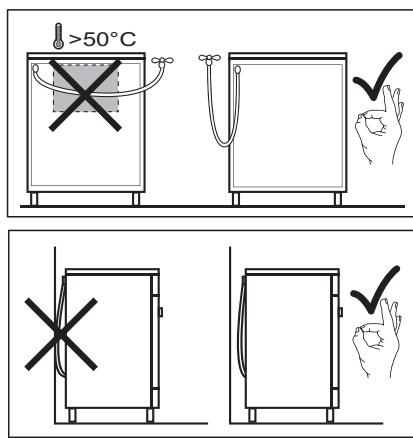
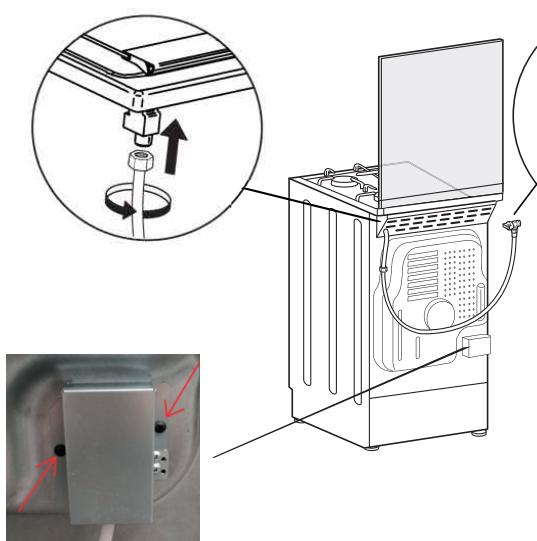
! Valykite tik šaltą orkaitę!



'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 two screws.

AZ Qidalandırma kabelini quraşdırıldıqdan sonra iki vint ile metal örtüyü bərkidin.

BG След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете две винта.

CS Po instalaci napájecího kabelu přisroubujte kovový kryt pomocí dvě šroubů.

DE Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit zwei Schrauben fest.

ET Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kaks kruviga kinni.

FR Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de deux vis.

HR Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s dva vijka.

HU A tápkábel beszerelése után két csavarral csavarozza össze a fémfedelelet.

HE Դուսակի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկը ամրացրեք այլ պատճենակերով:

IT Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con due viti.

KA დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ ორი ხრაბნით.

KZ Құат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты екі бұрандамен бұрап бекітіңіз.

KY Кубат кабелин орноткондон кийин, темир кабын еки бурагыч менен бураңыз.

LT Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą du varžtais.

LV Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējet metāla vāku, izmantojot divi skrūves.

NL Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de twee schroeven.

PL Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę dwoma śrubami.

PT Após instalar o cabo de tensão, apafuse a cobertura de metal com dois parafusos.

RO După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu două șuruburi.

RU После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку два винтами.

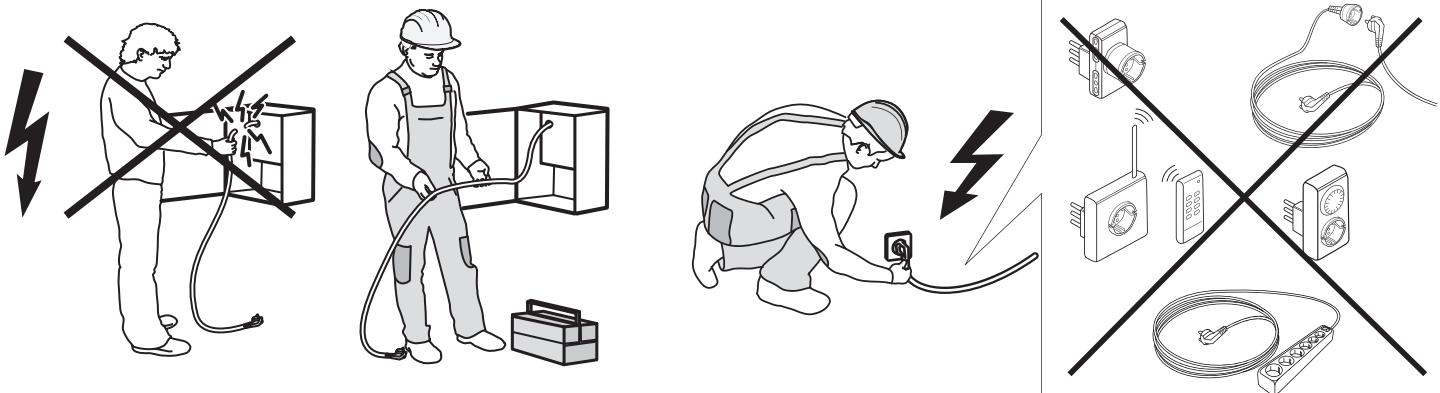
SK Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou dva skrutiek.

BA Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću dva zavrtnja.

TR Güç kablosunu taktiktan sonra, metal kapağı iki vida kullanarak vidalayın.

UA Після прокладання проводу електро живлення загвинтіть металеву кришку двома гвинтами.

## 5



Whirlpool Management EMEA Srl  
Via Carlo Pisacane n.1  
20016 Pero (MI), Italy  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)

03/2024 - W11724196  
**XEROX FABRIANO**