

PL

Instrukcja a obsługa  
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa, 2

Opis urządzenia, 19

Wskazówki dotyczące instalacji, 20

Uruchomienie i użytkowanie, 22

Programator Analogowy, 26

Zalecane środki ostrożności, 27

Instalacja, 58

EE

Kasutusjuhend  
PLIIT JA AHI

Sisukord

Ohutusjuhised, 7

Seadme kirjeldus, 29

Nõuanded paigalduseks, 30

Käivitamine ja kasutamine, 32

Analoog programmeerimine, 36

Hooldus, 37

Paigaldus, 58

LV

Lietošanas instrukcija  
PLĪTS UN KRASNS

Saturs

Drošības norādījumi, 11

Ierīces apraksts, 39

Uzstādīšanas padomi, 40

Leslīgšana un lietošana, 42

Analogais programmētājs, 45

Tīrīšana un apkope, 46

Uzstādīšana, 58

LT

Naudojimo instrukcijos  
viryklė ir orkaitė

Turinys

Saugos instrukcijos, 15

Įrenginio aprašymas, 48

Montavimo patarimai, 49

Paleidimas ir naudojimas, 51

Analoginis programavimas, 55

Valymas ir techninė priežiūra, 56

Montavimas, 58

# PL

---

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

### PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

⚠ UWAGA: Użytkowanie urządzenia do gotowania na gazie wiąże się z wytwarzaniem w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, ciepła, wilgoci i pozostałych produktów spalania. Należy dopilnować, aby kuchnia była dobrze wentylowana, szczególnie w czasie użytkowania urządzenia: zadbać o drożność naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg kuchenny). Długotrwałe, intensywne używanie urządzenia może wymagać stosowania dodatkowej wentylacji, np. poprzez otwarcie okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. poprzez zwiększenie natężenia wentylacji mechanicznej (jeśli to możliwe). Pozwoli to bezpiecznie usuwać produkty spalania na zewnątrz oraz zapewni wymianę powietrza w pomieszczeniu. Przed montażem skonsultować kwestię dodatkowej wentylacji z profesjonalnym monterem.

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

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

⚠ Urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i używane wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed zamontowaniem lub rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy przeczytać instrukcje.

⚠ Jeśli płomień palnika zostanie przypadkowo zdmuchnięty, przekręć pokrętło sterowania palnika do pozycji wyłączonej i nie próbuj go ponownie zapalać przez co najmniej 1 minutę.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ UWAGA: W razie pęknięcia szkła płyty kuchennej: natychmiast wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzejne i odłączyć urządzenie od zasilania; nie dotykać powierzchni urządzenia; nie używać urządzenia; nie dotykać powierzchni urządzenia; nie korzystać z urządzenia.



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

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia.

⚠ Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj

tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

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

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

⚠ Żywność nie może być pozostawiona w urządzeniu lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po gotowaniu.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Ulatniający się gaz może się zapalić. Urządzenie nie może pracować dłużej niż 15 s. Jeżeli po 15 sekundach palnik nie zapali się, należy wyłączyć urządzenie oraz otworzyć drzwiczki przedziałowe i/lub poczekać co najmniej minutę przed kolejną próbą zapalenia palnika.

#### **DOZWOLONE ZASTOSOWANIE**

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

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

⚠ **UWAGA:** To urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie wolno go wykorzystywać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

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

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

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

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

⚠ Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia.

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

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

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

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

#### **INSTALACJA**

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

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

⚠ Instalacje, w tym instalacje wodne (jeżeli dotyczy), podłączenia elektryczne i wszelkie naprawy powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji dopilnować, aby urządzenie nie uszkodziło przewodu zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Urządzenie musi być zamontowane w mieszkaniu przystosowanym do typowych prac domowych.

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

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

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



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

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

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


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


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

Nigdy nie zakrywać otworów wymaganych do wentylacji i dyspersji ciepła.

⚠ Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

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

 OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować urządzenie podtrzymujące. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.\*

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

## PODŁĄCZENIE GAZU

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do montażu należy upewnić się, że lokalne warunki

dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz konfiguracja urządzenia są zgodne.

⚠ OSTRZEŻENIE: Warunki dostosowania tego urządzenia określono na tabliczce znamionowej.

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

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie to nie jest podłączone do wyciągu produktów spalania. być zamontowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

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

⚠ WAŻNE: W przypadku montażu butli z gazem lub pojemnika z gazem należy je odpowiednio osadzić (orientacja pionowa).

⚠ OSTRZEŻENIE: Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika.

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

⚠ Podłączenie przy użyciu sztywnego przewodu (miedzianego lub stalowego):

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

⚠ Podłączenie bezspoinowego przewodu ze stali nierdzewnej z gwintowanym złączem:

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

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

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

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

⚠ Podłączenie do sieci lub butli gazowej można wykonać za pomocą elastycznego węża gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

#### **DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU**

(Ta operacja musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika.)

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

#### **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI**

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

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

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

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

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na bosą lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika

serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – ryzyko porażenia prądem.

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

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

⚠ Montaż z wykorzystaniem wtyczki przewodu zasilającego jest niedozwolony, chyba że produkt jest już wyposażony w taką wtyczkę dostarczoną przez producenta.

#### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

⚠ OSTRZEŻENIE: Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i butów ochronnych (ryzyko stłuczenia) pamiętać o obsłudze przez dwie osoby (zmniejszenie obciążenia); w żadnym przypadku nie stosować urządzeń parowych do czyszczenia (ryzyko porażenia prądem). Niefachowe naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie są objęte gwarancją, której warunki są przedstawione w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.

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


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

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

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

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


#### **UTYLIZACJA OPAKOWANIA**

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

#### **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD**

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi sprzętu

---

elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (w brzmieniu zmienionym). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego. Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenie nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII**

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

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

## **DEKLARACJE ZGODNOŚCI**

To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014; Rozporządzeń z 2019 r. dotyczące ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji związanych z energią (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 30-2-1.



**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 kõõgi piisav õhuvahetus, seda eriti seadme kasutamise ajal. Hoidke naturaalsed õhusavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat õhuvahetust, näiteks akna avamist või tõhusamat ventilatsiooni mehhaanilise õhuvahetuse tõhustamise näol (kui see on võimalik), et põlemissaadused ohutult välisõhku 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 määratakse sellele sobimatud seaded.

⚠ **HOIATUS:** Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögi oht.

⚠ **HOIATUS:** Süttimisohu: ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**LUBATUD KASUTUS**

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

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

töökeskondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusööki pakkuvates asutustes ja teistes majutustüüpi 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 põleti leegil ulatuda panni servast kaugemale.

Ärge kasutage: Malmrestid, ääriskivid, põletatud savist potid ja pannid. Soojushajutid, nagu metallvõrk või mõni teine tüüp. kahte põletid korraga ühe anuma kuumutamiseks (nt kala küpsetusalus).

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

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

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

## PAIGALDAMINE

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

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

**⚠** 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 kättesaamatusse 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 rõhuregulaatoreid.

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

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

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

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

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

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

Õhuvahetuse avauseid 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 paigaldusjuhtnööre.\*

\* Saadaval ainult teatud mudelitel

## GAASIÜHENDUS

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

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

**⚠** Kontrollige, et gaasivarustuse rõhk ühtiks tabelis „Põleti ja düüsi andmed“ toodud väärtustega.

**⚠ 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 survet ühelegi seadme osale. Saadaval on reguleeritav, tihendiga varustatud L-kujuline toru, mis käib seadme toititorule lekete vältimiseks. Tihendi peab alati välja vahedama peale toru paigaldusvahendi keeramist (tihend on koos seadmega). Gaasitoititoru paigaldusvahend on 1/2 keermestatud gaasisilindri pistikühendus.

⚠ Painduva liitmiketa roostevabast terasest toru ühendamise keermestatud kinnitusega:

Gaasitoititoru paigaldusvahend on 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 ühtegi liikuvat osa ega oleks kokku surutud. Kasutage ainult riiklikele eeskirjadele vastavaid torusid ja tihendeid.

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

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

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

⚠ Ühenduseks gaasivõrku või gaasiballooniga 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 juhtnõure.

#### **ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED**

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

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

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

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

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

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

⚠ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse.

⚠ 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 lahutatud. Kasutage kaitseks kehavigastuste ohu eest kaitsekindaid (vigastusoht) ja kaitsejalanõusid (põrutusoht). Käideldge vähemalt kahe inimesega (koormuse vähendamiseks). Ärge kasutage kunagi aurupuhasteid (elektrilöögioht). Tootja volituseta asjatundmatu remont võib kaasa tuua tervise- ja ohutusrisi, mille eest tootja ei vastuta. Asjatundmatu remondi või hoolduse tagajärjel tekkinud defektid ega kahjustused ei ole kaetud garantiiga, mille tingimused on toodud seadmega kaasnenud dokumentatsioon.

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


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

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


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

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

### **PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE**

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

### **KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS**

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

### **ENERGIASÄÄSTUNIPID**

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

Kiirkeedupoti abil säästate veel rohkem aega ja energiat.

### **VASTAVUSDEKLARATSIOON**

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

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

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



# LV

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

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

⚠ **UZMANĪBU!** Gāzes ierīces ēdiena 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 uzstādiet 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 ārā (ārējā) gaisā, nodrošinot arī telpas gaisa maiņu ar papildu ventilāciju. Pirms papildu ventilācijas uzstādīšanas 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 uzstādīšanas vai lietošanas izlasiet norādījumus.

⚠ Ja degļa liesmas tiek nejauši izpūstas, pagrieziet degļa vadības pogu izslēgtā pozīcijā un nemēģiniet degli 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:** Neizmantojiet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi — pastāv elektrotraumas risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Aizdegšanās risks: neglabājiet piederumus uz gatavošanas virsmām.

⚠ **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama — aizdegšanās risks. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nedzēsiet uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

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

⚠ Ļoti maziem bērniem (0–3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3–8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Ierīces tīrīšanu 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; neizmantojiet ierīci.



Stikla vāks var saplīst, ja tas ir sakarsis.

Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus un elektriskās sildvirsmas.

Neaizveriet vāku, kad ir aizdegts deglis.

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

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


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


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


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

 Nepareiza režģu izmantošana var izraisīt plīts bojājumus: novietojiet režģus otrādi un nebīdīet tos pāri plītij.

Neļaujiet degļa liesmai pārsniegt pannas malu.


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


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


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

Režģu gumijas aizsargelementi rada aizrīšanās risku maziem bērniem. Pēc režģu noņemšanas, lūdzu, pārlicinieties, 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 tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārlicinieties, 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


trieciena 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 m<sup>3</sup>/h uz katru uzstādītās jaudas kW.

 Gaisa cirkulācijas sistēma var ņemt gaisu tieši no ārpuses ar cauruli, kuras iekšējais šķersgriezums ir vismaz 100 cm<sup>2</sup>; atvērums nedrīkst tiks bloķēts.


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


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


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

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

 Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

 Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvajām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.

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

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

\* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

## GĀZES PIESLĒGUMS

 **BRĪDINĀJUMS:** Pirms uzstādīšanas pārlicinieties, ka vietējie gāzes piegādes apstākļi



(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 uzstādīšanas 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 izmantojiet tikai elastīgu vai neelastīgu metāla šļūteni.

⚠ Savienojums ar neelastīgu cauruli (vara vai tērauda):

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

⚠ Elastīgas nerūsējošā tērauda caurules bez savienojumiem pievienošana vītņotajam stiprinājumam:

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

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

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

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

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

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

### **PIELĀGOŠANA DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM**

(Šī darbība ir jāveic kvalificētam tehnikam.)

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

### **ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI**

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

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

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

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

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

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

⚠ Barošanas kabeļa nomainas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

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

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

### **TĪRĪŠANA UN APKOPE**

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms sākt apkopi, noteikti izslēdziet ierīci un atvienojiet no barošanas avota. Lai negūtu traumu, izmantojiet aizsargcimdus (brūču gūšanas risks) un aizsargapavus (saspišanas risks); ierīci jāpārviesto 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 bojājumiem, ko izraisījis neprofesionāli veikts remonts vai apkope, neattieksies garantija, kuras noteikumi ir izklāstīti dokumentā, kas pievienots šai ierīcei.

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


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

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


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

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

### **IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA**

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

### **MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA**

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

### **IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPIŠANAI**

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

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

### **ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJAS**

Šī ierīce atbilst Eiropas Komisijas Regulai 66/2014 par ekodizaina prasībām; Energomarķējuma 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 LAIKYKITĖS

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

⚠ ĮSPĖJIMAS. Kambaryje, kuriame įrengta ir naudojama dujinė viryklė, generuojama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Būtina užtikrinti, kad virtuvės ventiliacija būtų tinkama, ypač, kai naudojamas prietaisas: pasistenkite, kad natūralios ventiliavimo angos būtų atviros arba sumontuokite mechaninę ventiliacijos sistemą (mechaninę ištraukimo sistemą). Ilgesnį laiką intensyviai naudojant prietaisą gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, atidaryti langą, arba efektyvesnio vėdinimo, pavyzdžiui, padidinti mechaninio vėdinimo lygį (jei įmanoma), kad degimo produktai būtų saugiai pašalinami į išorinį 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 netyčia užgeso, pasukite degiklio valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį ir nebandykite jo vėl uždegti bent 1 minutę.

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS. jei įskiltų kaitlentės stiklas: nedelsdami 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.

⚠ ĮSPĖJIMAS Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Būkite atsargūs ir neprisilieskite 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 krosnei rekomenduotą temperatūros zondą. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Maži vaikai gali užspringti apsauginiais guminiiais grotelių padeliais. Nuėmę 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 įsijpauti.

⚠ Elektros ir dujų jungtys turi atitikti vietos reqlamentus.

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio (jei reikia), elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, 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 prietaisas nepažeistų maitinimo laido – 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.

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

⚠ Naudokite instrukcijose nurodytam dujų slėgiui tinkamus slėgio reguliatorius.

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

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

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

⚠ Degimui 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 °C.

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

Draudžiama uždengti ventiliacijai ir šilumos išleidimui naudojamas angas.

⚠ Neišimkite prietaiso iš polistireno putų pagrindo, kol nebūsime 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 nenuslystų nuo pagrindo.\*





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

\* Tik tam tikruose modeliuose

## **DUJŲ PRIJUNGIMAS**

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

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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Šis prietaisas neprijungtas prie dūmų ištraukimo įrenginio. Jis turi būti montuojamas ir prijungiamas laikantis galiojančių montavimo reikalavimų. Ypatingą dėmesį reikia skirti atitinkamiems 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).

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

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

⚠ Sujungimas su nelankščia žarna (varine arba plienine):

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

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

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

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

⚠ Prie pagrindinės dujų tiekimo sistemos arba dujų talpyklos prietaisas turi būti prijungtas taip, kaip tai numatoma vietiniuose įstatymų

reikalavimuose. Prieš prijungdami patikrinkite, ar prietaisas yra suderinamas su dujų tiekimu, kurį ketinate naudoti. Jei ne, vadovaukitės instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje „Pritaikymas įvairių tipų dujoms“.

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

⚠ Prie dujų tinklo arba dujų baliono galima jungtis lankščia 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.

## **ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS**

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

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

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

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

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

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

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

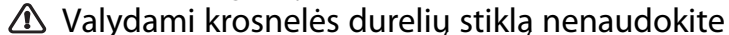
⚠ **ĮSPĖJIMAS** Prieš keisdami lemputę įsitikinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio.


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


## **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

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

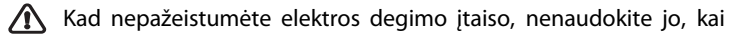
darbus atlikite dviese (mažesnė apkrova); niekada nenaudokite valymo garais įrenginių (elektros šoko rizika). Dėl ne specialistų atliekamų gamintojo neįgaliojų remonto darbų gali kilti grėsmė sveikatai arba saugai ir gamintojas dėl to nebus laikomas atsakingu. Jei bet kokia žala ar pažeidimas atsiranda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

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


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

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


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

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

### PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

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

### BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgalioją 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 (EEJA) reikalavimus ir pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisas). 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 perdirbta.

### ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Orkaitę įkaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminio 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, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014; energijos vartojimo efektyvumo ženklavimo 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, numatytus 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.

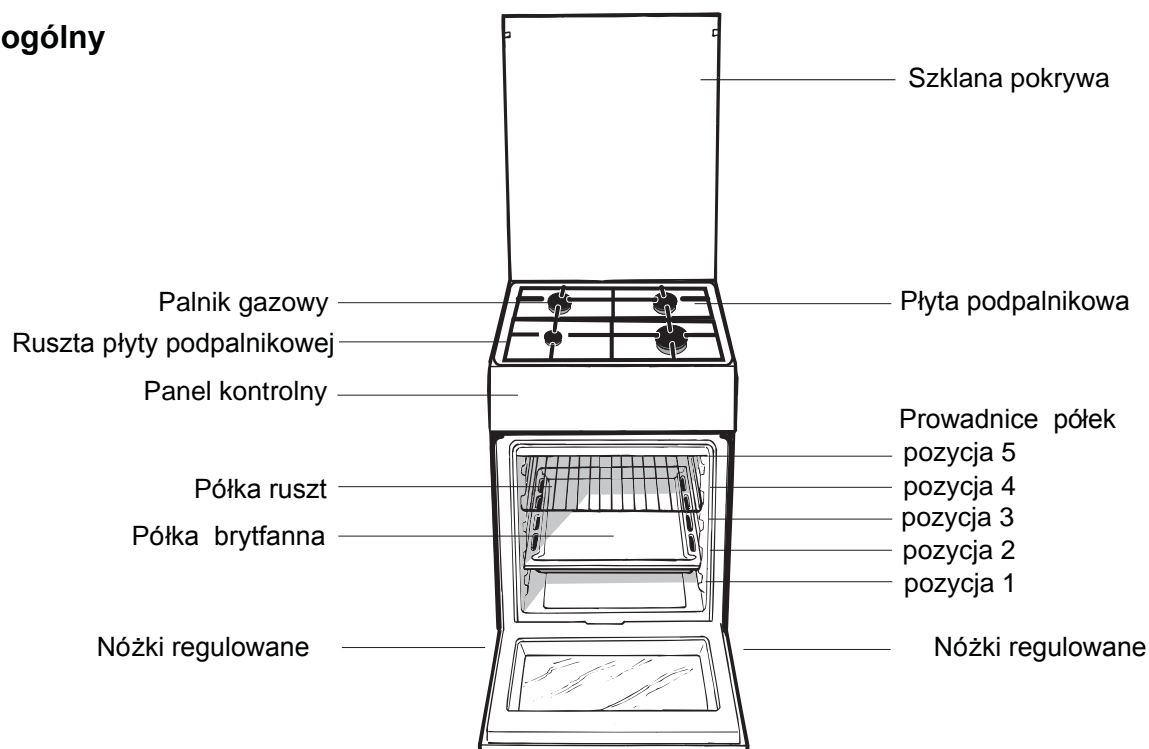
Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa)



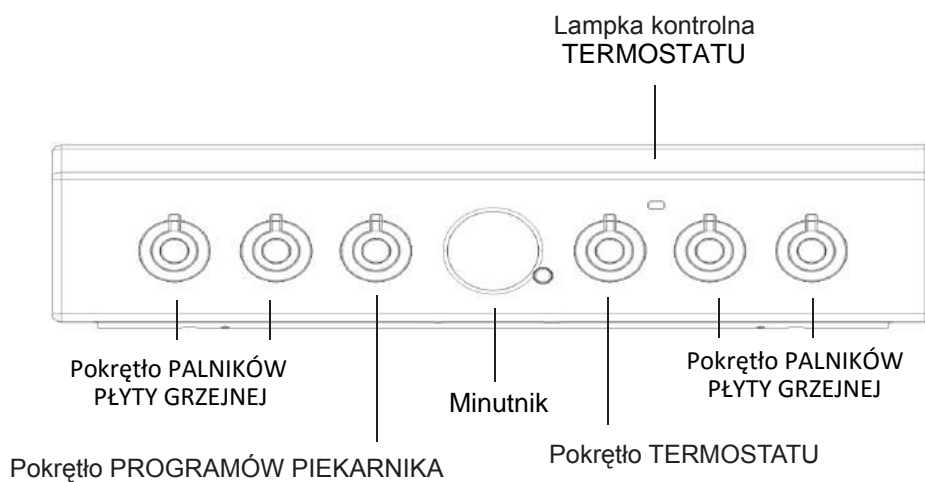
# Opis urządzenia

PL

## Widok ogólny



## Panel kontrolny



# Wskazówki dotyczące instalacji

**! Czynność ta powinna być wykonywana przez technika posiadającego autoryzację producenta.**

PL

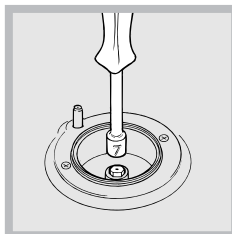
## Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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

### Dostosowanie płyty grzejnej

Wymiana dysz palników płyty:

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



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

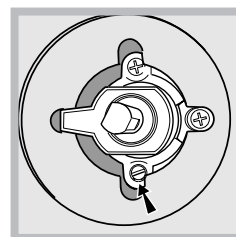
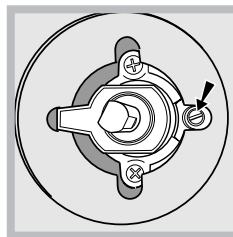
Regulacja minimum palników płyty:

1. ustawić kurek w położeniu minimum;
2. zdjąć pokrętkę i kręcić śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka aż do uzyskania małego regularnego płomienia.  
**! W przypadku gazów płynnych śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca;**
3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętkiem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.

**! Palniki płyty nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.**

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

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



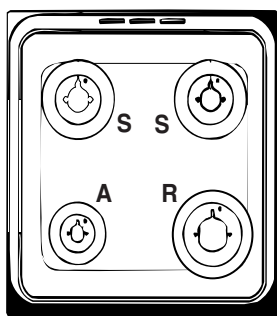


## Tabela charakterystyk palników i dysz

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

\* A 15°C 1013 mbar – gaz suchy  
 G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>  
 G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m<sup>3</sup>  
 G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m<sup>3</sup>

Dokręć dysze za pomocą klucza nasadowego 7 mm i maksymalnym momentem obrotowym 4 Nm



IS5G8MHJ/E/1

DANE TECHNICZNE	
<b>Wymiary piekarnika W x D x G</b>	340x410x424 mm
<b>Objętość</b>	60 l
<b>Wymiary użytkowe szuflady</b>	szerokość (cm) 42 głębokość (cm) 44 wysokość (cm) 17
<b>Palniki</b>	mogą być dostosowane do wszystkich rodzajów gazu wskazanych na tabliczce znamionowej
<b>Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego</b>	patrz tabliczka znamionowa
<b>ETYKIETA ENERGETYCZNA</b>	Dyrektywa UE nr 65/2014, integrująca dyrektywę 2010/30/EU. Rozporządzenie UE nr 66/2014, integrujące dyrektywę 2009/125/KE. Rozporządzenie EN 60350-1 Rozporządzenie EN 50564 Rozporządzenie EN 30-2-1 Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika: – pieczenie statyczne: wybrana funkcja Tryb konwencjonalny (☺) Deklarowana klasa energochłonności podana dla trybu dynamicznego – pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja (☺).Pieczenie ciast"

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

# Uruchomienie i użytkowanie




PL

## Użytkowanie płyty grzejnej

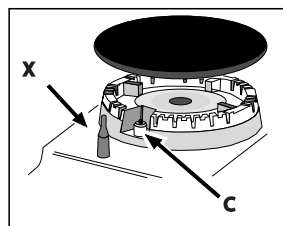
### Włączanie palników

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

W celu włączenia palnika na płycie grzejnej:

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zapłon



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

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

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

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

W celu wyłączenia palnika przekręcić pokrętkło aż do zatrzymania •.

### Praktyczne rady dotyczące użytkowania palników

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

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

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

! Podczas pierwszego uruchomienia należy uruchomić piekarnik na pusto przez przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

## Uruchomić piekarnik

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

Podczas pieczenia można zawsze;

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


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

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

### Lampka kontrolna TERMOSTAT

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

### Oświetlenie piekarnika

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

## Programy pieczenia

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

### TRYB KONWENCJONALNY

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

### Program PIEKARNIK CUKIERNICZY

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

### Program PIEKARNIK DLA PIZZY

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

### PIEKARNIK Z NAWIEWEM

Pozycja pokrętkła termostatu: między 50°C i Max.  
W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywołany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach”.  
Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie: tryb ten umożliwia uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i dosyć długiego czasu pieczenia, na przykład: lazania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania pieczeni. Dzięki niższej temperaturze zmniejsza się wysychanie uzyskuje się bardziej kruche mięso oraz zapobiega się je-

go kurczeniu. Tryb z nawiewem nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia ryb z minimalnym dodatkiem przypraw – pozwala to na zachowanie ich smaku i wyglądu. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przy duszeniu warzyw, na przykład: kapusty, rzepy, marchewki, cukini, bakłażanów, papryki.

Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wyśmienitych rezultatów przy pieczeniu ciast zakwaszanych, jak na przykład biszkopt, bułeczki do herbaty, croissanty. Tryb nawiewem może być stosowany do rozmrażania mięsa, ryb i chleba – po ustawieniu temperatury na 80°C – 100°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, należy ustawić pokrętkło termostatu na 50°C bądź zastosować obieg zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.

### GÓRNA GRZAŁKA

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

### GRILL

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

### GRILL Z NAWIEWEM

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



### Tryb SZYBKIE NAGRZEW.

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



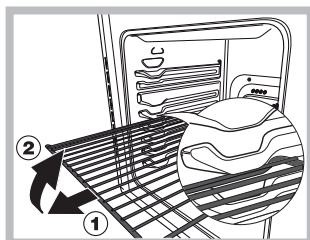
### Tryb ROZMRAZANIA

Wentylator umieszczony na dnie piekarnika rozprawdza powietrze o temperaturze pokojowej dookoła jedzenia. Jest to zalecane do rozmrażania wszystkich rodzajów jedzenia, lecz w szczególności delikatnych jego rodzajów, niewymagających ciepła takich, jak: ciasta lodowe, desery smietanowe lub budyniowe, ciasta owocowe. Dzięki użyciu wentylatora czas, rozmrażania zostaje skrócony o mniej więcej połowę. W przypadku mięsa, ryb i chleba, możliwe jest przyspieszenie tego procesu, korzystając z trybu "wszechstronnego pieczenia" z temperatura ustawiona na 80° - 100°C.



### Tryb DOLNEGO WENTYLATORA

Dolny element grzejny i wentylator włączają się, umożliwiając rozprawdanie ciepła w całym piekarniku. Kombinacja ta jest przydatna do lekkiego pieczenia warzyw i ryb.



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

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

### Szuflada dolna

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

! Nie umieszczać w dolnej komorze materiałów łatwopalnych.

! Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeżeli występuje) mogą się nagrzewać.

## Praktyczne porady dotyczące pieczenia.

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

### GRILL

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

### PIZZA

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



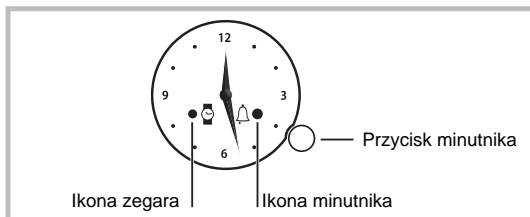
## Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

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

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

# Ustawienie zegara i minutnika

PL



Przeprowadzanie ustawień jest możliwe jedynie wówczas, gdy piekarnik jest podłączony do instalacji elektrycznej. W przypadku braku zasilania przez ponad 10 sekund programator zatrzymuje się: po przywróceniu zasilania ikona ZEGAR miga sygnalizując, że zabrakło zasilania i konieczne jest ponowne ustawienie godziny.

## Ustawienie godziny

Aby ustawić godzinę wskazywaną przez wskazówki, należy krótko nacisnąć pokrętko aż zacznie migać ikona ZEGARA.

Następnie, aby zwiększyć lub zmniejszyć wyświetlaną godzinę w krokach równych 1 minutę, należy obracać pokrętko w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwała w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku.

Po upływie 10 sekund od ostatniej zmiany ustawień, programator wychodzi automatycznie z trybu zmiany ustawień.

## Ustawienie minutnika

Ta funkcja nie przerywa pieczenia i jest niezależna od użytkowania piekarnika; pozwala jedynie aktywować sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu.

Aby włączyć minutnik, należy krótko nacisnąć pokrętko aż zacznie migać ikona MINUTNIKA.

Aby zwiększyć lub zmniejszyć ustawiony czas, przekrec pokrętko USTAWIANIE CZASU. Należy obracać pokrętko w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwała w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku.

Ikona MINUTNIKA miga jeszcze przez 10 sekund po ostatnim obrocie

Ustawienie można potwierdzić, naciskając przycisk USTAWIANIE CZASU lub po upływie 10 sekund, pod warunkiem że czas pieczenia wynosi co najmniej 1 minutę. Włączona ikona MINUTNIKA wskazuje, że czas został ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast.

Wybierz żądany program pieczenia, obracając pokrętkiem PROGRAMY.

Aby wyświetlić ustawiony czas, należy krótko nacisnąć i zwolnić pokrętko; wskazówki i ikony wyświetlają pozostałe minuty.

Po upływie ustawionego czasu ikona MINUTNIKA miga, a alarm wydaje sygnały dźwiękowe co 1 minutę (aby go wyłączyć należy na krótko wcisnąć pokrętko).

Ustaw pokrętko PROGRAMY w pozycji „0”.

Aby anulować ustawienie, naciśnij pokrętko USTAWIANIE CZASU przez 3 sekundy. Programowanie zostanie anulowane, a ikona MINUTNIKA zgasnie.

# Zalecenia i środki ostrożności

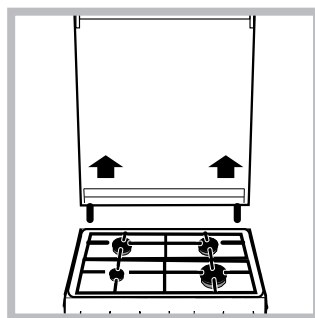
## Oszczędność i ochrona środowiska

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

## Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

### Demontaż pokrywy



Pokrywe gorna można zdjąć. Trzymając oburącz należy unieść ją do góry.  
! Nie należy zamykać pokrywy zanim palniki nie zostaną zgaszone.  
! Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej ewentualne zanieczyszczenia, w szczególności ciekło.

Szybe pokrywy należy zamontować podczas normalnego użytkowania produktu.

## Sprawdzanie uszczelki piekarnika

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

## Konserwacja kurków gazowych

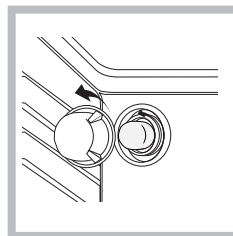
Z czasem, może się zdarzyć, pokrętko zaworka

gazu zablokuje się lub jego obrót będzie utrudniony. Wówczas zaworek należy wymienić.

**! Czynność ta powinna być wykonywana przez technika posiadającego autoryzację producenta.**

## Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

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



**! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.**

Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej E.

## Serwis Techniczny

Należy podać:

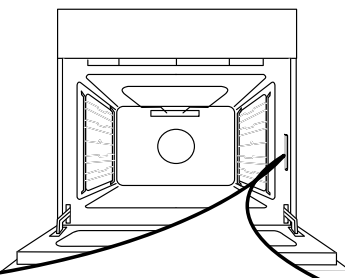
- Rodzaj anomalii;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

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

## SERWIS TECHNICZNY

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

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



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

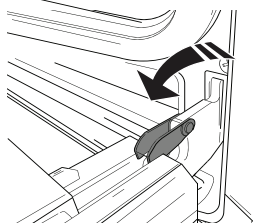
Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

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



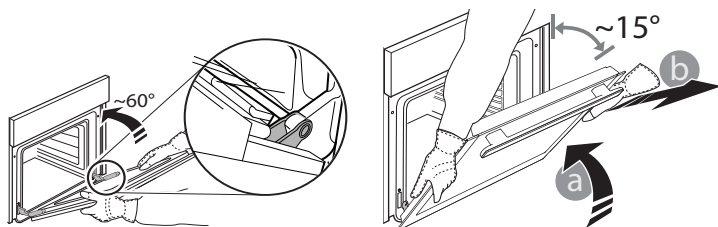
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



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

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



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

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

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

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

## Czyszczenie piekarnika wspomagane parą

Metoda ta jest szczególnie zalecana po pieczeniu bardzo tłustych mięs.

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

! Ważne! Zanim rozpoczniesz czyszczenie parą:

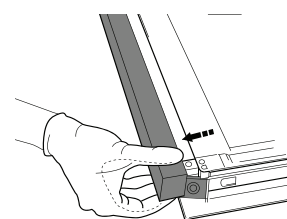
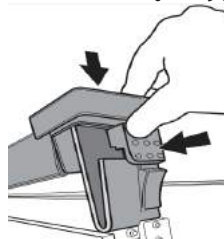
- usuń wszelkie resztki jedzenia i tłuszczu z dna piekarnika.
- usuń wszelkie akcesoria (kratki i blachy).

Wykonaj powyższą czynność zgodnie z następującymi wskazówkami:

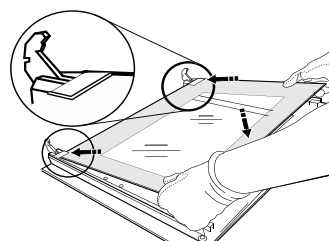
## KLIKNĄĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

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

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



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



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

1. na blachę do pieczenia ustawioną w piekarniku na dolnej półce wlej 300 ml wody pitnej.

W modelach bez głębokiej blachy, skorzystaj z blachy do pieczenia i umieść ją na ruszcie na dolnej półce;

2. Wybierz funkcję piekarnika Tryb DOLNY:

☉ i ustaw temperaturę na 90°C;

3. odczekaj 35 minut;

4. wyłącz piekarnik;

5. Gdy piekarnik ostygnie, możesz otworzyć drzwi, aby dokończyć czyszczenie wodą i wilgotną ściereczką;

6. po myciu wytrzyj komorę piekarnika do sucha.

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

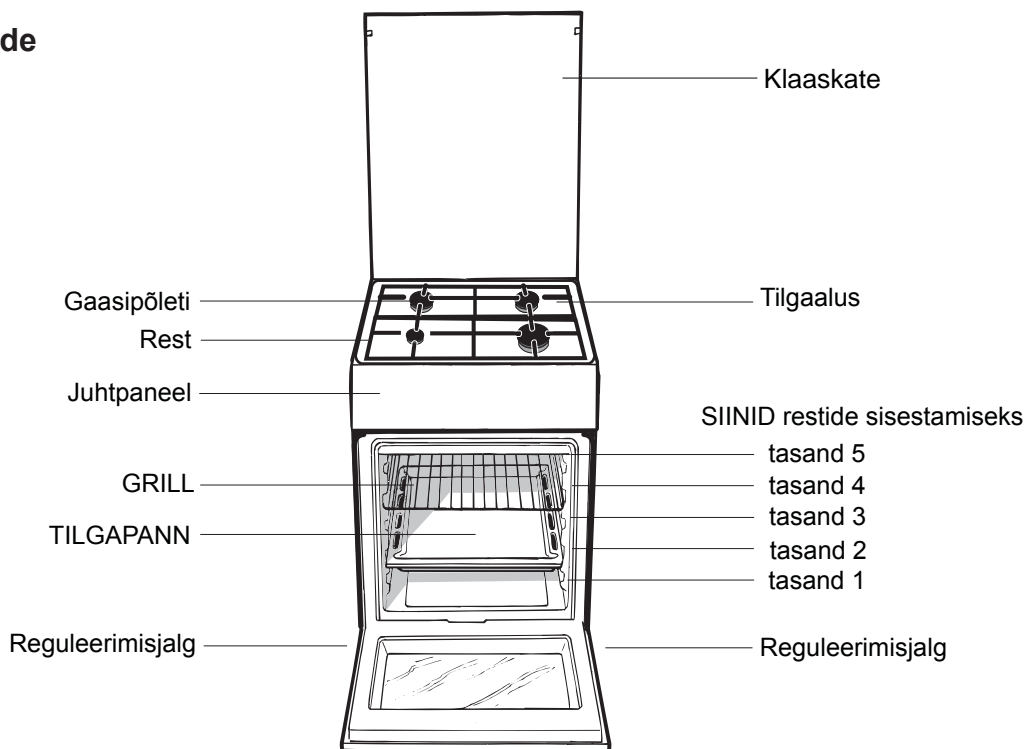
! Czyść piekarnik tylko po jego wystygnięciu!



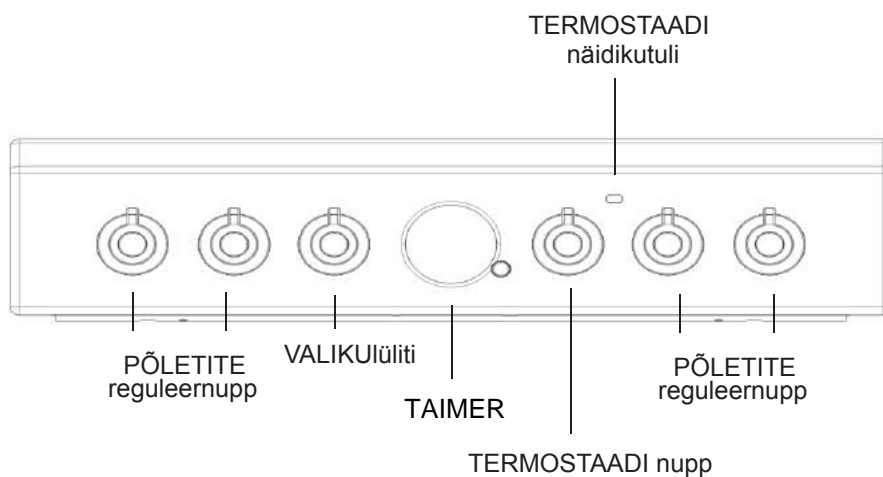
# Seadme kirjeldus

EE

## Ülevaade



## Juhtpaneel



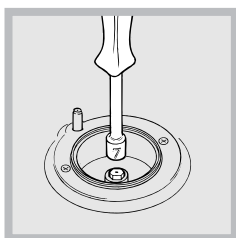
## Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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

### Põletite reguleerimine

Düüside vahetamine põletites:

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



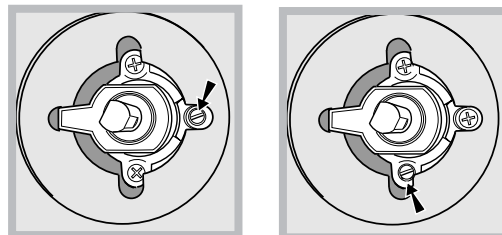
Minimaalse leegi reguleerimine põletites:

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

kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.

! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.

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



Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

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

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

## Põletite ja düüside andmete tabel

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

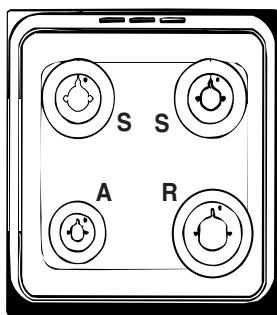
Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas

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



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

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

Kruvige düüsid 7 mm mutrivõtmega ja maksimaalse pöördemomendiga 4 Nm



IS5G8MHJ/E/1

TEHNILISED ANDMED	
Ahju mõõdud (KxLxS)	340x410x424 mm
Mahutavus	60 l
Ahju maksimaalsed kasulikud mõõdud	laius 42 cm sügavus 44 cm kõrgus 17 cm
Toitepinge ja -sagedus	vt andmeplaadilt
Põletid	on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamise- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.
ENERGIAMÄRGIS	<p>EL direktiiv nr. 65/2014 täiendus direktiivile 2010/30/EL.                      EL määrus nr. 66/2014 täiendus direktiivile 2009/125/EÜ.                      EN 60350-1 määrus,                      EN 50564 määrus                      EN 60350-2 määrus,                      Energiakulu loomuliku konvektsiooni puhul – kuumutusrežiim:                       Konvektsioon;                      Deklareeritud energiakulu sundkonvektsiooni puhul Klass – kuumutusrežiim:  Küpsetamine</p>

# Käitamine ja kasutamine




EE

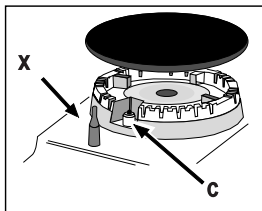
## Pliidi kasutamine

### Gaasipõletite süütamine

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

Põleti süütamiseks:

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



Kui seade on varustatud elektrilise süütega\* (C), vajutage PÕLETINUPP alla ja keerake vastupäeva minimaalse leegitugevuse suunas, kuni põleti süttib. Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul

korraketoimingut ja hoidke nuppu kauem all.

Kui seade on varustatud turvaseadise (X), vajutage PÕLETINUPP alla ja hoidke see all umbes 2-3 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme.

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

Põleti välja lülitamiseks keerake nupp kuni lõppasendini.

### Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

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

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

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

## Ahju kasutamine

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

! Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

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

Kõpsetamise ajal on alati võimalik:

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


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

### TERMOSTAADI näidikutuli

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

### Ahju valgusti

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

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



## Küpsetusrežiimid

### TAVALINE AHJUrežiim

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

### SULATAMISE režiim

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

### Režiim VENTILEERITUD PÕHI

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

### GRILL režiim

Ülemise kütteelemendi keskmine osa on sisse lülitatud. Grilli kõrge ja otsene temperatuur on soovitatav nende 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. Funktsioonide kombinatsioonid suurendavad kütteelementide poolt tekitatava soojuse efektiivsust läbi õhu sundtsirkulatsiooni üle kogu ahju. See takistab toidu pinna kõrbemist ja võimaldab soojusel jõuda ose toiduni.

! GRILL ja GRATÄÄN režiime tuleb kasutada suletud ahjuuksega.

### GRILLIMISREŽIIM

Temperatuur: Max.

Ülemise kütteelemendi keskmine osa lülitub sisse. Grilli kõrget ja vahetut temperatuuri soovatakse selliste roogade valmistamiseks, mille pinnale peab mõjuma kõrge temperatuur (vasika- ja loomalihapraad, filee, antrekoot). Selles küpsetusrežiimis tarbitakse piiratud

### KÜPSETUSrežiim

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max.

Tagumine kütteelement ja ventilaator lülituvad sisse ning tagavad õrna kuumuse ühtlase jaotumise kogu ahjus.

See režiim on ideaalne tundlike toitude küpsetamiseks, nt kerkimist vajavad koogid ja väikeste tortide küpsetamiseks 3 riulil korraga. Mõned näited: tuuletaskud, magusad ja soolased küpsised, hõrgud lehttainatooted, rullbiskviit ja väikesed köögiviljaportsjonid au gratin jne.

### VENTILAATORI TEKITATUD

#### SUNDRINGLUSEGA režiim

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max.

Sisse lülituvad nii kütteelemendid kui ventilaator. Kuna kuumus püsib muutumatu ja ühtlane kogu ahjus, küpsetab ja pruunistab õhk toitu ühtlaselt igalt poolt. Selles režiimis saate valmistada korraga ka mitut rooga, kui nende küpsetustemperatuurid on ühesugused. Korraga saate kasutada kuni 2 resti, järgides lõigus „Toidu valmistamine rohkem kui ühel tasandil korraga” antud juhiseid.

See ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim sobib ideaalselt üleküpsetatavate roogade ning märkimisväärselt pikendatud küpsetusajaga roogade valmistamiseks, nagu näiteks: lasanje, pastaküpsetised, kanapraad ja kartulid jne. Pealegi võib tänu soojuse suurepärasele jaotumisele küpsetada praadi ka madalamatel temperatuuridel. Madalamatel temperatuuridel korral on mahlade kadu väiksem, liha jääb pehmem ning prae kaal väheneb vähem. Ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim on eriti sobiv kala küpsetamiseks vähema koguse maitseainetega. Nii säilib kala maitse ja välimus. Magustoidud: see režiim sobib ideaalselt ka kergitatud tainast kookide küpsetamiseks.

Pealegi saab seda režiimi kasutada ka valge või punase liha ja leiva kiireks sulatamiseks. Selleks valige temperatuur 80°C. Tundlikemate toitude sulatamiseks valige temperatuuriks 60°C või kasutage ainult külma õhu sundringluse funktsiooni. Sel juhul seadke termostaadinupp sättele 0°C.

### PITSAREŽIIM


Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni maksimaalne võimalik temperatuur.

Ringikujulised ja ahju alumised kütteelemendid ning ventilaator lülituvad sisse. Selles režiimis kuumeneb ahi kiirelt ja tulemus on suur kuumus, eriti alumiselt kütteelemendilt. Kui kasutate mitut resti korraga, vahetage poole küpsetusaja möödumisel roogade asukohad.

### EELKUUMUTUSREŽIIM

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

## Küpsetamine mitmel riulil korraga

Kui on vaja kasutada kahte ahjuplaati, siis kasutage VENTILAATOR-AHJU küpsetamisrežiim , kuna

see on ainus sobilik režiim. Samuti soovitage:

- ärge kasutage asendeid 1 ja 5. Liigne otsene kuumus võib temperatuuritundlikud toidud ära kõrvetada.
- Kasutage asendeid 2 ja 4 ning pange toit, mis vajab rohkem kuumust, ahjuplaadi asendisse 2.
- Kui valmistate toite, mis vajavad erinevaid valmistisaegu ning temperatuure, siis seadke temperatuur, mis jääb kahe soovitud temperatuuri vahele (vt Ahju küpsetamisnõuannete tabelit) ja asetage delikaatsem toit ahjuplaadi asendisse 4. Eemaldage esimesena toit, mis nõuab lühemat valmistisaega.
- 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 ahjuplaad üles.

## Ahju alumises osas asuv panipaik

Ahju alumises osas on panipaik, mida võib kasutadaahjutarvikute või sügavate nõude hoidmiseks. Ukse avamiseks tõmmake seda ettepoole(vt *joonist*).

!Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas kergestisüttivaid materjale.

! Panipaiga (kui on) sisepinnad võivad muutuda väga kuumaks.

## Praktilisi toiduvalmistamise nõuandeid

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

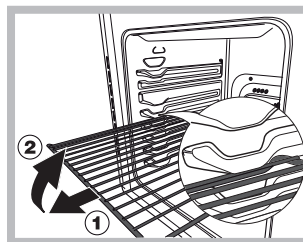
### GRILLIMINE

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

### PITSAREŽIIM

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

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



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

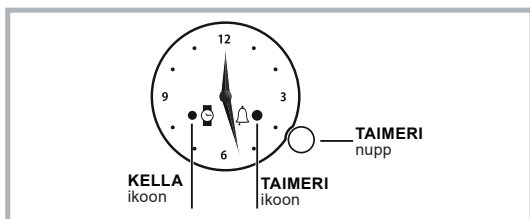
## Soovitused ahjus küpsetamiseks

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

# Kella ja taimeri seadistamine

EE

## Vanamoodsa taimeriga kell



! Sätete sisestamiseks peab ahi olema ühendatud elektrivõrku. Üle 10 sekundi kestva elektrikatkestuse korral programmija peatub: elektrivoolu taastumise järel hakkab KELLA ikoon vilkuma, et anda märku esinenud elektrikatkestusest ja vajadusest kellaeg uuesti seadistada.

### Kellaaja seadistamine

Osutitega näidatava kellaaja muutmiseks hoidke all KELLAAJA SÄTTE nuppu, kuni KELLA ikoon hakkab vilkuma.

Seejärel keerake kellaaja sätte üheminutise sammuga suurendamiseks või vähendamiseks nuppu kas päripäeva või vastupäeva; minutiosuti liigub sellele vastavalt üheminutise sammuga kas päripäeva või vastupäeva.

Kui viimasest kohandusest on möödunud 10 sekundit, väljub programmija automaatselt seadistusrežiimist.

### Minutilugeja seadistamine

See funktsioon ei katkesta küpsetamist ega mõjuta ahju tööd; seda kasutatakse lihtsalt sumisti aktiveerimiseks pärast valitud aja möödumist.

Minutilugeja aktiveerimiseks hoidke all KELLAAJA SÄTTE nuppu, kuni MINUTILUGEJA ikoon hakkab vilkuma.

Valitud kestuse suurendamiseks või vähendamiseks keerake KELLAAJA SÄTTE nuppu päripäeva või vastupäeva; minutiosuti liigub üheminutise sammuga. MINUTILUGEJA ikoon vilgub pärast viimast nupukeeramist 10 sekundit. Sätte saab kinnitada, vajutades KELLAAJA SÄTTE nuppu või oodates 10 sekundit, kui küpsetusajaks on programmitud vähemalt 1 minut.

Sisselülitatud MINUTILUGEJA ikoon näitab, et kestus on seadistatud; ajaarvestus algab kohe.

Valige soovitud küpsetusrežiim PROGRAMMIDE nupuga.

Valitud kestuse nägemiseks vajutage lühidalt KELLAAJA SÄTTE nuppu; osutid ja ikoonid näitavad järelejäänud minuteid.

Valitud aja lõppemisel hakkab MINUTILUGEJA ikoon vilkuma ja sumisti teeb ühe minuti häält (vaigistamiseks vajutage lühidalt nuppu).

Keerake PROGRAMMIDE nupp asendisse „0“.

Sätte tühistamiseks hoidke 3 sekundit all KELLAAJA SÄTTE nuppu: programmimine tühistatakse ja MINUTILUGEJA ikoon lülitub välja.



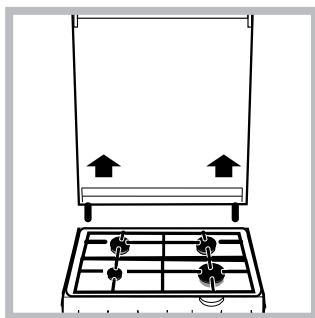
## Keskkonnasäästmine

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

## Seadme välja lülitamine

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

### Kate



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

Kaaneklaas tuleb paigaldada toote tavapärasel kasutamisel.

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


Ahju tihendite kontrollimine

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

## Leegihajutajate hooldus

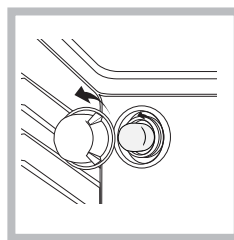
Aja jooksul võivad leegihajutid ummistuda või raske pöörata. Sel juhul vahetage need välja.

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

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

## Ahju valgusti lambi väljavahetamine

EE



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

Ärge kasutage ahju lamp, mis / välisvalgustuse.

Tootes on kasutusel energiaklassi E valgusallikas.

## Klienditugi

Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

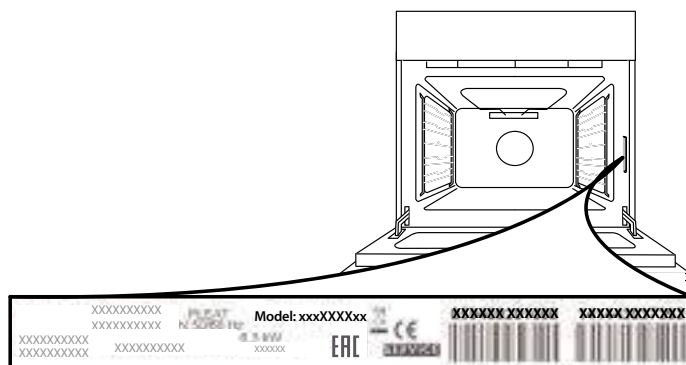
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

## TEENINDUS

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

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



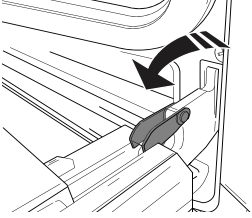
Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

Lisateavet garanti kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.

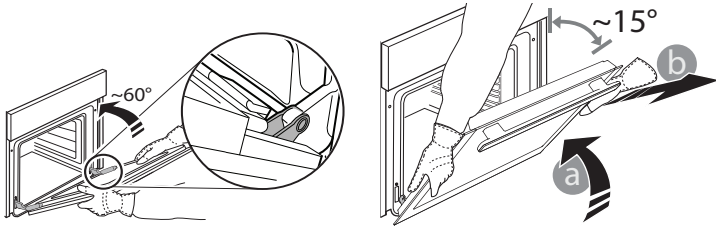


## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



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



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

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

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

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

## Auru abil ahju puhastamine:

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

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

Tähtis! Enne aurupuhastuse alustamist:

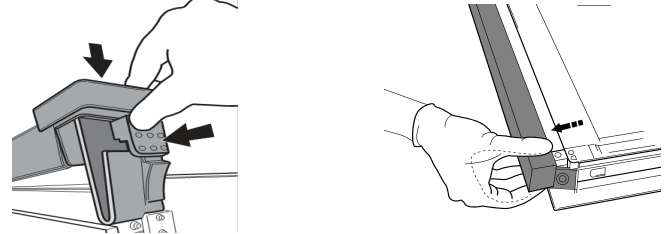
- eemaldage kõik toidujäägid/rasva jäägid ahju põhjast.
- eemaldage kõik lisatarvikud (restid ja pannid).

Peale eelmainitud tegevuste teostamist, soovime järgmist:

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

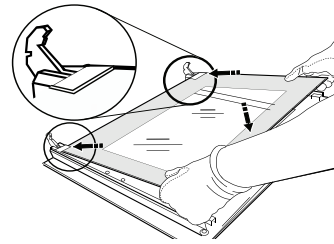
## HÖLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

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




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

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



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

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

3 – Hoidke ahi sees 35 minutit;

4 – Lülitage ahi välja;

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

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

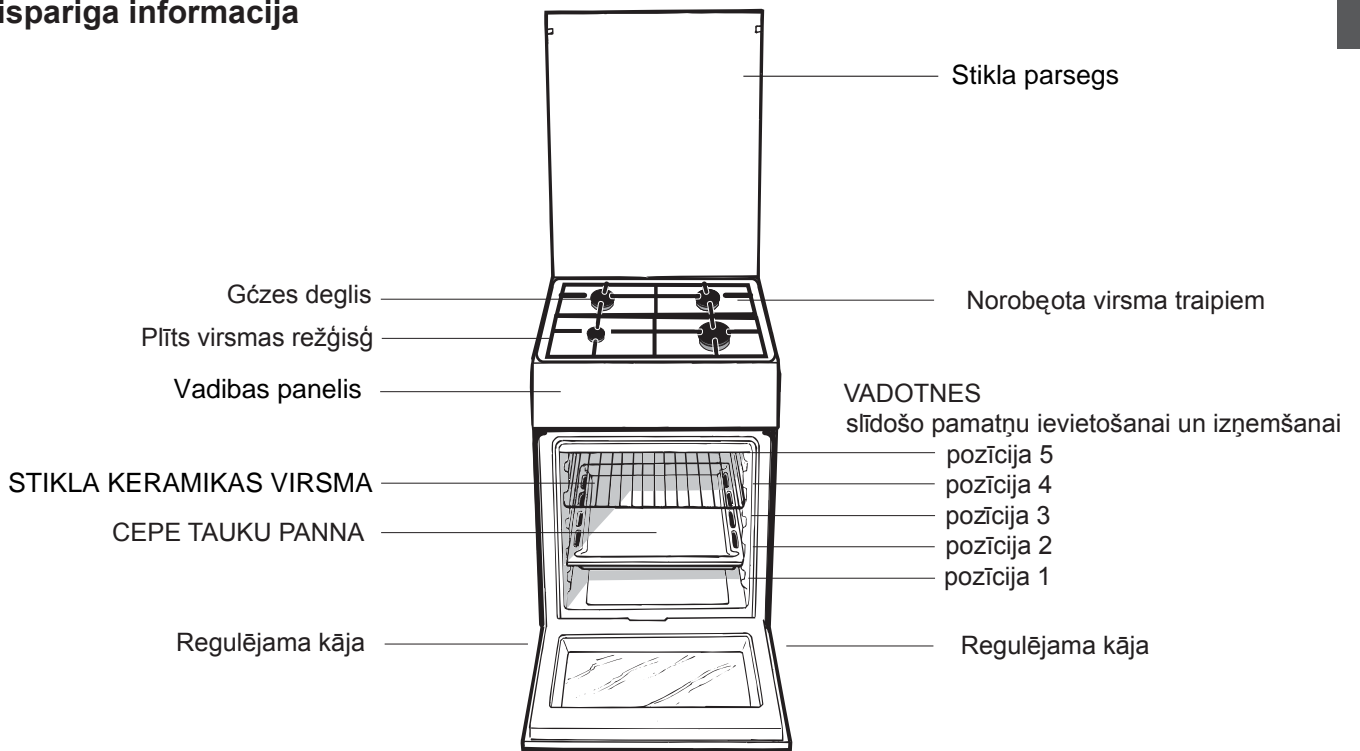
Kui sama puhastust teostada pärast rasvaste toitude valmistamist või kui ahi on väga määrdunud, lõpetage puhastamine tavalisel moel nagu kirjeldatud eelmises peatükis.

! Kõik puhastused tehke siis kui ahi on külm!

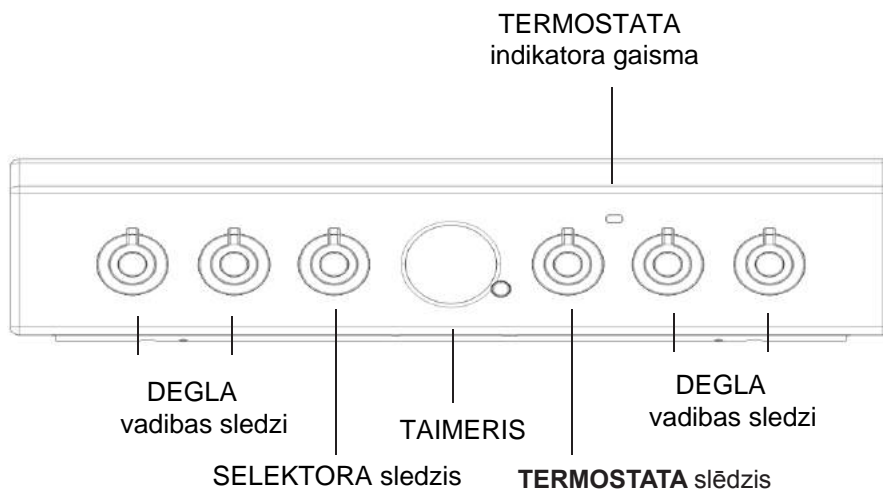
# Ierīces apraksts

LV

## Visparīgā informācija



## Vadības panelis



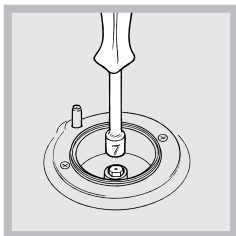
## Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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

### Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdņu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

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



Plīts virsmas degdņu minimālais iestatījums ir jāregulē tālāk aprakstītajā veidā.

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

blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.

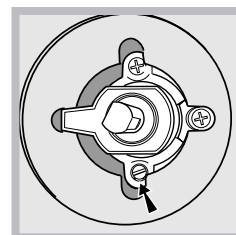
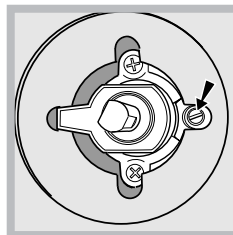
! Ja ierīce ir pievienota sadīdinātās gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jānostiprina pēc iespējas ciešāk.

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

! Plīts virsmas degdņiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.

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

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



## Degļu un sprauslu specifikāciju tabula

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

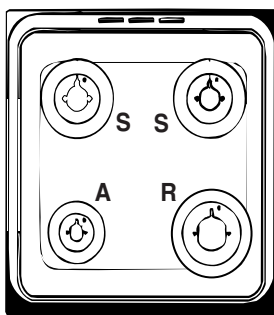
Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gāzes

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

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

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

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



IS5G8MHJ/E/1

TEHNISKIE DATI	
<b>Plīts izmēri (GxPxA)</b>	340x410x424 mm
<b>Tilpums</b>	60 l
<b>Cepeškrāsns iekšējie izmēri</b>	platums 42 cm dziļums 44 cm augstums 17 cm
<b>Barošanas avota spriegums un frekvence</b>	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
<b>Degļi</b>	Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.
<b>ENERGOUZLĪME</b>	ES Direktīva Nr. 65/2014, kas ietver Direktīvu 2010/30/ES. ES Regula Nr. 66/2014, kas ietver Direktīvu 2009/125/EK. EN 60350-1 standarts, EN 50564 standarts, EN 30-2-1 standarts.  Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms: Konvekcija. Deklarētais elektroenerģijas patēriņš intensīvās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms: Cepšana.



# Leslīgšana un lietošana

LV

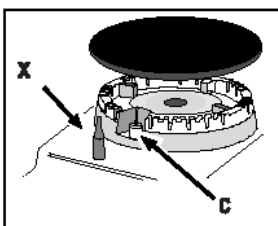
## Plīts virsmas lietošana

### Degļu iedegšana

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

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degļiem:

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



Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci\* (C), nospiediet DEGĀA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, minimālā liesmas iestatījuma virzienā, līdz deglis iedegas.

Atlaižot grozāmo slēdzi, deglis

var izdzist. Tādā gadījumā atkārtojiet šo darbību, turot slēdzi nospiestu ilgāku laiku.

Ja ierīce ir aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu (X), nospiediet un aptuveni 2-3 sekundes turiet nospiestu DEGĀA slēdzi, lai liesma neizdzistu un ierīce tiktu aktivizēta.

! Ja liesma nejaudī izdzist, izslēdziet degli un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt to iedegt atkal.

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

### Praktiski degļu lietošanas ieteikumi

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

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

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

! Modeļiem ar degļa samazinātajiem nemietiem, kas to drīkst izmantot tikai papildu deglim, kad lietojat kastrolus ar diametru, kas nepārsniedz 12 cm.

## Cepečkrāsns lietošana

! Pirmoreiz lietojot ierīci, tukša, aizverta cepečkrāsns ir jāizsilda līdz maksimālajai temperatūrai un jāatļauj tai darboties šajā režīmā vismaz pusstundu. Pirms cepečkrāsna izslēgšanas un durvīņu atvēršanas pārbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesa izmantotajam aizsargvielam, ierīce var radīt nelielu nepatīkamu aromātu.

! Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepečkrāsna plaukta, jo tas var tikt bojāta emaljas virsma. Darbinot cepečkrāsni grila iesma režīmā, uzstadiet plauktus tikai 1. pozīcijā.

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

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

Ēdiena gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

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

! Cepamie trauki vienmēr jānovieto uz tiem paredzētajiem plauktiem.

### TERMOSTATA indikatora gaisma

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

### Cepečkrāsns apgaismojums

Cepečkrāsns apgaismojumu ieslēdz, pagriežot SELEKTORA slēdzi jebkurā pozīcijā, izņemot „0”. Cepečkrāsns apgaismojums deg visu cepečkrāsns lietošanas laiku.

Pagriežot slēdzi pozīcijā  $\text{☉}$ , cepečkrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, neaktivizējot nevienu sildelementu.

### Apakšējais nodalījums

Zem cepečkrāsna atrodas nodalījums, ko var izmantot, lai glabātu cepečkrāsna piederumus vai dzirdos traukus. Lai atvērtu šo nodalījuma durvītes, pavelciet tās uz leju (skatīt attēlu).

! Nodalījuma (ja cepečkrāsns ar to ir aprīkota) iekārtošana virsmas lietošanas laikā var sakarst.

! Cepečkrāsns apakšējā nodalījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus.

## Ediena gatavošanas režīmi

### PARASTS CEPEŠKRĀSNIS režīms

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

### ATKAUSĒŠANAS režīms

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

### APAKŠĒJAIS VENTILĒJAMĀIS režīms

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

### GRILA režīms

Temperatura: maksimāla.  
Ieslēdzas augšējais sildelements vidusdaļā. Grila augsta temperatūra un koncentrēta silta gaisa plusma ir ieteicama edieniem, kam nepieciešama augsta virsmas

### DIVKARŠA GRILA režīms

Temperatura: maksimāla.  
Nodrošina intensīvu grilēšanu neka parastais grils. Novatoriska konstrukcija nodrošina par 50% efektīvu ediena gatavošanu un pilnīgu ediena malu izcepšanos. Lai nodrošinātu vienmērīgi brunu ediena virspusi, lietojiet šo režīmu.

### SACEPUMA režīms

Temperatura: jebkura temperatūra no 50°C līdz 200°C.  
Darbojas augšējais sildelements, iesma, ja cepeškrāsns ar to ir aprīkota, un ventilators. Šajā režīma ventilators, radot silta gaisa rotāciju, paaugstina cepšanas efektivitāti. Tas noverš ediena virspuses apdedzināšanu un ļauj siltumam iekļūt ediena iekšpusē.

! GRILA, DIVKARŠA GRILA un SACEPUMA cepšanas režīmu 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.

### CEPĀNAS režīms

Temperatūra: jebkura temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.

Aizmugurējais sildelements un ventilators tiek ieslēgts, tā garantējot vienmērīgu un pakāpenisku karstuma izplatīšanos visā cepeškrāsnī.

Īs režīms ir lieliski piemērots smalku ēdienu cepšanai un gatavošanai – īpaši kūkām, kuru mīklai gatavošanas laikā ir jāpācēdas – un noteiktu pīrādziņu gatavošanai trīs plauktos vienlaicīgi. Lūk, daži piemēri: vāģa kūkas ar krūmu, saldie cepumi un krekeri, pikantās vāģa kūkas, ruletēs, mazas dārzeņu sacepumu porcijas u. c.

### PICAS režīms

Temperatūra: jebkura temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.

Darbojas apalāis un apakšējais sildelements, kā arī ventilators. Šādi cepeškrāsns tiek ātri uzsildīta līdz augstai temperatūrai (to nodrošina galvenokārt apakšējais sildelements). Ja vienlaikus lietojat vairāk nekā vienu režģi, cepšanas procesa vidū apmainiet vietām uz režģiem novietotos edienus.

### VENTILĀDĀNAS režīms

Temperatūra: jebkura temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.

Tiek ieslēgti sildelementi, kā arī ventilators. Tā kā siltums ir vienmērīgi un pakāpeniski izplatīts visā cepeškrāsnī, visa ēdiena virsma tiek vienmērīgi apcepta un apbrūnināta. Izmantojot šo režģi, dažādus ēdienus var gatavot arī vienlaicīgi, ja vien to attiecīgās gatavošanas temperatūras ir vienādas. Vienlaicīgi var izmantot ne vairāk par divām pamatnēm, rīkojoties saskaņā ar instrukcijām, kas sniegtas sadaļā “Ēdiena gatavošana uz vairākām pamatnēm”. Ventilāšanas režģis ir īpaši ieteicams ēdieniem, kam nepieciešama garoziņa, vai ēdieniem, kuru gatavošanas laiks ir ievērojami ilgāks, piemēram: lazanjai, makaronu sacepumiem, ceptai vistai ar kartupeļiem un citiem ēdieniem. Turklāt, gatavojot cepešus, lieliskā karstuma sadalījuma dēļ varat izmantot zemākas temperatūras. Ēd iemesla dēļ ēdiens saglabā savu sulīgumu, gaļa ir maigāka un cepeša svārs īpaši nesamazinās. Ventilāšanas režģis ir īpaši piemērots zivju gatavošanai — tagad zivis var gatavot, pievienojot mazāk garšvielu, tā saglabājot to garšu un izskatu. Saldie ēdieni ventilāšanas režģis ir lieliska izvēle rauga kūciņu cepšanai. Turklāt šo režģi var arī izmantot, lai ātri atkausētu balto vai sarkano gaļu un maizi, iestatīt 80°C temperatūru. Lai atkausētu smalkākus ēdienus, termostatam ir jāiestata 60°C temperatūra vai jāizmanto tikai auksta gaisa cirkulācijas funkcija, termostatam iestatīt 0°C temperatūru.

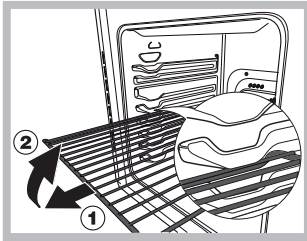
## Praktiski gatavošanas padomi

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

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

## PICA

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



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

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

## Gatavošana vairākos plaukta līmeņos vienlaicīgi

Ja nepieciešams izmantot divus režģus, izmantojiet CEPEŠKRĀSNS VENTILATORA režģu (), jo šis ir

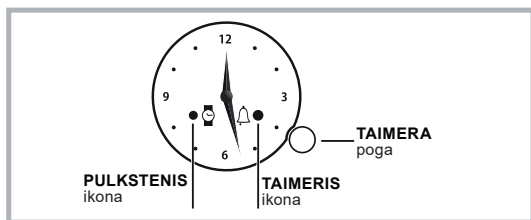
vienīgais piemērotais režģis šāda veida gatavošanai. Mēs arī iesakām:

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

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

# Pulksteņa un taimera iestatīšana

## Pulkstenis ar Valsts stila taimeru



! Visus iestatījumus var ievadīt tikai tad, ja krāsns ir pievienots elektroenerģijas tīklam. Strāvas padeves pārtraukumam ilgstoši ilgāk nekā 10 sekundes, programmētāja funkcija apstājas: kad strāvas padeve ir atjaunota, PULKSTENĀ ikona mirgo, lai norādītu, ka ir noticis strāvas padeves pārtraukums, un laika vērtība ir jāiestata atkārtoti.

### Laika iestatīšana

Lai pielāgotu laiku, ko apzīmē rādītāji, īsi nospiediet LAIKA IESTATĪJUMU pogu līdz PULKSTENĀ ikona sāk mirgot. Tad, lai palielinātu vai samazinātu displejā redzamo iestatīto laiku ar 1 minūtes soļiem, pagrieziet pogu pulkstenrādītāja virzienā vai pretēji tam; minūšu rādītājs kustas pulkstenrādītāja virzienā vai attiecīgi pretēji pulkstenrādītāja virzienam ar 1 minūtes soļiem. Kad ir pagājušas 10 sekundes no pašas pēdējās pielāgošanas, programmētājs automātiski iziet no pielāgošanas režīma.

### Minūšu atgādinātāja iestatīšana

Šī funkcija nepārtrauc ēst gatavošanas funkciju, kā arī neietekmē krāsns darbību; tā vienkārši tiek izmantota, lai aktivizētu zummeru, izsīkstot iestatītajam laikam.

Lai aktivizētu minūšu atgādinātāju, īsi nospiediet LAIKA IESTATĪJUMU pogu līdz MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA ikona sāk mirgot.

Lai palielinātu vai samazinātu iestatīto laiku, pagrieziet LAIKA IESTATĪJUMU pogu pulkstenrādītāja virzienā vai pretēji pulkstenrādītāja virzienam; minūšu rādītājs kustas ar 1 minūtes soļiem. MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA ikona nepārtraukti mirgo 10 sekundes pēc pēdējās rotācijas. Iestatījumu var apstiprināt, nospiežot LAIKA IESTATĪJUMU pogu vai ļaujot pāriet 10 sekundēm, ar nosacījumu, ka ir ticis iestatīts ēst gatavošanas laiks ar vismaz 1 minūtes ilgumu.

Ieslēgta MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA ikona norāda, ka laiks ir ticis iestatīts; atpakaļskaitīšana sāksies nekavējoties.

Atlasiet vēlamo ēst gatavošanas režīmu ar PROGRAMMAS pogu.

Lai skatītu iestatītā laika ilgumu, īsi nospiediet un atlaidiet LAIKA IESTATĪJUMU pogu; rādītāji un ikonas uzrādīs atlikušās minūtes.

Iestatītā laika beigās MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA ikona mirgo, un zummers darbojas 1 minūti (lai to izslēgtu, īsi nospiediet pogu).

Pagrieziet PROGRAMMAS pogu "0" pozīcijā.

Lai atceltu iestatījumu, nospiediet LAIKA IESTATĪJUMU pogu 3 sekundes: programmēšanas darbība tiks atcelta, un MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA ikona izslēgsies.



# Tirišana un apkope

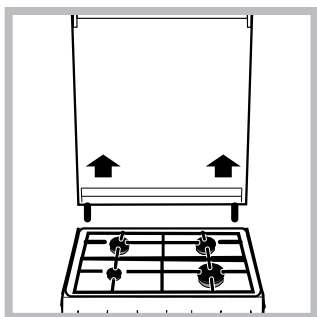
## LV Apkartejas vides aizsardzība

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

## Ierīces izslēgšana

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

### Pārsegs



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

Normālas izstrādājuma lietošanas laikā ir jāievieto stikla vāks.

! Ja degdi ir iedegti vai joprojām ir karsti, pārsegu nedrīkst aizvērt.

## Cepeškrāns durtinu blīvju parbaudīšana


Cepeškrāns durtinu blīves ir regulāri jāparbauda.

Ja blīves ir bojātas, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto pēcpārdošanas tehniskās apkopes dienestu. Pirms blīvju nomaiņas ieteicams cepeškrāns nelietot.

## Gazes krana tehniska apkope

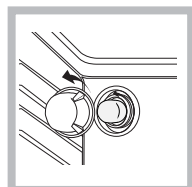
Laika gaitā kraniem var rasties aizsērējumi vai pagriešanas grūtības. Tada gadījumā krans ir jāmaina.

! Šī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

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

## Cepeškrāns spuldziņu maiņa

1. Kad cepeškrāns ir atvienots no elektrotīkla, noņemiet



spuldzes ničas stikla vāciņu (*skatīt attēlu*).

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

3. Uzlieciet atpakaļ vāciņu un

atkal pieslēdziet cepeškrāns elektrotīklam.

Neizmantojiet krāns lampu / uz apkarteja apgaismojuma

Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi E.

## Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

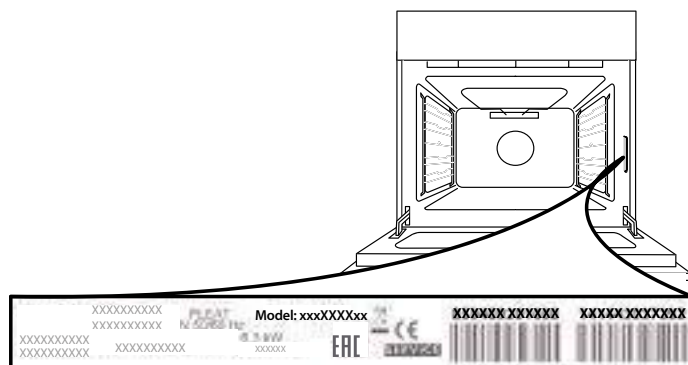
- ierīces modelis (Mod.);
- sērijas numurs (S/N).

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

## PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

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

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



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

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

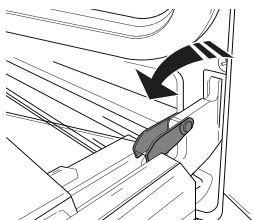




Click&Clean

## DURVJU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

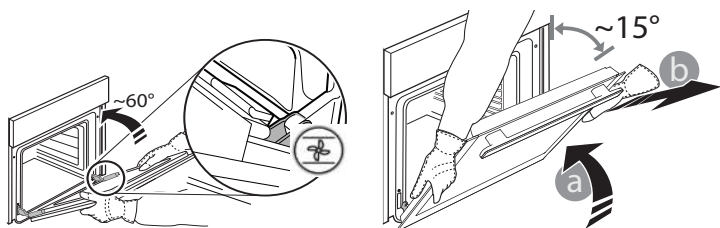
**1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



**2.** Pilnībā aizveriet durvis.

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

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



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

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

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

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

## Cepeškrāsns tīrīšana ar tvaiku:

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

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

Svarīgi! Pirms tvaika tīrīšanas procesa sākšanas:

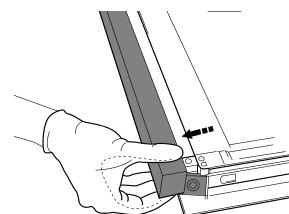
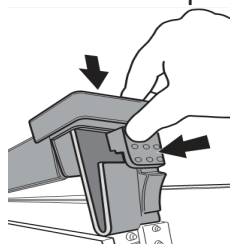
- likvidējiet jebkādas ēdiena / tauku paliekas cepeškrāsns apakšā;
- izņemiet visus piederumus (režģus un pannas).

Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:

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

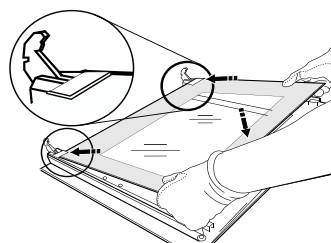
## NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

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



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

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



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

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

3 – Cepeškrāsni jābūt IESLĒGTAI 35 minūtes;

4 – Izslēdziet cepeškrāsni;

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

6 – Likvidējiet ūdens atliekas cepeškrāsni pēc tīrīšanas procesa beigām.

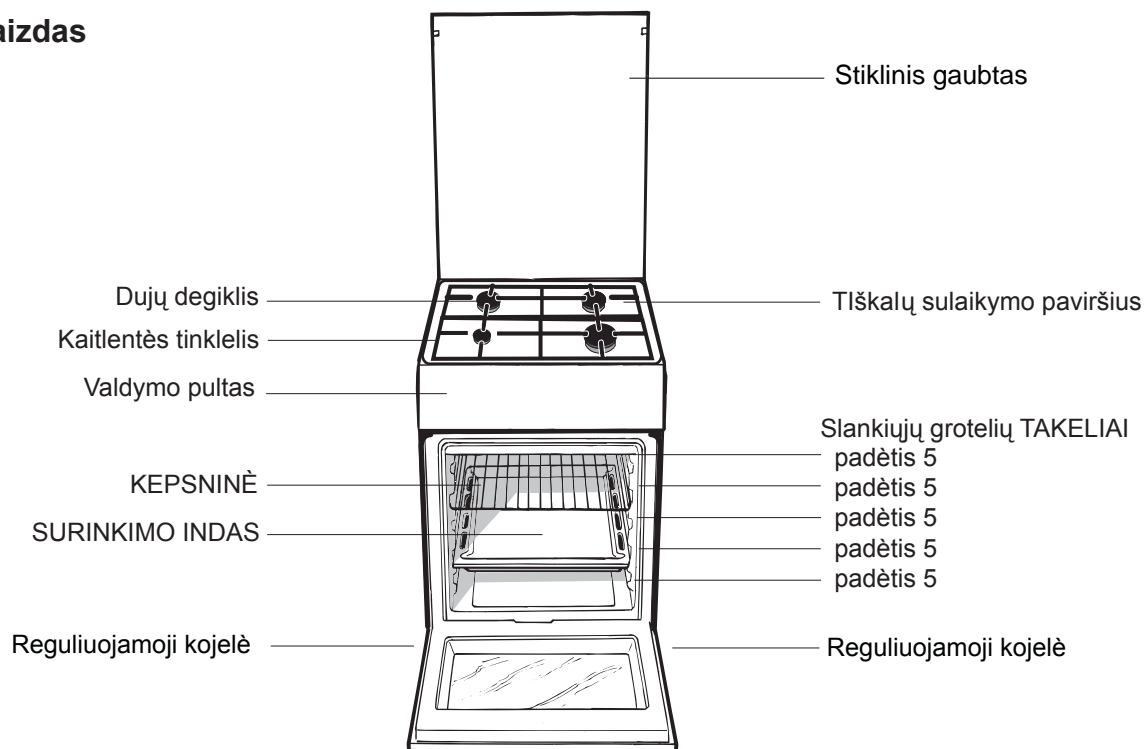
Ja tvaika tīrīšanas procedūra tiek veikta pēc treknu ēdienu gatavošanas vai kad cepeškrāsns ir ļoti netīrs, lūdzu, veiciet tīrīšanu tradicionālā veidā, kā aprakstīts iepriekšējā sadaļā.

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

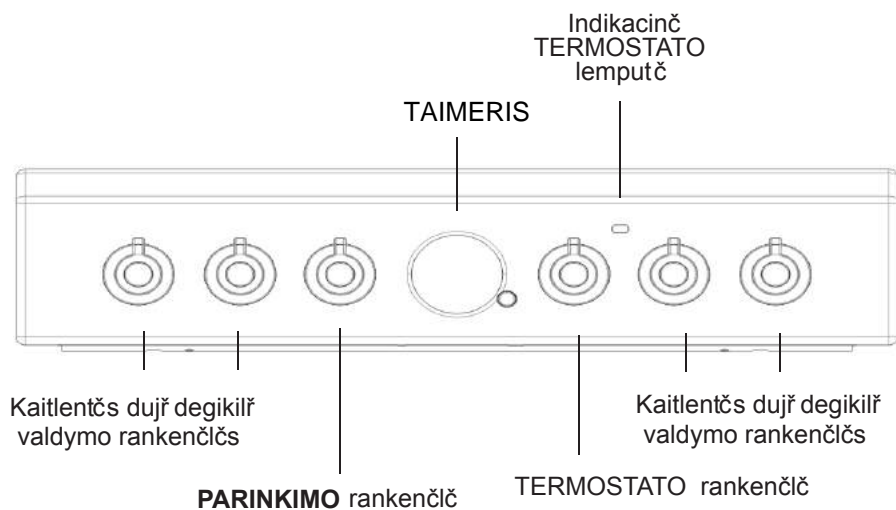
# Irenginio aprašymas

LT

## Bendras vaizdas



## Valdymo pultas



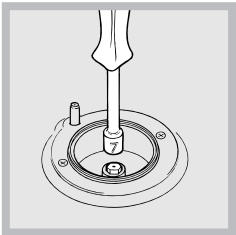
## Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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

Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:

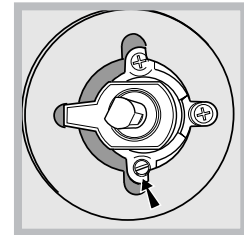
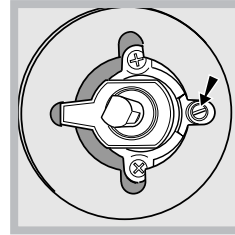
1. Nuimkite kaitlentės tinklėlą ir nustumkite degiklius nuo lizdų.
2. 7 mm veržliarakčiu atsukite antgalius (žr. pav.) ir pakeiskite juos antgaliais, kurie tinka naujo tipo dujomis (t. degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė).
3. Pakeiskite visus kitus komponentus pagal anksčiau pateiktas instrukcijas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



Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

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

! Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.



LT

! Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro suregulavimo. Suregulavę prietaisą taip, kad jį būtų galima naudoti su skirtingu tipu dujomis, pakeiskite seną etiketę nauja, kuri atitiktų naują dujų tipą (šias etiketes galima įsigyti iš atitinkamo techninės priežiūros centro).

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

Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis tam gamintojo leidimą.

LT

## Degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė

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

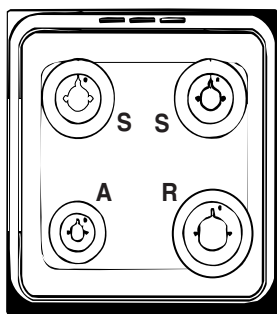
Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos

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

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

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

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



IS5G8MHJ/E/1

TECHNINIAI DUOMENYS	
Orkaitės matmenys (A x P x G)	340x410x424 mm
Tūris	60 l
Naudingieji orkaitės talpos matmenys	Plotis 42 cm Gylis 44 cm Aukštis 17 cm
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	ES direktyva Nr. 65/2014, integruojanti direktyvą Nr. 2010/30/ES. ES direktyva Nr. 66/2014, integruojanti direktyvą 2009/125/ES. Reglamentas EN 60350-1, Reglamentas EN 50564 Reglamentas EN 30-2-1  Natūralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos: ☹ Konvekcija Priverstinės konvekcijos klasės deklaruotosios energijos sąnaudos – šildymo režimas: ☺




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

## Rankenėlės naudojimas

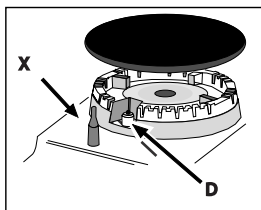
### Degiklių uždegimas

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

Norėdami uždegti kaitlentės degiklį:

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

Jei prietaisas turi elektroninį u degimo árenginą\*



(C), paspauskite DEGIKLIO rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę, link mažiausio liepsnos nustatymo, kol degiklis užsidegs. Atleidus rankenėlę degiklis gali užgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmų sekvą, palaikydami

rankenėlę nuspaustrį kiek ilgėliau.

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnų árenginą (X), paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenėlę apie 2-3 sekundes, kad árenginys būtų aktyvuojamas.

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

Norėdami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę á išjungimo padėtį •.

### Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

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

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

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

! Modeliuose, kurie turi mažą indų laikiklį, šis laikiklį galima naudoti tik ant pagalbinių degiklių, gaminant troškinius induose, kurių skersmuo mažesnis nei 12 cm.

## Orkaitės naudojimas

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

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

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

Gamindami maistą visuomet galite:


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

Maisto gaminimo indus dėkite tik ant grotelių.

### Indikacinė TERMOSTATO lemputė

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

### Orkaitės lemputė

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



## Maisto gaminimo režimai



### KEPIMO režimas

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

Ąsijungs galinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, užtikrinantis tolygų karščio pasiskirstymą visoje orkaitėje. Nustačius šį režimą, patartina kepti ir ruošti sudėtingus patiekalus, ypač pyragus, kurie turi iškilti, ir kepti tam tikrus vaisinius pyragaičius 3 lentynose iškart. Keli pavyzdžiai: pyragaičiai su kremu, saldūs ir kvapnūs sausainiai, kvapnieji pyragaičiai, dveicariški suktinukai ir nedidelės daržovių užkepėlės, kt.



### KONVEKCIJOS režimas

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

Esant šiam nustatymui, ąsijungia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Tai išdubulintas klasikinis, ąprastas orkaitės kaitinimo tipas su išskirtiniu karščio pasiskirstymu ir sumažintomis energijos sėnaudomis. Konvekciniė orkaitė nepralengiama, kai reikia paruošti patiekalus iš kelių sudedamųjų, pvz., kopūstus su ąonkauliukais, ispaniško stiliaus menkes, Ankonos stiliaus džiovintas menkes, verdienę su ryžiais ir kt. Puikūs rezultatai pasiekiami ruošiant verdienos ar jautienos patiekalus bei mėsos troškinius, guliadė, žvėrienę, kumpą ir kt., kuriuos reikia kepti ilgai ir lėtai bei nuolat laistyti skysčiais. Nustačius šį režimą, patartina kepti pyragus bei vaisius ir troškinant maistą dengtuose induose. Ruošdami maistą konvekcijos režimu, naudokite tik vieną nulađėjimo indą arba kepimo groteles, kitaip ąiluma netolygiai pasiskirstys. Naudodami skirtingo aukđčio kepimo groteles, galite subalansuoti ąilumos kiekį orkaitės virduje ir apačioje. Grotelį aukđtą pasirinkite atsiųvelgdami ą tai, ar patiekalui reikia daugiau karščio iš virdaus.



### PICOS režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

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



### SPARČIOJO ĮKAITINIMO režimas

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



### APATINĖS VENTILIACIJOS režimas

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



### VENTILIATORIAUS PAGALBOS režimas

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

Ąsijungs kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Kadangi karštis visoje orkaitėje būna vienodas, maistas tolygiai iškepa ir paruduoja. Esant šiam režimui, galite vienu metu kepti ąvairius patiekalus, jei tik įš kepimo temperatūros panađios. Vienu metu galite naudoti ne daugiau kaip dvi groteles, be to, reikia laikytis nurodymų, pateikiamų skyriuje „Kepimas ant daugiau nei vienų grotelių“.

Šis ventiliatoriaus pagalbos režimas ypač rekomenduojamas ruošiant patiekalus, kuriuos reikia apskrudinti ir kuriuos reikia ilgiau kepti, pvz.: lazanių, makaronų patiekalus, vidčiukų su bulvėmis ir kt. Be to, ąilumai puikiai pasiskirstant galima naudoti maėesnė temperatūrą. Taip maistas praranda maėiau skysčių, mėsa būna ąvelnesnė, o kepsnio svoris nesumažėja. Ventiliatoriaus pagalbos režimas ypač tinka ruošiant žuvis, nes jas galima pabarstyti tik trupučiu prieskonių, taip žuvis nepraras tikrojo savo skonio ir išvaizdos. Desertai: ventiliatoriaus pagalbos režimas puikiai tinka keptant mielinus pyragus.

Be to, šį režimą galima nustatyti, kai norima greitai atšildyti raudoną ar baltą mėsą ir duoną (nustatoma 80 °C temperatūra). Norint atšildyti ąvelnesnį maistą, termostate palaikoma 60 °C temperatūra arba naudojama tik ąalto oro cirkuliacijos funkcija, termostate nustatant 0 °C temperatūrą



### KEPSNINĖS režimas

Temperatūra: MAX.

Ąsijungia vidurinė viršutinio kaitinimo elemento dalis. Tiesioginė aukđta kepsninės temperatūra rekomenduojama maistui, kuriam reikia didelės paviršiaus temperatūros (verdienos ir jautienos kepsniai, filė ir antrekotas). Šiame kepimo režime naudojamas ribotas energijos kiekis, jis puikiai tinka skrudinant. Maistą dėkite grotelį viduryje – jei padėsite ąonuose, jis tinka mai neįkeps.



### KEPSNINĖS režimas

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

Ąsijungia viršutinis kaitinimo elementas ir besisukantis ieđmas.

Kai tiesioginė temperatūra yra itin aukđta, apskrunda mėsos ir kepsnių pavirđius, o įš viduje sulaikomas skystis ir mėsa suminkđtėja. Ruošiant patiekalus, kurių pavirđis turi veikti aukđta temperatūra, rekomenduojama nustatyti kepsninės režimą: pvz., jautienos kepsnius, verdienę, ąonkauliukus, filė, mėsinius ir kt.



### SKRUDINIMO režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir 200 °C.

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

! KEPSNINĖS, DVIKUBOS KEPSNINĖS režimai turi būti naudojami uždarius orkaitės dureles.



## ATŠILDYMO režimas

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

### Praktiniai patarimai gaminimui

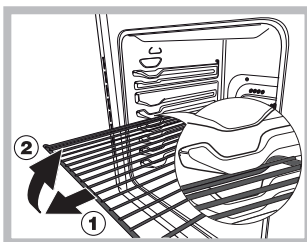
! Gamindami GRILIO režimu, įdėkite skardą į 1 padėtį, kad surinktumėte likučius (riebalus ir / ar taukus).

#### GRILIS

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

#### PICOS REŽIMAS


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



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

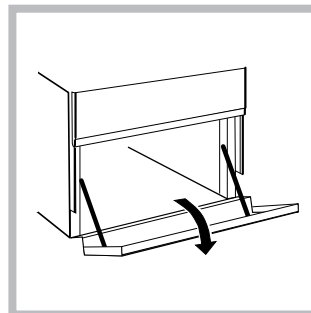
## Gaminimas ant kelių lentynėlių vienu metu

LT

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

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

#### Apatinis orkaitės skyrius\*



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

! Nedėkite degių medžiagų á apatiná orkaitės skyrių.

! Vidiniai stalčiai (kur yra) paviršiai gali ákaisti.

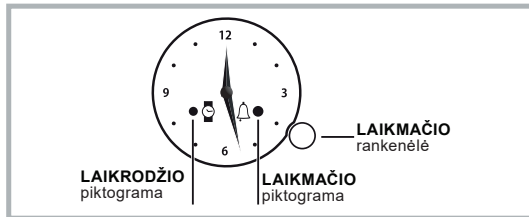
## Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

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

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

# Laikrodžio ir laikmačio nustatymas

## Laikrodis su kaimiško stiliaus laikmačiu



! Visus nustatymus galima įvesti tik tuo atveju, jei orkaitė yra prijungta prie elektros maitinimo tinklo. Jei maitinimo tiekimas nutrūksta ilgiau nei 10 sek., programavimas sustabdomas: atkūrus srovės tiekimą mirksinti LAIKRODŽIO piktograma informuoja, kad buvo nutrūkęs maitinimo tiekimas ir nurodo, kad laiką reikia nustatyti iš naujo.

### Laiko nustatymas

Jei norite koreguoti rodyklių rodomą laiką, trumpai spustelėkite LAIKO NUSTATYMO rankenėlę, kad imtų mirksėti LAIKRODŽIO piktograma.

Tada, norėdami padidinti arba sumažinti rodomą laiko nustatymą po 1 min., sukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, arba prieš ją; minučių rodyklė suksis pagal laikrodžio rodyklę arba prieš ją, o laiko nustatymas keisis po 1 min.

Po vėliausio koregavimo praėjus 10 sek., programavimo funkcija automatiškai išeis iš koregavimo režimo.

### Laiko priminimo nustatymas

Ši funkcija nepertraukia gaminimo ir ji neturi įtakos orkaitės veikimui; ji naudojama suaktyvinant signalą, kai praeina nustatytas laikas.

Jei norite nustatyti laiko priminimą, trumpai spustelėkite LAIKO NUSTATYMO rankenėlę, kad imtų mirksėti LAIKO PRIMINIMO piktograma.

Norėdami padidinti arba sumažinti nustatytą laiko trukmę, sukite LAIKO NUSTATYMO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, arba prieš ją; minučių rodyklė judės 1 min. intervalais. Po paskutinio pasukimo LAIKO PRIMINIMO piktograma nepertraukiamai mirksės 10 sek. Nustatymą galima patvirtinti paspaudžiant LAIKO NUSTATYMO rankenėlę arba palaukiant 10 sek., su sąlyga, kad yra nustatytas mažiausiai 1 min. trukmės gaminimo laikas.

Įjungta LAIKO PRIMINIMO piktograma nurodo, kad yra nustatyta laiko trukmė; atgalinis skaičiavimas pradėdamas iš karto.

PROGRAMŲ rankenėle pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą.

Jei norite peržiūrėti nustatytą trukmę, trumpai spustelėkite ir atleiskite LAIKO NUSTATYMO rankenėlę; rodyklės ir piktogramos rodys likusias minutes.

Pasibaigus nustatytam laikui, LAIKO PRIMINIMO piktograma ims mirksėti ir 1 min. skambės įspėjamasis signalas (norėdami jį nutildyti, trumpai spustelėkite rankenėlę).

Pasukite PROGRAMŲ rankenėlę į „0“ padėtį.

Jei norite atšaukti nustatymą, paspauskite LAIKO NUSTATYMO rankenėlę ir palaikykite 3 sek.: programavimas bus atšauktas ir LAIKO PRIMINIMO piktograma bus išjungta.

# Valymas ir techninė priežiūra

LT

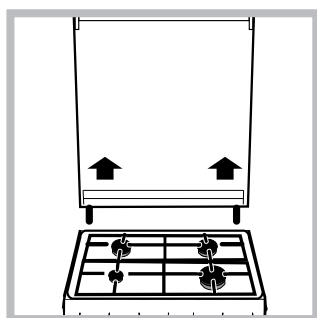
## Aplinkos tausojimas ir saugojimas

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

## Prietaiso išjungimas

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

### Gaubtas



Stiklinis viryklės gaubtas valomas šiltu vandeniu. Nevalykite braižomaisiais valikliais. Norint palengvinti valymą už kaitlentės galo, gaubtą galima nuimti. Ją visiškai atidarykite ir pakelkite aukštyn (žr. pav.).

Gaminį įprastai reikia naudoti uždėjus stiklinį dangtį.


Neuždarykite gaubto, kai degikliai įjungti arba vis dar karšti.

Prieš atidarydami gaubtą nuo jo nuvalykite skysčius.

## Dujų čiapo priežiūra

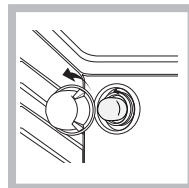
Laikui begant čiapai užsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

**! Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis tam gamintojo leidimą.**

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

## Orkaitės lemputės keitimas

1. Atjungę orkaitę nuo maitinimo šaltinio, nuimkite stiklinį, kuris dengia lemputės lizdą (žr. pav.).
2. Išsukite lemputę ir pakeiskite ją panašia: 230 V, 25 W, galvutė E 14.
3. Uždėkite gaubtą ir prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.



Nenaudokite orkaitės lempa, kaip / aplinkos apšvietimo.

Šiame gaminyje integruotas E klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

## Pagalba

Visuomet dalia turėtina informacija:

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

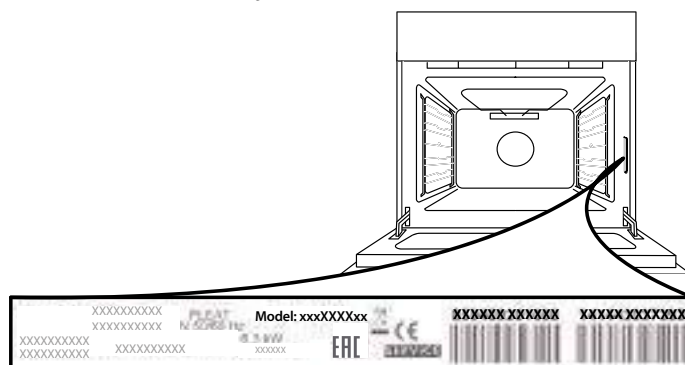
Daug informaciją galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS

### CENTRAS

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

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



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

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

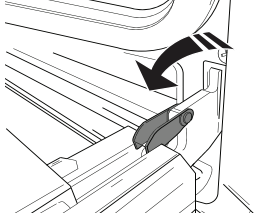




Click&Clean

## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

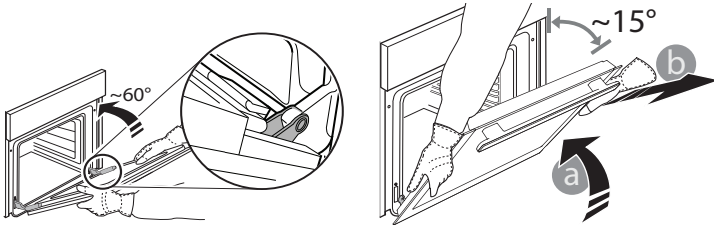
**1.** Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



**2.** Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

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

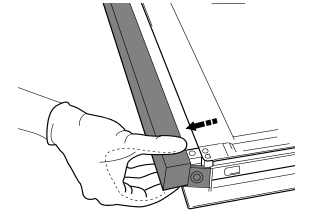
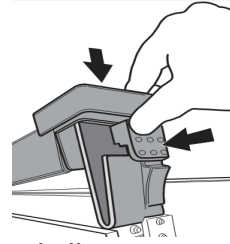
**4.** Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

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

## SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

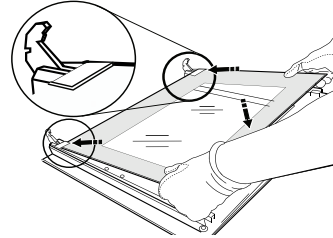
**1.** Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fikساتorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.

LT



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

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



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

## Orkaitės valymas garais

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


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

**! Svarbu!** Prieš pradėdami valymo garais procesą:

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

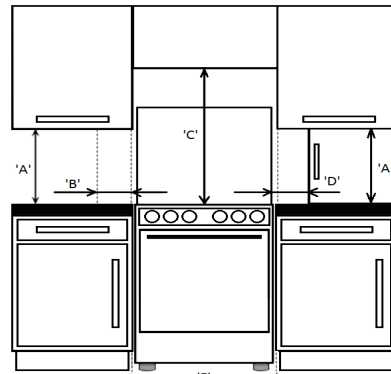
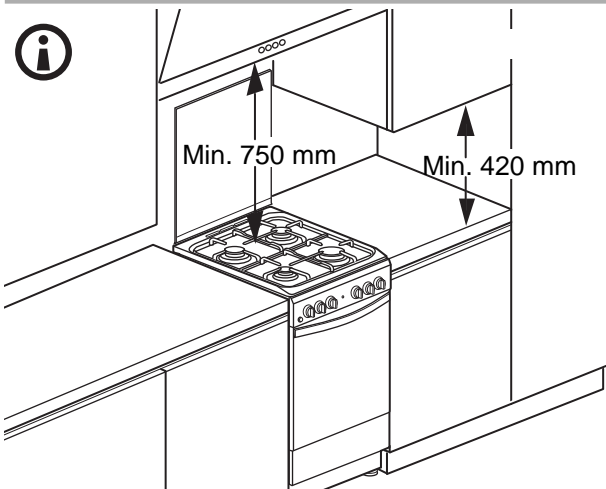
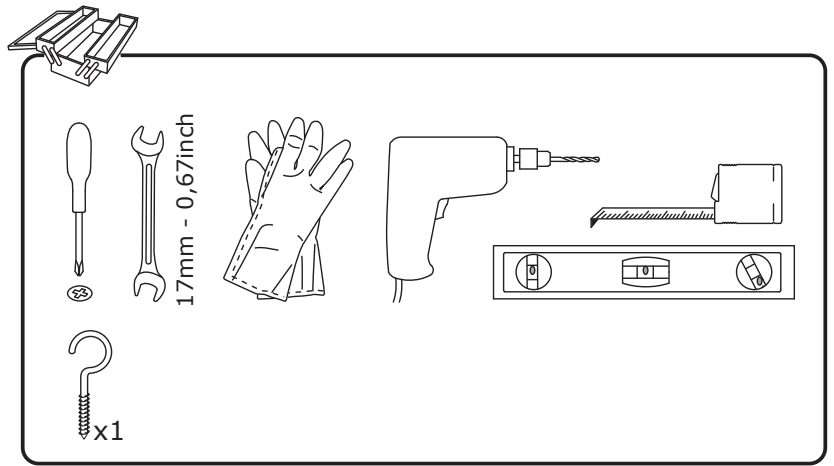
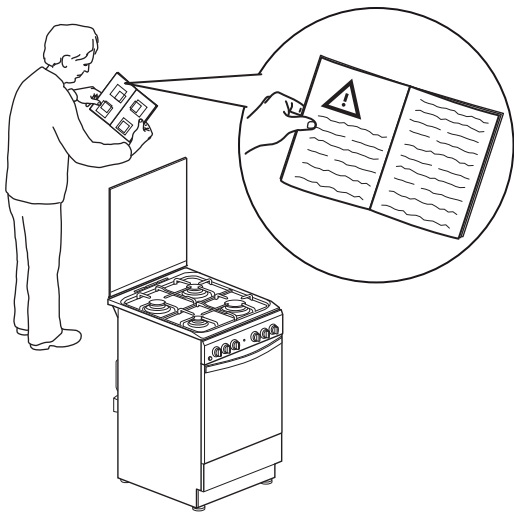
Atlikite aukščiau nurodytas operacijas pagal tokią tvarką:

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

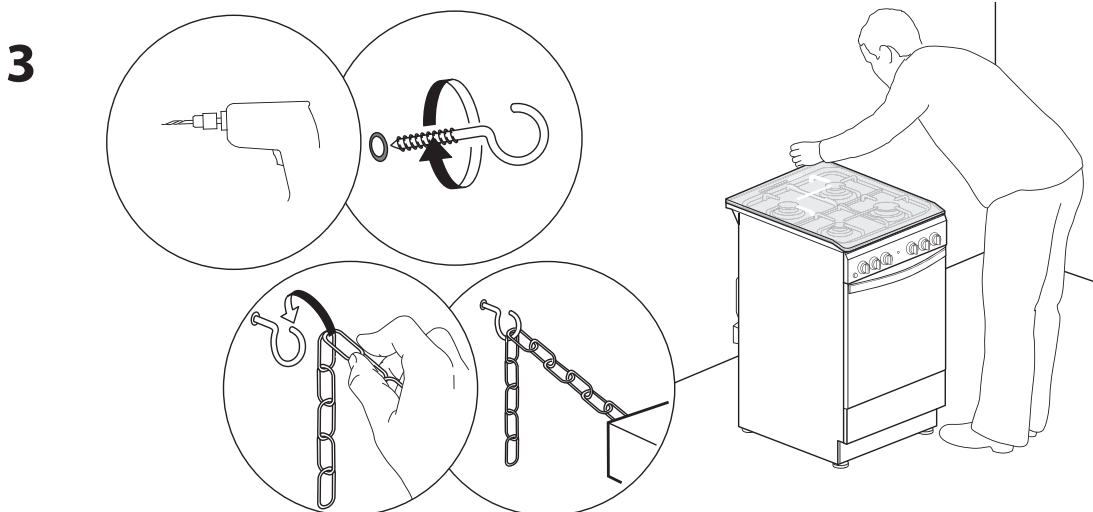
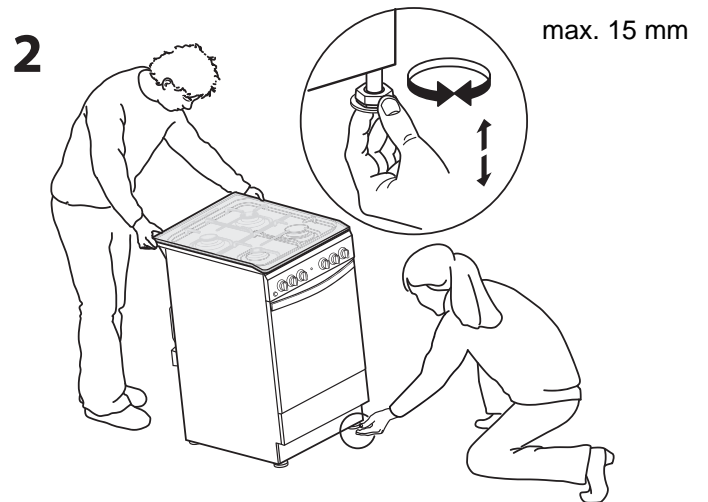
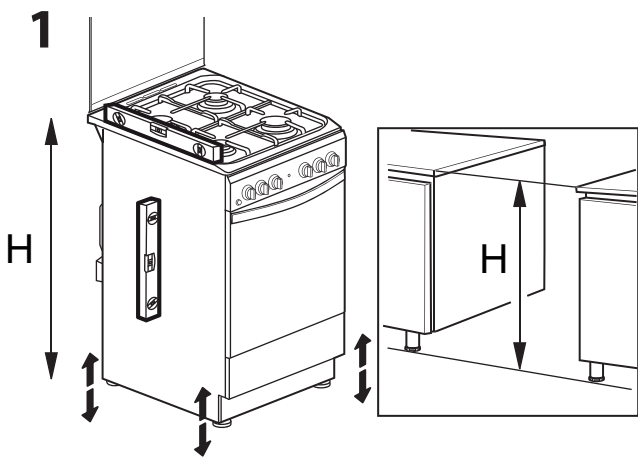
2. pasirinkite orkaitės funkciją  **APATINIS režimas:** ir nustatykite 90 °C temperatūrą;
3. palikite taip 35 minučių;
4. išjunkite orkaitę;
5. orkaitei atvėsus atidarykite dureles ir pabaikite valyti vandeniu ir drėgna šluoste;
6. baigę valyti pašalinkite iš ertmės vandens likučius.

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

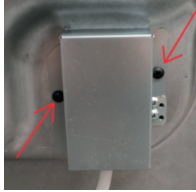
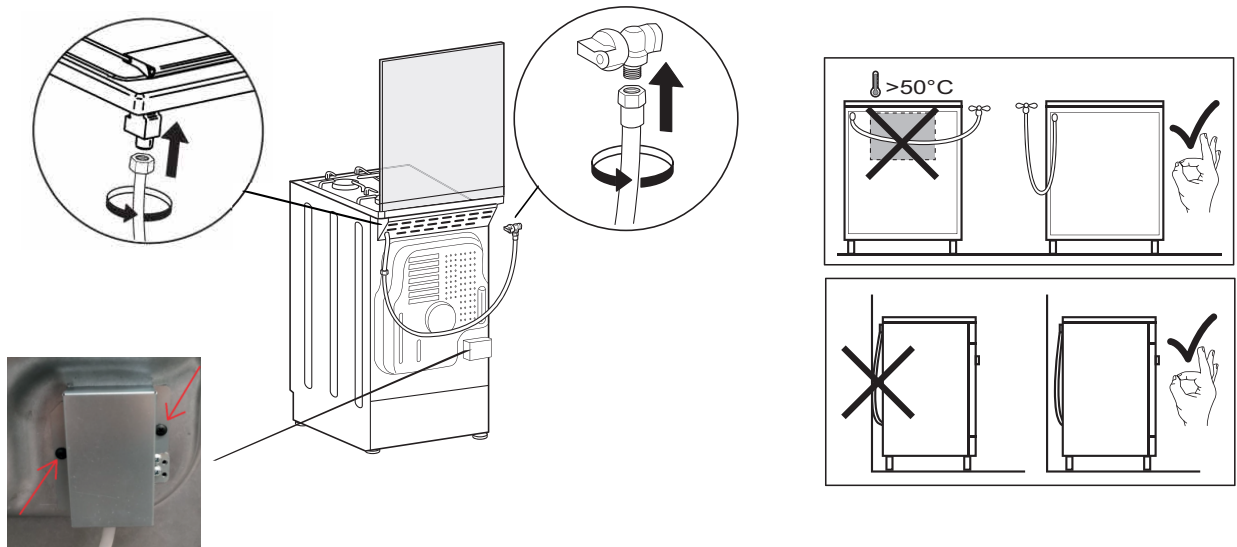
**! Valykite tik šaltą orkaitę!**



'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 quraşdırdıqdan sonra iki vint ilə metal örtüyü bərkidin.
BG	След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете две винта.
CS	Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte 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 fémfedelet.
HE	Յուսակի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք «իւլ» պտուտակներով:
IT	Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con due viti.
KA	დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ ორი ხრახნით.
KZ	Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты екі бұрандамен бұрап бекітіңіз.
KY	Кубат кабелин орноткондон кийин, темир кабын эки бурагыч менен бураңыз.
LT	Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą du varžtais.
LV	Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet 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, aparafuse 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 taktıktan sonra, metal kapağı iki vida kullanarak vidalayın.
UA	Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку два гвинтами.

5

