

**LT**Naudojimo instrukcijos  
viryklė ir orkaitė

Turinys

**Saugos instrukcijos**  
**KASDIENIO NAUDOJIMO**  
VADOVAS  
**Montavimas**2  
24  
67**ET**Kasutusjuhend  
PLIIT JA AHI**Sisukord**  
**Ohutusjuhised**  
**IGAPÄEVASE KASUTAMISE**  
JUHEND  
**Paigaldus**8  
38  
67**UA**Інструкції з експлуатації  
КУХНЯ

Зміст

**Інструкції з техніки безпеки**  
**ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК**  
ПОСІБНИК16  
53  
67

Встановлення

**LV**Lietošanas instrukcija  
PLĪTS UN KRASNS

Saturs

**Drošības norādījumi**  
**IKDIENAS LIETOŠANAS**  
INSTRUKCIJA5  
31**Uzstādīšana**

67

**RO**Instrucțiuni de folosire  
ARAGĂZ și CUPTOR

Sumar

**Instrucțiuni privind siguranța**

12

**GHID DE REFERINȚĂ**  
**PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ**45  
67**Instalare****HU****Biztonsági útmutató**  
**MINDENNAPI HASZNÁLATI**

20

**ÚTMUTATÓ**  
**Üzembe helyezés**60  
67

## 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 ventilacija būtų tinkama, ypač, kai naudojamas prietaisas: pasistenkite, kad natūralios ventiliavimo angos būtų atviros arba sumontuokite mechaninę ventiliacijos sistemą (mechaninę ištraukimo sistemą). Jei prietaisas naudojamas ilgai ir intensyviai, gali būti reikalinga papildoma ventilacija; pavyzdžiui, būtina atidaryti langą arba naudoti efektyvesnes ventiliavimo priemones padidinant mechaninio ventiliavimo lygį (jei įmanoma).

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

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

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

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

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS. Stebėkite visą gamtinimo procesą. Net ir trumpai negalima palikti be priežiūros gaminamo maisto.

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

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

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

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



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

⚠ ĮSPĖJIMAS Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Priežiūra turi būti atlikta stengiantis neliesti įkaitusių dalių. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

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

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

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

Kai įdedate lentynėlę, patikrinkite, ar stabdiklis yra nukreiptas į viršų ir į angos galą.

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.

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

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

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

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

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

Stebėkite, kad degiklio liepsna nebūtų aukštesnė už keptuvės 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 instrukcijose.

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 įsipjauti.

⚠ Elektros ir dujų jungtys turi atitikti vietos reglamentus.

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

kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

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

⚠ Naudokite instrukcijoje nurodytam dujų slėgiui tinkamus slėgio reguliatorius.

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

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

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

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

⚠ Suskystintos naftos dujos yra sunkesnės už orą, todėl leidžiasi žemyn 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.

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami orkaitę į vietą ir gerai nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas.

Neišimkite prietaiso iš polistireno putų pagrind, kol nebūsirengę jo montuoti.

⚠ Jei prietaisas nėra montuojamas virš orkaitės, po prietaisu reikia įstatyti skiriamąją plokštę (nepridedama).

Sujungimas su nelanksčia žarna (varine arba plienine):

Jei dujų slėgis skiriasi nuo rekomenduojamo, prie dujų padavimo vamzdžio turi būti sumontuotas tinkamas slėgio reguliatorius, kaip tai numatoma galiojančiuose nacionaliniuose reglamentuose.



Kad prietaisas veiktų tinkamai, pasirinkite jam tinkamą spintelę: Jei orkaitę norite montuoti po stalviršiu (žr. iliustraciją) arba virtuvės balduose, spintelės matmenys turi atitikti nurodytus iliustracijoje.

Kad būtų užtikrinta tinkama ventiliacija, galinės spintelės sienelė turi būti nuimta. Orkaitę rekomenduojame statyti ant dviejų medinių skersinių arba ant visiškai lygaus paviršiaus, paliekant (kaip parodyta iliustracijoje) mažiausiai 45 x 560 mm tarpus.

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.

⚠ Jei prietaisas montuojamas po stalviršiu, neužblokuokite minimalaus tarpo tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto. Galite nudegti.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS. Siekiant apsaugoti nuo prietaiso virtimo, turi būti naudojama kartu pateikiama grandinė. Žr. montavimo instrukcijas.

#### **DUJŲ PRIJUNGIMAS**

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

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

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

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

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas.

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

⚠ Sujungimas su nelanksčia žarna (varine arba plienine)

Prijungimas prie dujų sistemos turi būti atliktas taip, kad prietaiso 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 vamzdžio 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 jokiomis 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.

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

#### **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 taisyklės sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

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

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

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

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

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

### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

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


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

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


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

Valant ar atliekant techninę priežiūrą būtina mūvėti apsaugines pirštines.

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

### ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

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

Naudokite greitpuodį ir taupykite energiją ir laiką.

### ATITIKTIES DEKLARACIJA

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

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

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

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 65/2014, atitinkančiame Europos standartą EN 15181.

LV

## DROŠIBAS NORĀDĪJUMI

### NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

⚠️ Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces redzams valsts simbols. Ja uz ierīces simbola nav, skatiet tehniskos norādījumus, kuros

sniegta nepieciešamās instrukcijas attiecībā uz ierīces pārveidošanu atbilstoši valstī noteiktajiem lietošanas nosacījumiem.

⚠️ UZMANĪBU! Izmantojot gāzes plīti, telpā, kurā tā uzstādīta, rodas karstums, mitrums un sadegšanas produkti. Nodrošiniet virtuvē labu vēdināšanu, it īpaši, lietojot ierīci: turiet paredzētās ventilācijas atveres atvērtas vai uzstādiet mehāniskās ventilācijas ierīci (mehānisko tvaiku nosūcēju). Ilgstoši un intensīvi lietojot šo ierīci, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, atverot logu, vai efektīvāka ventilācija, palielinot jaudu mehāniskajai ventilācijai, ja tāda ir.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **UZMANĪBU!** Ja saplīst plīts sildvirsmas stikls:  
- nekavējoties izslēdziet visus degļus un visus elektriskos sildelementus, kā arī izolējiet ierīci no barošanas avota; - 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 uzkarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

⚠ Produktu žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Ja ierīce ir piemērota pārtikas termometra izmantošanai, lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo temperatūras zondi – 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. Nenospriestojiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Esiet piesardzīgi, lai nesadurtos ar cepeškrāsns durvīm, kad tās ir atvērtas vai nolaistas. Ievietojot režģi, pārliedzinieties, ka atdure ir pavērsta augšup un atrodas pie krāsns mugursienas.

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 taimerī vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

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

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

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

⚠ Neuzglabājiet ierīcē sprāgstošas vielas (piemēram, benzīnu vai aerosola baloniņus) un novietojiet 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, akmens gatavošanas virsmas, terakotas katlus un pannas; siltuma izkliedētājus, piemēram, metāliskus sietus un citu veidu izstrādājumus; vienlaicīgi divus degļus vienam traukam (piemēram, zivju katlam).  
Ja konkrēti piegādātās gāzes vietējie aspekti apgrūtina degļa aizdegšanu, ieteicams atkārtot darbību, pagriežot slēdzi uz iestatījumu ar mazu liesmu.

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

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

#### **MONTĀŽA**

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

⚠ Elektribas un gāzes savienojumiem ir jāatbilst vietējiem normatīviem.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliedzinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēc pārdošanas servisu. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā raugiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

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

⚠ Izmantojiet instrukcijā norādītajam gāzes spiedienam piemērotus spiediena regulatorus.

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

⚠ Telpā jābūt atbilstoši gaisa cirkulācijai, jo degšanai ir nepieciešams skābeklis. Gaisa 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 šķērsgriezums 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.

⚠ Uzmanīgi veiciet skapja zāgēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas vietā un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un zāgskaidas.

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Ja ierīci neuzstāda virs krāsns, atdalošais panelis (nav iekļauts komplektācijā) jāuzstāda nodalījumā zem ierīces.

Savienojums ar nekustīgu cauruli (vara vai tērauda):

Ja gāzes spiediens atšķiras no ieteicamā spiediena, ievades caurulei jāuzstāda piemērots spiediena regulators saskaņā ar aktuālajiem valsts noteikumiem.

Lai nodrošinātu, ka ierīce darbojas pareizi, izmantojiet atbilstošu skapīti: Lai uzstādītu krāsni zem letes (skatīt diagrammu) vai virtuves iekārtā, skapīša izmēriem jābūt tādiem kā attēlā.

Lai nodrošinātu atbilstošu ventilāciju, skapīša mugursiena ir jānoņem. Ieteicams uzstādīt krāsni tā, lai tā atbalstītos uz divām koka sloksnes vai uz pilnīgi līdzenas virsmas ar atvērumu, kas ir vismaz 45 x 560 mm, kā redzams attēlā.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvajām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Ja ierīce ir uzstādīta zem darbvirsmas, nepārklājiet atveri starp darbvirsmu un cepeškrāsni augšmalu – pastāv apdedzināšanās risks.

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

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

### **GĀZES PIESLĒGUMS**

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Pirms uzstādīšanas pārliedzieties, ka vietējie gāzes piegādes apstākļi (gāzes veids un gāzes spiediens) un ierīces konfigurācija ir saderīgi.

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

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

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

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

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

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

⚠ 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 izvilktas, 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.

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

### ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

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

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

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

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

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

⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaina jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta 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.

### TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pārliedzieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu – pastāv strāvas trieciena risks.

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

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


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

⚠ BRĪDINĀJUMS. Pirms spuldzes maiņas pārliedzieties, ka ierīce ir izslēgta – pastāv elektrotraumas risks.


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

Tīrīšanas un apkopes laikā nēsājiet aizsargcimdus.

### IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

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

### MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

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

### PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

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

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

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

Šī ierīce atbilst Eiropas regulas 65/2014 ekodizaina prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 15181.

## ET OHUTUSJUHISED

### OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!

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

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

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

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

Selles juhendis ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhendit ei järgita,



seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatud seaded.

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

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

⚠ HOIATUS: Süttimisohut: ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

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

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

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või tugipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud, vastasel juhul võib tekkida tuleoht.

⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja isikud, kes on piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta, võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ ETTEVAATUST! Kui pliidiplaadi klaas puruneb, lülitage kohe kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid välja ning isoleerige seade elektritoitest; - ärge puudutage seadme pinda; - ärge kasutage seadet



Klaasist kaas võib puruneda, kui see kuumaks läheb. Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid enne kaane sulgemist välja. Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb

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

⚠ Toiduainete kuivatamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht.

⚠ Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik komponendid on maha jahtunud, et vältida tuleohtu. Olge alati valvas, kui valmistate suure rasva- või õlisisaldusega toitu või lisate alkohoolseid jooke – tulekahju oht. Nõude

ja tarvikute eemaldamisel kasutage pajakindaid. Küpsetamise järel avage uks ettevaatlikult ja laske kuumal õhul või aurul vähehaaval väljuda – põletusohut. Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuumaõhuavasid – tulekahju oht.

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

Raami asetamisel seadme sisse veenduge, et stoppmärk on suunatud ülespoole ja avause tagaosa suunas.

Seadet ei tohiks käitada enam 15s. Kui põleti ei ole peale 15s süttinud, lõpetage seadmega töö ning avage kambri uks ja/või oodake vähemalt 1min enne põleti süüte uuesti katsetamist.

### LUBATUD KASUTUS

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

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

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamine) pole lubatud.

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

⚠ Ärge hoidke plahvatus- või tuleohtlikke aineid (bt bensiiini- või aerosoolikanistreid) seadmest 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: malmist küpsetusplaate, küpsetuskive, terrakota-potte ja -panne. soojushajuteid, nagu metallvõrk jmt. kahte põletid korruga ühe anuma kuumutamiseks (nt kala küpsetusalus).

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

Kui pliidi kohale paigaldatakse õhupuhasti, vaadake õiget vahekaugust õhupuhasti juhendist. Restide kaitsvad kummijalad kujutavad lastele lämbumisohtu. Pärast restide eemaldamist kontrollige, et kõik jalad oleksid õigetel kohtadel.

### PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste

oht. Lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kasutage kindaid, et vältida sisselõikamisohtu.

⚠ Elektrilised ja gaasipõhised ühendused peavad vastama kohalikele nõuetele.

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

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

⚠ Kasutage juhises märgitud rõhuregulaatoreid seadme gaasirõhu reguleerimiseks.

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

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

Õhuvahetuse avaused ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

⚠ Tehke mööblis kõik vajalikud sisselõiked enne ahju paigaldamist ja eemaldage kõik puulaastud ja saepuru.

Ärge eemaldage seadet polüstüreenaluselt enne, kui seda paigaldama hakkate.

⚠ Kui seadet ei paigaldata ahju kohale, tuleb seadme all olevasse ruumi paigaldada eralduspaneel (ei ole komplektis).

Jäiga toruga ühendus (vask või teras):

Kui gaasirõhk erineb soovituslikust, tuleb imamistorule paigaldada riiklikele nõuetele vastav sobilik rõhuregulaator.

Seadme õigeks töötamiseks on vajalik sobiva kapi kasutamine: Ahju paigaldamiseks leti alla (vaadake diagrammi) või köögiüksusesse peavad kapi olema pildil toodud mõõtmed.

Piisava õhuvahetuse tagamiseks peab kapi tagapaneeli eemaldama. Soovituslik on paigaldada ahi sedaviisi, et see asetseb kas kahe puiduriba peal või siledal pinnal, mille ava on vähemalt 45 x 560 mm (nagu pildil näha).

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht.

⚠ Kui seade on paigaldatav tööpinna alla, jätke töölaua ja ahju ülemise ääre vahele minimaalne nõutud vahe, et vältida põletusi.

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

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

## GAASIÜHENDUS

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

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

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

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

⚠ Vedelgaasi kasutamisel seadmes tuleb regulatsioonikruvi kinnitada võimalikult tihedalt.

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

⚠ HOIATUS: Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik

⚠ Kasutage gaasiühenduse jaoks ainult painduvat või jäika metalltoru.

⚠ Jäiga toruga ühendus (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). Gaasitoitetoru paigaldusvahend on ½ keermestatud gaasisilindri pistikühendus.

⚠️ Paindliku liigeseta roostevabast terasest toru ühendamine keermestatud kinnitusele

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

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

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

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

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

### ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

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

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

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

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

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

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

⚠️ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse.

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

### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

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

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


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

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


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

Kandke puhastus- ja hooldustööde ajal kaitsekindaid.

### PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

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

### KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS

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

### ENERGIASÄÄSTUNIPID

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

Kiirkeedupoti abil säästate veel rohkem aega ja energiat.

### VASTAVUSDEKLARATSIOON

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

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

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

Seade on vastavuses Euroopa määruse 65/2014 ökodisaini nõuetega kooskõlas Euroopa standardiga EN 15181.



# RO

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul țării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice, deoarece acestea conțin indicațiile necesare privind modificarea aparatului în funcție de condițiile de utilizare specifice țării respective.

⚠ **ATENȚIE:** Utilizarea unui aparat de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate și produși combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracție mecanică). Utilizarea intensivă și îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilări suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilare, prin creșterea nivelului de ventilare mecanică (dacă este posibil).

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

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul - risc de electrocutare.

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

⚠ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ **AVERTISMENT:** Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă – pericol de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă:

trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

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

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ **ATENȚIE:** În cazul spargerii sticlei plitei: închideți imediat toate arzătoarele și toate rezistențele electrice și deconectați aparatul de la sursa de alimentare; - nu atingeți suprafața aparatului; - nu utilizați aparatul



Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul dacă arzătorul este aprins

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

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

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

Atunci când introduceți raftul în interiorul cuptorului, asigurați-vă că opritorul este orientat în sus și că se află în partea din spate a cavității.

Dispozitivul nu trebuie să funcționeze timp de mai mult de 15 s. Dacă după 15 secunde arzătorul nu este aprins, opriți funcționarea dispozitivului și deschideți ușa compartimentului și/sau așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să aprindeți din nou arzătorul.

#### **UTILIZAREA PERMISĂ**

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

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

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

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

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

⚠ Utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul specific). Aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târâți pe suprafața plitei.

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

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

În cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flăcără mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultați instrucțiunile care însoțesc hota pentru a identifica distanțele corecte de montare.

Piciorușele de protecție din cauciuc ale grătarelor reprezintă un pericol de asfixiere pentru copiii mici. După îndepărtarea grătarelor, vă rugăm să vă asigurați că toate piciorușele sunt montate corect.

#### **INSTALAREA**

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane

- risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Conexiunile electrice și racordurile pentru gaz trebuie să fie efectuate în conformitate cu normele locale.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ **AVERTISMENT:** Modificarea aparatului și a metodei de instalare a acestuia sunt esențiale în vederea utilizării corecte și în siguranță a aparatului în toate țările ale căror simboluri nu sunt specificate pe acesta

⚠ Folosiți regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului precizată în instrucțiuni.

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

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

⚠ Sistemul de circulație a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală internă de cel puțin 100 cm<sup>2</sup>; deschiderea nu trebuie să fie supusă blocajelor.

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

⚠ Gazul petrolier lichefiat cade pe planșeu deoarece are o greutate mai mare decât cea a aerului. Astfel, încăperile în care se află butelii de

GPL trebuie să fie de asemenea prevăzute cu orificii de aerisire pentru a se permite eliminarea gazului în cazul scurgerii acestuia. Acest lucru înseamnă că buteliile de GPL, încărcate parțial sau complet, nu trebuie să fie instalate sau depozitate în încăperi sau spații de depozitare aflate sub nivelul solului (pivnițe etc.). Este recomandat ca în încăperea să fie depozitată numai butelia utilizată, aceasta fiind poziționată într-un loc ferit de căldura produsă de sursele externe (cuptoare, șemineuri, sobe etc.) care ar putea determina creșterea temperaturii buteliei la o valoare de peste 50 °C.

Dacă întâmpinați dificultăți la rotirea butoanelor arzătorului, vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, care poate înlocui robinetul arzătorului dacă acesta este defect.

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

⚠ Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a încorpora aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile din lemn și rumegușul.

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

⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărțitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

Racord rigid (din cupru sau oțel):

Dacă presiunea gazului diferă de cea recomandată, la țeava de admisie trebuie montat un regulator de presiune corespunzător în conformitate cu normele naționale în vigoare.

Utilizați un dulap adecvat pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a aparatului: Pentru a instala cuptorul sub un blat (consultați diagrama) sau pentru a-l încorpora într-un corp de mobilier de bucătărie, dulapul trebuie să aibă dimensiunile precizate în imagine.

Pentru a asigura o ventilație corespunzătoare, panoul din spate al dulapului trebuie să fie scos. Este recomandat să instalați cuptorul sprijinit pe două șipci din lemn sau pe o suprafață complet plană cu o deschidere de cel puțin 45 x 560 mm, conform indicațiilor din imagine.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

⚠ Dacă aparatul este instalat sub blat, nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului - pericol de arsuri.

⚠ Dacă produsul este amplasat pe o bază, acesta trebuie aliniat și fixat pe perete cu lanțul de fixare furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.

⚠ AVERTIZARE: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie instalat lanțul de fixare. Consultați instrucțiunile de instalare.

## **RACORDAREA LA GAZ**

⚠ AVERTISMENT: Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile de distribuție de la nivel local (tipul

de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu configurația aparatului.

⚠ Verificați dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate în tabelul 1 („Specificații privind arzătorul și duza”).

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

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

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

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

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

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

⚠ Racord rigid (din cupru sau oțel)

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

⚠ Racordarea unei țevi din oțel inoxidabil flexibile și fără sudură la un racord filetat

Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Țevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asigurați-vă că țeava metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă și că nu este presată. Utilizați numai țevi și garnituri care sunt conforme cu normele naționale.

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

⚠ Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele naționale. Înainte de a efectua racordarea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriți să îl



utilizați. În caz contrar, urmați instrucțiunile de la paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”.

⚠ După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim 1\* la poziția de minim 2\* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

⚠ Racordarea la o rețea de alimentare cu gaz sau o butelie de gaz folosind un furtun de cauciuc sau de oțel flexibil, în conformitate cu legislația curentă.

### **AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ**

⚠ **IMPORTANT:** Informațiile despre consumul de curent și tensiune sunt furnizate pe plăcuța cu date tehnice.

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

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

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

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

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

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

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

### **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**

⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.


⚠ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

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


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

Purtați mănuși de protecție în timpul operațiilor de curățare și întreținere.

### **ELIMINAREA AMBALAJULUI**

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării . Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

### **ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE**

Acest aparat este fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor. Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

### **RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI**

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

Utilizați o oală sub presiune pentru a reduce și mai mult consumul de energie și durata de preparare.

### **DECLARAȚIE DE CONFORMITATE**

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

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

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

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 65/2014, în conformitate cu standardul european EN 15181.

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

⚠ Ці інструкції дійсні, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, слід звернутися до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Під час використання газової плити в приміщенні, де вона встановлена, виділяються тепло, волога і продукти згоряння. Слід подбати про добру вентиляцію кухні, головним чином на час використання приладу: залишайте відкритими отвори для природної вентиляції або встановіть пристрій для примусової вентиляції (витяжку з примусовою вентиляцією). Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, може виникнути потреба відкрити вікно, або ж доведеться збільшити ефективність вентиляції, наприклад, піднявши ступінь примусової вентиляції (за наявності).

⚠ Недотримання вказівок, що містяться в цьому посібнику, може призвести до пожежі або вибуху, що може спричинити пошкодження майна або травми.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Залишати варильну панель без нагляду під час приготування їжі із вмістом жиру або олії може бути небезпечним — це може призвести до виникнення пожежі. **НИКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою.

Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** У разі пошкодження скла конфорки: - негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи і відключіть прилад від джерела живлення; - не торкайтеся поверхонь приладу; - не використовуйте цей прилад



Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку під час роботи конфорки

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв – існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи – існує ризик отримання опіків.

Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духовки відкриті або знаходяться у нижньому положенні слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

Щоб встановити в духову шафу полицю, слід скерувати фіксатор догори і розташувати в задній частині камери.

Пристрій не повинен працювати більше 15 с. Якщо через 15 секунд пальник не горить, припиніть експлуатацію приладу та відкрийте дверцята відсіку та/або зачекайте принаймні 1 хв., перш ніж спробувати ще раз запалити пальник.

### **ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ**

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольних балончиків) всередині або поблизу приладу – існує небезпека виникнення пожежі.

⚠ Використовуйте каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і конфорки (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі: Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужність полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі

Не використовуйте: чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди; пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок викликає труднощі, рекомендовано повторити спробу

запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

### **УСТАНОВЛЕННЯ**

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповідати місцевим нормам.

⚠ Установлення, включаючи підключення подачі води (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт, має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наблизитись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи не пошкоджений він під час транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі — існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення — існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його установлення.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення

⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкції.

⚠ Приміщення повинне бути оснащено витяжною системою, що видаляє всі гази і дим, які утворюються під час горіння.

⚠ У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приплив повітря не повинен бути меншим від 2 м<sup>3</sup>/год на кожний кіловат встановленої потужності.



⚠ Система циркуляції повітря повинна забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею внутрішнього перерізу не менше 100 см<sup>2</sup>; отвір не повинен бути блокованим.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямим способом, тобто з суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря, що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільного користування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежно небезпечними.

⚠ Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його витоку. Це означає, що, враховуючи згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що знаходяться нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п.), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °С.

Якщо вам важко повернути ручки для пальника, будь ласка, зв'яжіться з центром післяпродажного обслуговування, який може замінити пальник, якщо він виявиться несправним.

Заборонено перекривати отвори, що використовуються для вентиляції і розсіювання тепла.

⚠ Перед вбудовуванням приладу слід виконати всі столярні роботи, прибрати дерев'яну стружку та тирсу.

Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.

⚠ Якщо прилад не встановлений над духовою шафою, необхідно встановити піддон для збирання рідини (не входить до комплекту) у відділенні під приладом.

Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталевій):

Якщо тиск газу відрізняється від рекомендованого, до вхідної труби слід під'єднати відповідний регулятор тиску відповідно до чинних національних нормативів.

Щоб забезпечити належну роботу приладу, слід використовувати відповідний відсік: для встановлення духової шафи під робочою поверхнею (див. схему) або в комплекті

кухонних меблів відсік повинен мати розміри, вказані на малюнку.

Для забезпечення відповідної вентиляції задню панель відсіку слід вилучити. Рекомендується встановлювати духову шафу так, щоб вона стояла на двох дерев'яних брусках або на повністю плоскій поверхні з отвором у ній не менше 45 x 560 мм, як показано на малюнку.

⚠ Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Якщо прилад встановлений під робочою поверхнею, залиште мінімальний просвіт між робочою поверхнею та верхнім краєм духової шафи – існує ризик отримання опіків.

⚠ якщо плита розміщена на підставці, її потрібно вирівняти і прикріпити до стіни за допомогою утримуючого ланцюга, щоб запобігти зісковзуванню приладу з підставки.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Для запобігання перекидання приладу необхідно встановити утримуючий ланцюг. Див. інструкції зі встановлення.

### **ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ**

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед встановленням слід переконатися, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці 1 («Технічні умови пальників і сопел»).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Умови налаштування цього приладу вказані на етикетці зі специфікаціями (або на заводській табличці даних).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад не під'єднаний до пристрою видалення продуктів згорання. Його слід встановити і підключити відповідно до діючих норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад приєднують до джерела зрідженого газу, слід максимально щільно затягнути регулювальний гвинт.

⚠ **ВАЖЛИВО:** Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом встановлено і розміщено належним чином (у вертикальному положенні).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру

⚠ Використовуйте тільки гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

⚠ Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталевій)

Під'єднання до системи газопостачання слід виконувати таким чином, щоб на газовий прилад не діяло жодне зусилля натягу чи деформації. Газовий прилад оснащений у точці

під'єднання газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витoku газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу.

⚠ Під'єднання безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різью

З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати таким чином, щоб у повністю розправленому стані їх довжина не перевищувала 2000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих частин і не повинна знаходитися в стисненому стані. Слід використовувати лише труби і ущільнювальні матеріали, що відповідають вимогам чинних національних нормативів.

⚠ **ВАЖЛИВО:** У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтеся, що цей прилад сумісний з системою газопостачання, якою ви плануєте користуватися. Якщо виявиться, що прилад не сумісний з наявною системою, див. розділ «Налаштування відповідно до іншого типу газу».

⚠ Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витoku газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1\*), а потім у мінімальне (2\*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

⚠ Підключення до газової мережі або газового балона можна здійснювати за допомогою гнучкого гумового або сталевго шланга відповідно до чинного національного законодавства.

#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ РОБІТ**

⚠ **ВАЖЛИВО:** Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній таблиці.

⚠ Паспортна таблиця знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом

витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з правилами монтажу електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або перехідники. Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки, та у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією з метою заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки, а саме ризику ураження електричним струмом.

⚠ У разі необхідності заміни кабелю живлення зверніться до авторизованого сервісного центру.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

#### **ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром — існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Не використовуйте абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.

⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.


⚠ Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув. - існує небезпека опіків.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи – існує ризик ураження електричним струмом.


⚠ Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли пальники знаходяться не на своїх місцях.

Чищення та обслуговування виконуйте в захисних рукавицях.

## УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом . Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

## УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей. Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного обладнання для вторинної переробки.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

використовувати скороварку, щоб заощадити електроенергію та час;

## ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-1.


Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-2.


Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 30-2-1


Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 65/2014, та Європейському стандарту EN 15181.

## HU BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

 Jelen utasítások akkor érvényesek, ha az országjelzés a készüléken is szerepel. Ha a jelzés nem szerepel a készüléken, kérjük, olvassa el a műszaki utasításokat, és azok alapján állítsa át a készüléket az adott ország gázhálózati feltételeinek megfelelően.


 FIGYELEM: A gáztűzhely használata közben hő, nedvesség és égéstermékek szabadulnak fel abban a helyiségben, ahol a készüléket üzembe helyezték. Ezért a konyha megfelelő szellőzését feltétlenül biztosítani kell, különösen, miközben a tűzhely működik: hagyja nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy építsen be mechanikus elszívóberendezést (mechanikus szagelszívót). Ha a készüléket hosszabb ideig intenzíven használja, további szellőztetésre lehet szükség, tehát nyissa ki az ablakot, vagy kapcsolja magasabb fokozatra az elszívóberendezést (ha lehetséges).


 Ha a jelen útmutató utasításait nem tartja be szigorúan, tűz vagy robbanás keletkezhet, amely anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhat.


A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi


felhasználás érdekében.


A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.


 VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.


 VIGYÁZAT! Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.


 VIGYÁZAT! Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlapon.


 FIGYELEM: A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

 VIGYÁZAT! Ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyt, amikor olajban vagy zsírban süti az ételt, mert a kifröccsenő zsiradék tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel eloltani! Inkább kapcsolja ki a tűzhelyt, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy takaróval.

 Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy támasztékként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

 Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermekek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

 FIGYELEM: Ha a főzőlap üvege eltörik: - Azonnal kapcsolja ki az összes gázrőzsát és elektromos fűtőelemet, majd húzza ki a készüléket az elektromos hálózatból; - Ne nyúljon a főzőlap felszínéhez; - ne használja a készüléket

 Az üvegburkolat eltörhet, ha felforrósodik. Kapcsolja ki az összes gázrőzsát és az elektromos főzőlapokat, mielőtt lehajtaná



az üvegburkolatot. Soha ne hajtsa le a tűzhely fedelét, amíg a gázrőzsák égnek

**⚠ VIGYÁZAT!** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőszálakat. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

**⚠** Aszalás közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket! Ha a készülékben ételszonda is használható, csak az ehhez a sütőhöz ajánlott típusokat használja, ellenkező esetben tűz keletkezhet.

**⚠** Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

**⚠** Legyen óvatos, amikor a sütő ajtaja nyitva van, vagy le van hajtva, nehogy megüsse magát.

A rács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a megállító felfelé nézzen, és a sütőtér hátuljában legyen.

Az eszközt legfeljebb 15 másodpercig szabad üzemeltetni. Ha az égő 15 másodperc után nem ég, függesse fel az eszköz működtetését, és nyissa ki a rekesz ajtaját, és/vagy várjon legalább 1 percig, mielőtt megkísérli az égő újabb begyújtását.

### **RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT**

**⚠ FIGYELEM:** Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

**⚠** Ezt a készüléket háztartási illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

**⚠** Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiség fűtése).

**⚠** A készüléket nem nagyüzemi használatra tervezték. Ne használja a készüléket a szabadban.

**⚠** Ne tegyen a készülékbe vagy annak közelébe robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat (pl. benzint vagy aeroszolos flakont), mert ezek tüzet okozhatnak.

**⚠** Olyan edényeket használjon, amelyek aljának átmérője a gázrőzsák méretével azonos vagy azoknál kissé nagyobb (lásd a vonatkozó táblázatot). Ügyeljen arra, hogy a rácsokra

helyezett edények ne nyúljanak túl a tűzhelylap szélén.

**⚠** A rácsok helytelen használata károsíthatja a főzőlapot: ne használja a rácsokat fordítva, és ne húzza őket a főzőlapon.

Ügyeljen rá, hogy a lángok soha ne csapjanak ki az edény alja alól

Ne használja a következőket: öntöttvas serpenyőket, római tálakat, terrakottaedényeket; hőelosztó eszközöket, például fémhálót vagy bármilyen más hálót; egy edényhez (pl. hosszúkás halsütő edény) egyszerre két gázrőzsát.

Ha a gázszolgáltatás helyi körülményei miatt a gázrőzsák begyújtása nehézkes, javasoljuk, hogy próbálja újra úgy, hogy közben a gázrőzsát a legkisebb lángra állítja.

Ha a főzőlap fölé elszívóberendezést szerel, kövesse az elszívóhoz mellékelt utasításokat az üzembe helyezéshez.

A rácsok gumi védőtappancsai kockázatot jelentenek a kisgyermek számára, mert azokat lenyelhetik. A rácsok levétele után ellenőrizze, hogy a gumitalpak megfelelően vannak-e rögzítve.

### **ÜZEMBE HELYEZÉS**

**⚠** A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

**⚠** Az elektromos és gázbekötéseket a helyi előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

**⚠** A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálatl. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

**⚠ VIGYÁZAT!** A készülék adott országhoz történő beállítása és az ottani szabályok szerinti üzembe helyezése alapvető fontosságú ahhoz, hogy a

készülék biztonságosan üzemeljen.

⚠ Használjon az utasításban jelzett gáznyomásnak megfelelő nyomásszabályzót.

⚠ A helyiségben légelszívó berendezést kell elhelyezni a használat során keletkező robbanásveszélyes gázok elvezetéséhez.

⚠ Biztosítani kell továbbá a helyiségben a szabad légáramlást, mivel a gáz normál égéséhez levegőre van szükség. A légáramlásnak minden kW teljesítményre legalább 2 m<sup>3</sup>/h-nak kell lenni.

⚠ A szellőzőrendszer közvetlenül a szabadból szívhat be levegőt egy minimum 100 cm<sup>2</sup> belső átmérőjű csövön keresztül; a nyílást úgy kell kialakítani, hogy ne tömődhesen el.

⚠ A rendszer a gáz égéséhez szükséges levegőt akár közvetlenül is szolgáltathatja, azaz a lakás más helyiségeiből átvezetett szellőzőcsövek révén. Viszont ilyen esetben ezek a helyiségek nem lehetnek közös helyiségek, hálószobák vagy tűzveszélyes helyiségek.

⚠ Mivel a PB-gáz nehezebb a levegőnél, lesüllyed a padlószintre. Ezért ha PB-gázpalackról oldják meg a gázellátást, a helyiségben biztosítani kell egy padlón kialakított, alsó szellőzőt is, hogy gázszivárgás esetén a gáz távozni tudjon. Ez azt jelenti, hogy a teljesen feltöltött vagy részben kiürült PB-gázpalackokat tilos a talajszintnél mélyebben fekvő helyiségekben (pl. pincékben) tárolni vagy üzembe helyezni. Javasoljuk, hogy kizárólag az éppen használt gázpalackot tartsa a helyiségben, és úgy helyezze el, hogy külső hőforrásoktól távol legyen (sütők, kandallók, tűzhelyek stb.), így azok ne emelhessék a palack hőmérsékletét 50 °C fölé.

Ha a gázrózsák gombjai szorulnak, és nehéz azokat elforgatni, hívja a vevőszolgálatot, mert a szerviz a hibás gombokat kicseréli.

A szellőző- és hőkivezető nyílásokat soha ne fedje le.

⚠ Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészport, mielőtt a készüléket a helyére szerelné.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye le a hungarocell védőalapzatról.

⚠ Ha a készüléket nem sütő fölé szereli be, egy elválasztó lapot (nem tartozék) kell a készülék alatti rekeszbe beszerezni.

Csatlakoztatás merev csőre (réz vagy acél):

Ha a gáznyomás eltér az ajánlott értéktől, a bejövő csőbe megfelelő nyomásszabályzót kell beszerezni a hatályos előírásoknak megfelelően.

Használjon megfelelő szekrényt a készülék megfelelő működésének biztosításához: Ha a sütőt a pult alá (lásd az ábrát) vagy konyhai egységbe szeretné beépíteni, a szekrénynek a képen látható méretekkel kell rendelkeznie.

A megfelelő szellőzés biztosításához a szekrény hátsó panelét el kell távolítani. A sütőt javasolt úgy üzembe helyezni, hogy két faszalagon vagy teljesen sima felületen feküdjön, amelynek nyílása

legalább 45 x 560 mm (lásd a képet).

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.

⚠ Ha a készüléket munkalap alá helyezi, tűzbiztonsági okokból ne torlaszolja el a munkalap és a sütő teteje közötti minimálisan szükséges rést.

⚠ ha a tűzhelyt megemelt aljzatra helyezik, a készüléket szintezni kell és a falhoz kell rögzíteni a mellékelt lánc segítségével, nehogy lecsússzon az aljzatról.

⚠ VIGYÁZAT! Annak érdekében, hogy a készülék nehogy lebillenjen az aljzatról, a mellékelt láncsal a falhoz kell rögzíteni. Kövesse a felszerelési utasításokat.

## **GÁZCSATLAKOZÁS**

⚠ VIGYÁZAT! Üzembe helyezés előtt győződjön meg róla, hogy a helyi gázhálózat tulajdonságai (a gáz típusa és a gáz nyomása) megfelelnek-e a készülék beállításainak.

⚠ Ellenőrizze, hogy a gázellátás nyomása megfelel-e az 1. táblázat („Gázrózsák és fűvókák műszaki adatai”) adatainak.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék konfigurációs feltételei a címkén (vagy adattáblán) találhatóak.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék nincs felszerelve a robbanásveszélyes gázok elvezetésére szolgáló berendezéssel. A készüléket a hatályos üzembe helyezési előírásoknak megfelelően kell üzembe helyezni. Különösen fontos a vonatkozó, szellőzéssel kapcsolatos előírások szigorú betartása.

⚠ Ha a készüléket folyékony gázra csatlakoztatják, a szabályozócsavart a lehető legszorosabbra kell meghúzni.

⚠ FONTOS MEGJEGYZÉS: Ha a készüléket gázpalackról üzemeltetik, a palackot függőlegesen fel kell állítani.

⚠ VIGYÁZAT! Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti.

⚠ A gázcsatlakozáshoz csak rugalmas vagy merev fémcsövet használjon.

⚠ Csatlakoztatás merev csőre (réz vagy acél)

A gázellátáshoz történő csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy az semmilyen megterhelésnek ne tegye ki a készüléket, tehát a csatlakozás ne feszüljön. A készülék bemeneti nyílására csatlakozó, L-alakú cső állítható, és egy tömítéssel is fel van szerelve a szivárgás megelőzése érdekében. A tömítést minden alkalommal ki kell cserélni, miután a csőszerelvényt elforgatják (a tömítés a készülék tartozékai között található).

A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval.

⚠ Rugalmas, nem csuklós rozsdamentes acél cső csatlakoztatása a menetes csatlakozóra

A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval. Az

ilyen csöveket mindig úgy kell felszerelni, hogy azok teljesen kinyújtva soha ne legyenek hosszabbak 2000 mm-nél. A csatlakoztatás után ellenőrizze, hogy a rugalmas acélcső nem érintkezik-e semmilyen mozgó alkatrészsel, és nem préseli-e össze valami. Kizárólag az adott országra vonatkozó, hatályos előírásoknak megfelelő csöveket és tömítéseket használjon.

⚠ **FONTOS:** Ha rozsdamentes acéltömlőt használ, úgy szerelje be, hogy az ne érjen hozzá a bútorzat mozdítható elemeihez (például fiókok). Olyan helyen kell átvezetni, ahol nem ütközik akadályba, és szükség esetén a teljes hossza könnyen ellenőrizhető.

⚠ A készüléket az adott országban hatályos előírásoknak megfelelően kell a helyi gázhálózatra vagy gázpalackra csatlakoztatni. Csatlakoztatás előtt győződjön meg róla, hogy a készülék az Ön által használni kívánt gázhálózattal kompatibilis. Ha a készülék nem kompatibilis, kövesse a „Különböző fajta gázok használata” című rész utasításait.

⚠ Miután csatlakoztatta a gázhálózathoz, szappanos vízzel ellenőrizze, nincs-e szivárgás valahol. Gyűjtsa be a gázrózsákat, majd forgassa a gombokat nagy lángról (1. állás) kis lángra (2. állás), hogy ellenőrizze a láng stabilitását.

⚠ A gázhálózatra vagy gázpalackra történő csatlakoztatást rugalmas gumi- vagy acéltömlővel lehet megoldani, a helyi hatályos előírásoknak megfelelő módon.

## **ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK**

⚠ **FONTOS MEGJEGYZÉS:** A készülék üzemeltetéséhez szükséges áramerősség és feszültség az adattáblán van feltüntetve.

⚠ Az adattábla a sütő elülső szegélyén van (látható, amikor az ajtó nyitva van).

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a házba beszerelt készülék csatlakoztatható legyen a hálózati aljzathoz. Ne húzza meg a tápkábelt.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

⚠ Ha cserélni kell a tápkábelt, forduljon a hivatalos vevőszolgálathoz.

⚠ **VIGYÁZAT!** Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.

## **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

⚠ **VIGYÁZAT!** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

⚠ Ne használjon durva, korrozív tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.

⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószeret vagy dörzsszivacsot.


⚠ Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt. Fennáll az égési sérülés veszélye.

⚠ **VIGYÁZAT!** Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.


⚠ Az elektromos gyújtószerkezetben kárt okozhat, ha úgy használja, hogy a gázrózsákon nincsenek rajta a burkolatok.

A készülék tisztításakor és karbantartásakor viseljen védőkesztyűt.

## **A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA**

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével . A csomagolás egyes részeinek hulladékkezelését megfelelően, a hulladékok ártalmatlanítására vonatkozó helyi rendelkezések szerint kell elvégezni.

## **A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE**

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékelhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalatához vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket. A terméken vagy a kísérő dokumentációban látható  szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem egy megfelelő, az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző gyűjtőpontra kell leadni.

## **ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK**

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő. Használjon sötét színűre lakkozott vagy zománczott sütőedényeket, mert ezek jobban felveszik a hőt.

Az energia- és időmegtakarítás érdekében használjon kuktát.

## **MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT**

Ez a készülék az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

Ez a készülék az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

Ez a készülék az EN 30-2-1 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

Ez a készülék az EN 15181 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 65/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

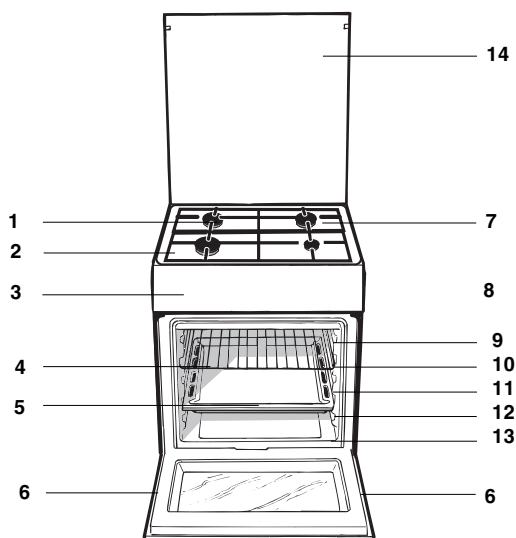


# LT KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



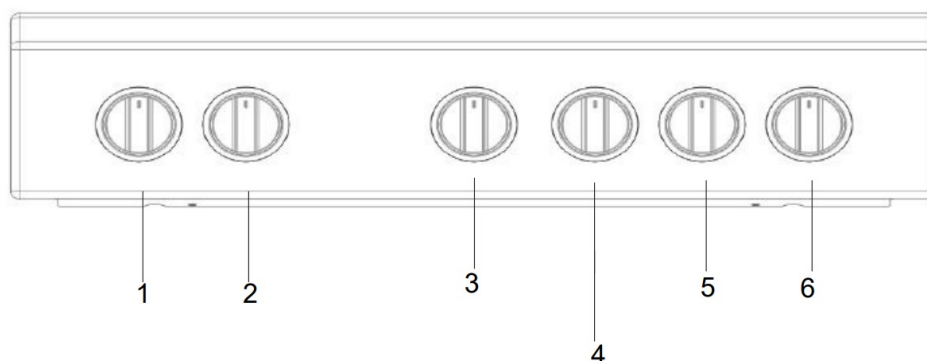
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

## PRODUKTO APRAŠYMAS



1. Dujų degiklis
2. Kaitlentės tinklelis
3. Valdymo pultas
4. KEPSNINĖ
5. SURINKIMO INDAS
6. Reguliuojamoji kojelė (Yra tik tam tikruose modeliuose)
7. Tlškųjų sulaikymo paviršius
8. Slankiųjų grotelių TAKELIAI
9. padėtis 5
10. padėtis 5
11. padėtis 5
12. padėtis 5
13. padėtis 5
14. Stiklinis gaubtas

## VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



### ORKAITES LEMPUTES

1. Kaitlentės dujų degiklį valdymo rankenėlės
2. Kaitlentės dujų degiklį valdymo rankenėlės
3. TERMOSTATO rankenėlė

4. LAIKMAÏIO rankenėlė
5. Kaitlentės dujų degiklį valdymo rankenėlės
6. Kaitlentės dujų degiklį valdymo rankenėlės

## Montavimas patarimai

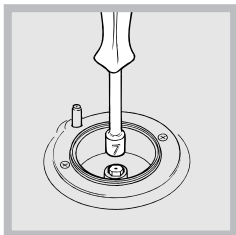
### Pritaikymas skirtingam dujų tipui

Galima pritaikyti prietaisf 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 dujoms (t. degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė).



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

Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

1. Atsukite čiaupf á mažiausią padėtá.
2. Idimkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtá, kuris yra prie čiaupo kaidžio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.

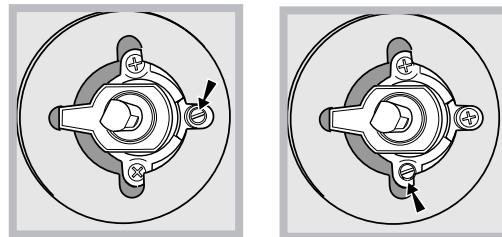
Jei prietaisas prijungtas prie suskystintų dujų ádaltinio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.

3. Kol degiklis dega, keletf kartų greitai pakeiskite rankenėlės padėtá idf mažiausios á didžiausią ir atvirkščiai – patikrinsite, ar liepsna neutęgsta.

Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.



Kai sumontuojate maitinimo laidá, prisukite metalinį gaubtá trimis varžtais.



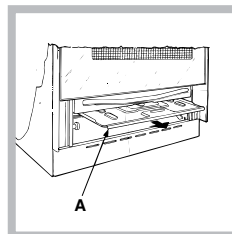
Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro sureguliuavimo. Sureguliuoc prietaisf taip, kad já būtų galima naudoti su skirtingf tipf dujomis, pakeiskite senf etiketę nauja, kuri atitikt naujuf dujų tipf (dfias etiketes galima ásigyti idf ágaloto techninės priežiūros centro).

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

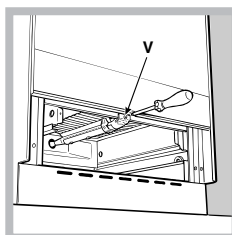
#### Orkaitės pritaikymas

Orkaitės degiklio pakeitimas:

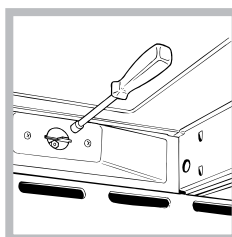
1. Išimkite orkaitės skyriuf.
2. Ištraukite apsauginį skydá A (žr. schemá).



3. Atsukite varžtus V ir nuimkite orkaitės degikliuf (žr. pav.). Viská atliksite lengviau, jei išimsite orkaitės dureles.



4. Atsukite antgalį specialiu antgalių raktu (žr. pav.) arba 7 mm raktu ir pakeiskite nauju antgaliu, tinkančiu naujo tipo dujoms (žr. degiklio ir antgalio specifikacijų lentelę).



## Degikliø ir antgaliø specifikacijø lentelė

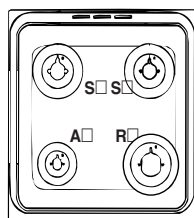
| Degiklis                       | Skersmuo (mm) | Šiluminė galia kW (p.c.s.*)                                |           | Suskystintosios dujos |                     |                   |                | Gamtinės dujos      |                 |
|--------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|---------------------|-------------------|----------------|---------------------|-----------------|
|                                |               | Vardinis                                                   | Redukuota | Pralaida 1/100 (mm)   | Antgališ 1/100 (mm) | Srautas* g/val.   |                | Antgališ 1/100 (mm) | Srautas* l/val. |
|                                |               |                                                            |           |                       |                     | ***               | **             |                     |                 |
| Greitasis (didelis) (R)        | 100           | 3,00                                                       | 0,7       | 41                    | 87                  | 218               | 214            | 128                 | 286             |
| Pusiau greitas (vidutinis) (S) | 75            | 1,90                                                       | 0,4       | 30                    | 70                  | 138               | 136            | 104                 | 181             |
| Papildomas (mažas) (A)         | 51            | 1,00                                                       | 0,4       | 30                    | 52                  | 73                | 71             | 76                  | 95              |
| Orkaitė                        | -             | 2,80                                                       | 1,0       | 46                    | 80                  | 204               | 200            | 119                 | 267             |
| Tiekimo slėgis                 |               | Vardinis (mbar)<br>Mažiausias (mbar)<br>Didžiausias (mbar) |           |                       |                     | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 |                     | 20<br>17<br>25  |

Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos

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

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

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



### TECHNINIAI DUOMENYS

**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

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





# Išjungimas ir naudojimas

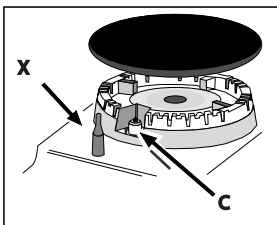
## Rankenėlės naudojimas


### Degiklių uždegimas

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

Norėdami uždegti kaitlentės degiklį:

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




Jei prietaisas turi elektroninį uždegimo įrenginį\* (žr. pav.), paspauskite uždegimo mygtuką, pažymėtą simboliu , tuomet spustelėkite DEGIKLIO rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, mažiausios liepsnos

nuostatos link, kol degiklis užsidegs.

Kai kurie modeliai turi uždegimo įrenginį, kuris sumontuotas rankenėlėje; tokiu atveju elektrinis uždegimo įrenginys \* yra (C), tačiau uždegimo mygtuko – ne. Paprasčiausiai paspauskite DEGIKLIO rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę, kad ji rodytų didžiausios ugnies padėtį, kol degiklis užsidegs. Atleidus rankenėlę degiklis gali užgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmų seką, palaikydami rankenėlę nuspausta kiek ilgiau.

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

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

Norėdami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį .

### Temperatūros reguliavimas

Norėdami nustatyti norimą maisto ruošimo temperatūrą pasukite ORKAITĖS rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę. Temperatūra rodoma valdymo pulte, jos ribos – nuo MIN (140 °C) iki MAX (250 °C). Kai bus pasiekta reikiama orkaitės temperatūra, ją palaikys termostatas.

### Liepsnos reguliavimas lygiais

Degiklio liepsnos intensyvumą galima reguliuoti rankenėle, nustatant vieną iš 6 galios lygių, nuo minimalaus iki maksimalaus, su 4 tarpinėmis padėtimis:



Sukant rankenėlę spragtelėjimas rodo, kad perjungtas kitas lygis. Tokia sistema užtikrina tikslesnį reguliavimą,

leidžia atkartoti liepsnos intensyvumą ir nesunkiai nustatyti pageidaujama lygį skirtingam maisto ruošimui, kai parinkimo rankenėlė yra ne išjungimo padėtyje, užsidega lemputė „ąjungta“.

### Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

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

| Degiklis                       | Į Virtuvės skersmuo (cm) |
|--------------------------------|--------------------------|
| Greitasis (didelis) (R)        | 24 - 26                  |
| Pusiau greitas (vidutinis) (S) | 16 - 20                  |
| Papildomas (mazas) (A)         | 10 - 14                  |

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

## Orkaitės naudojimas

Pirmą kartą naudodami prietaisą bent pusę valandos aukščiausia temperatūra pakaitinkite tuščią orkaitę su uždarytomis durelėmis. Prieš išjungdami orkaitę ir atidarydami dureles įsitinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Prietaisas gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, kurį sukelia nudegančios apsauginės medžiagos, naudojamos prietaiso gamyboje. Niekomet nedėkite daiktų tiesiai ant orkaitės dugno, nes kyla pavojus sugadinti emalio sluoksnį. Kepdami su iešmu naudokite tik 1 orkaitės padėtį.

### Orkaitės uždegimas\*

Jei norite uždegti orkaitės degiklį, degantį degtuką arba dujinį žiebtuvėlį laikykite prie angos F (žr. iliustraciją), paspauskite OVEN valdymo rankenėlę ir tuo pačiu metu sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, kol pasieksite padėtį MAX.

Jei po 15 sek. degiklis vis dar nedega, atleiskite rankenėlę, atidarykite orkaitės dureles ir palaukite mažiausiai 1 minutę prieš vėl bandydami jį uždegti.

Orkaitėje yra sumontuotas saugos įrenginys, todėl valdymo mygtukas OVEN turi būti laikomas nuspaustas apytiksliai 6 sekundes.



Jei netyčia užgesintumėte liepsną, išjunkite degiklį, palaukite mažiausiai 1 minutę ir tik tada vėl bandykite uždegti orkaitę.

\* Yra tik tam tikruose modeliuose.

# Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

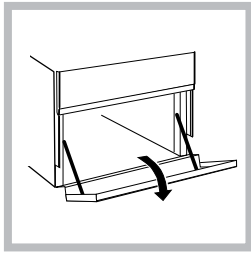
## Laikmatis

Norėdami suaktyvinti laikmatą:

1. Pasukite LAIKMAËIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę  beveik visą apsisukimą, kad nustatytumėte signalą.
2. Pasukite LAIKMAËIO rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę , kad nustatytumėte norimą laiką.

## Apatinis skyrius\*

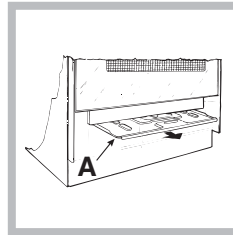
Po orkaitės yra skyrius, kuriame galima laikyti orkaitės priedus ar galias lėkštes. Norėdami atidaryti dureles, stumtelėkite jas žemyn (žr. pav.).



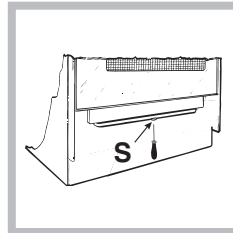
Vidiniai stalčių (kur yra) paviršiai gali įkaisti.

Nedėkite degių medžiagų į apatinį orkaitės skyrių.

\* Yra tik tam tikruose modeliuose.

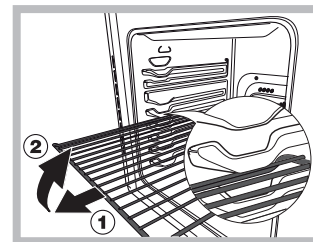


Dujinės viryklės turi apsauginą sluoksną A, apsaugantą apatiną skyrių nuo karščio (žr. pav.).



Norėdami nuimti apsaugą, atsukite varžtą S (žr. pav.). Norėdami jį uždėti, pritvirtinkite varžtą S.

**Prieš naudodami orkaitę** **įsitikinkite, kad apsauga tinkamai pritvirtinta.**



**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).

| Gaminamas maistas                    | Svoris (kg) | Kepimo grotelių padėtis, skaičiuojant nuo apačios | Temperatūra (°C) | Pašildymo laikas (minutėmis) | Kepimo laikas (minutėmis) |
|--------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------|------------------|------------------------------|---------------------------|
| Makaronai                            |             |                                                   |                  |                              |                           |
| Lazanija                             | 2,5         | 2                                                 | 200-210          | 10                           | 75-85                     |
| Vamzdeliniai makaronai               | 2,5         | 2                                                 | 200              | 10                           | 50-60                     |
| Makaronų kepiniai                    | 2,5         | 2                                                 | 200              | 10                           | 50-60                     |
| Mėsa                                 |             |                                                   |                  |                              |                           |
| Veršiena                             | 1,5         | 3                                                 | 200-210          | 10                           | 95-100                    |
| Viščiukas                            | 1,5         | 3                                                 | 210-220          | 10                           | 90-100                    |
| Antis                                | 1,8         | 3                                                 | 200              | 10                           | 100-110                   |
| Triušis                              | 2,0         | 3                                                 | 200              | 10                           | 70-80                     |
| Kiauliena                            | 2,1         | 3                                                 | 200              | 10                           | 70-80                     |
| Ėriena                               | 1,8         | 3                                                 | 200              | 10                           | 100-105                   |
| Žuvis                                |             |                                                   |                  |                              |                           |
| Skumbrė                              | 1,1         | 3                                                 | 180-200          | 10                           | 45-50                     |
| Jūrinis karosas                      | 1,5         | 3                                                 | 180-200          | 10                           | 45-55                     |
| Su kepimo popieriumi keptas upėtakis | 1,0         | 3                                                 | 180-200          | 10                           | 45-50                     |
| Pica, neapolietiška                  | 1,0         | 4                                                 | 210-220          | 15                           | 20-25                     |
| Pyragas                              |             |                                                   |                  |                              |                           |
| Sausainiai                           | 0,5         | 4                                                 | 180              | 15                           | 25-35                     |
| Vaisinis pyragas                     | 1,1         | 4                                                 | 180              | 15                           | 40-45                     |
| Kvapnieji pyragai                    | 1,0         | 4                                                 | 180              | 15                           | 50-55                     |
| Kildinami pyragai                    | 1,0         | 4                                                 | 170              | 15                           | 40-45                     |
| Kepsniai                             |             |                                                   |                  |                              |                           |
| Veršienos kepsnys                    | 1           | 4                                                 |                  | 5                            | 15-20                     |
| Kotletai                             | 1,5         | 4                                                 |                  | 5                            | 20                        |
| Mėsainiai                            | 1           | 3                                                 |                  | 5                            | 20-30                     |
| Skumbrės                             | 1           | 4                                                 |                  | 5                            | 15-20                     |
| Kepti sumuštiniai                    | Nr. 4       | 4                                                 |                  | 5                            | 4-5                       |

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

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

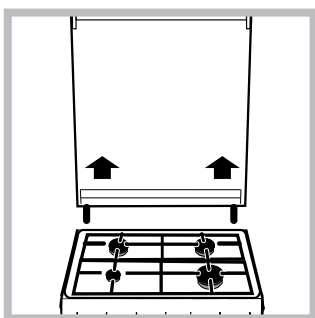
## Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Naudodami KEPSNINĖS, DVIGUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO reţimus orkaitės dureles visuomet laikykite uţdaras: taip pasieksite geresnių rezultat  ir sutaupsite 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, prietais  atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

## Gaubtas



Stiklinis viryklės gaubtas valomas šiltu vandeniu. Nevalykite braitomaisiais valikliais. Norint palengvinti valym  už kaitlentės galo, gaubt  galima nuimti. J  visiškai atidarykite ir pakelkite aukštyn (*fr. pav.*).

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

Prieš atidarydami gaubt  nuo jo nuvalykite skysčius.

## Dujų čiaupo priežiūra

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

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

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

## Pagalba

Visuomet  alia turėtina informacija:

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

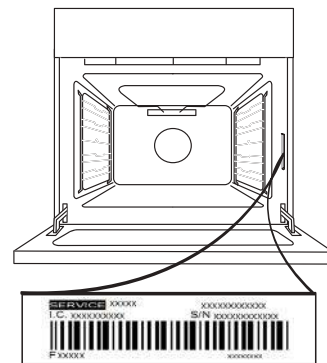
 i  informacij  galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS

### CENTRAS

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

- Trump  gedimo apra ym ;
- Tiksl  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 tiksl  adres ;
- telefono numerį



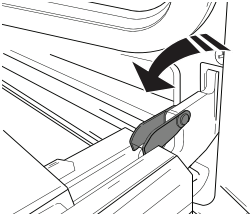
Atkreipkite dėmesį: Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centr  (originali  atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.



## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

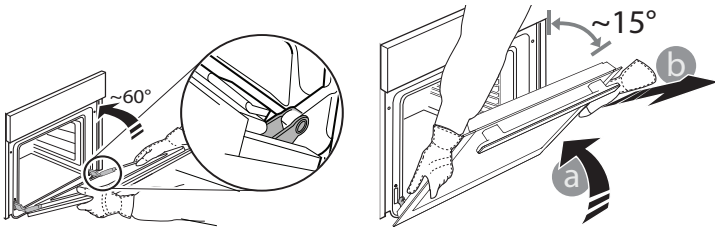
**1.** Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



**2.** Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

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



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

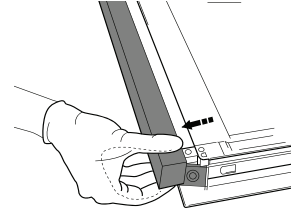
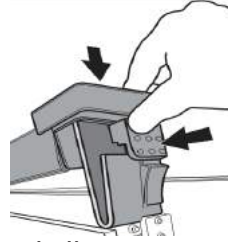
**3.** Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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

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

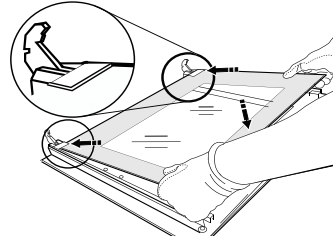
## SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

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



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

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

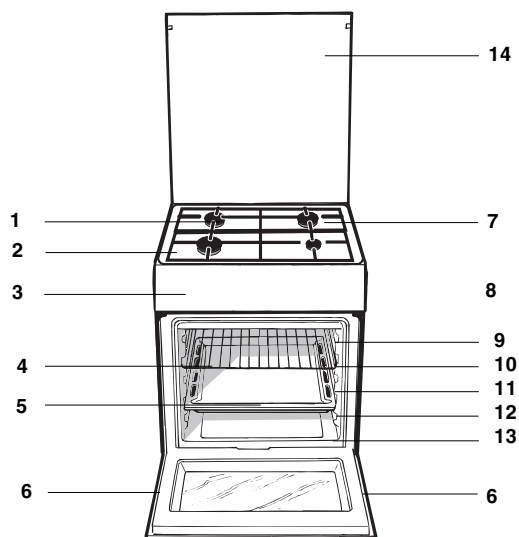


**4.** Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

# LV IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

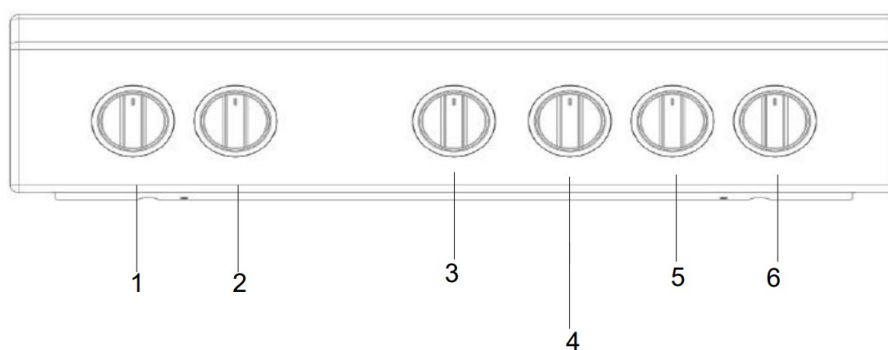
**!** Pirms ierīces lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet veselības un drošības instrukciju.

## PRODUKTA APRAKSTS



1. Gāzes deglis
2. Plīts virsmas režģis
3. STIKLA KERAMIKAS VIRSMA
4. Vadības panelis
5. CEPE TAUKU PANNA
6. Regulējama kāja
7. Norobežota virsma traupiem
8. VADOTNES slidošo pamatņu ievietošanai un izņemšanai
9. pozīcija 5
10. pozīcija 4
11. pozīcija 3
12. pozīcija 2
13. pozīcija 1
14. Stikla pārsegs (Pieejams tikai noteiktiem modeļiem)

## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. DEĢĻA vadības slēdzi
2. DEĢĻA vadības slēdzi
3. **TERMOSTATA** slēdzis

4. TAIMERA slēdzis
5. DEĢĻA vadības slēdzi
6. DEĢĻA vadības slēdzi

## Uzstādīšanas padomi

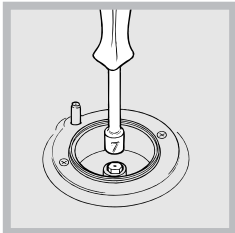
### Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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

#### Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdņu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

1. Noņemiet plīts virsmas reļņus 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 rīdzcī 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.

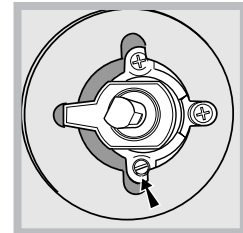
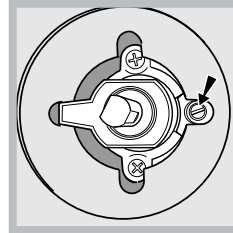
Plīts virsmas degdņiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.



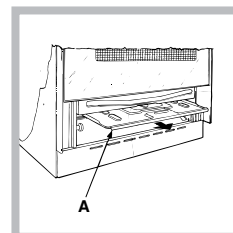
Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.

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, iepildes caurudvadam ir jāpiestiprina piemērots spiediena regulators, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem saistībā ar gāzes caurudvadu noteikumiem.

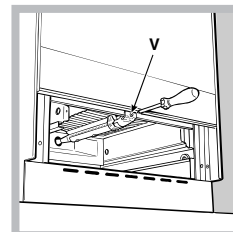


#### Plīts pielāgošana

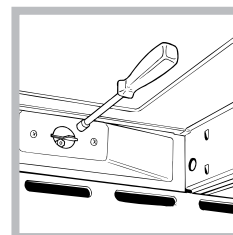


Plīts degdņa sprauslas maiņa:

1. izņemiet plīts nodalījumu;
2. izbīdīet aizsargājošo A paneli (*skatīt diagrammu*).



3. atskrūvējiet skrūves V (*skatīt attēlu*) un noņemiet plīts degli. Lai atvieglotu darbu, ieteicams noņemt plīts durvis.

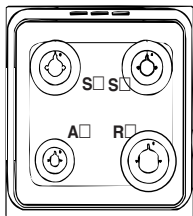


4. atskrūvējiet sprauslu ar īpašu sprauslas uzmaucamo uzgriežņu atslēgu (*skatīt attēlu*) vai 7 mm uzmaucamo uzgriežņu atslēgu un nomainiet ar jaunu sprauslu, kas ir piemērota attiecīgajam gāzes veidam (*skatīt Degdņu un sprauslu specifikāciju tabulu*).



## Degļu un sprauslu speciāfikāciju tabula

| 1. tabula                   |                  |                                |            | Šķidrā gāze             |                           |                |     | Dabasgāze                 |                |
|-----------------------------|------------------|--------------------------------|------------|-------------------------|---------------------------|----------------|-----|---------------------------|----------------|
| Deglis                      | Diametrs<br>(mm) | Termiskā jauda<br>kW (p.c.s.*) |            | Apvads<br>1/100<br>(mm) | Sprausla<br>1/100<br>(mm) | Plūsma*<br>g/h |     | Sprausla<br>1/100<br>(mm) | Plūsma*<br>l/h |
|                             |                  | Nominālā                       | Samazinātā |                         |                           | ***            | **  |                           |                |
| Ātrs (liels) (R)            | 100              | 3,00                           | 0,7        | 41                      | 87                        | 218            | 214 | 128                       | 286            |
| Daļēji ātrs<br>(vidējs) (S) | 75               | 1,90                           | 0,4        | 30                      | 70                        | 138            | 136 | 104                       | 181            |
| Papildu (mazs)<br>(A)       | 51               | 1,00                           | 0,4        | 30                      | 52                        | 73             | 71  | 76                        | 95             |
| Cepeškrāsns                 | -                | 2,80                           | 1,0        | 46                      | 80                        | 204            | 200 | 119                       | 267            |
| Padeves<br>spiedieni        | Nomināls (mbar)  |                                |            |                         |                           | 28–30          | 37  | 20                        |                |
|                             | Minimāls (mbar)  |                                |            |                         |                           | 20             | 25  | 17                        |                |
|                             | Maksimāls (mbar) |                                |            |                         |                           | 35             | 45  | 25                        |                |



### TEHNISKIE DATI

#### spriegums un frekvence

Skatīt tehnisko datu plāksnītī

#### Degļi

Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehniskajā datu plāksnītē. Plāksnītē atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.



# Ieslēgšana un lietošana

## Plīts virsmas lietošana

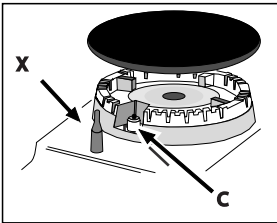
### Degļu iedegšana


Katram DEGĀA grozāmajam slēdzim ir pilns aplis, uz kura norādīts attiecīgā degļa liesmas stiprums.

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degļiem:

1. pietuviniet deglim liesmu vai gāzes džiltavas;
2. nospiediet DEGĀA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai tas norādītu uz maksimālo liesmas iestatījumu ;
3. regulējiet liesmas intensitāti nepieciešamajā līmenī, pagriežot DEGĀA slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Varat pagriezt uz minimālo iestatījumu  vai jebkuru starp tiem esošo pozīciju.

Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci\*



(skatīt attēlu), nospiediet aizdedzes pogu, kas apzīmēta ar simbolu , pēc tam nospiediet DEGĀA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, minimālā liesmas iestatījuma virzienā, līdz deglis iedegas.

Atsevišķi modeļi ir aprīkoti ar slēdzī iebūvētu aizdedzes ierīci; šiem modeļiem ir elektroniskā aizdedzes ierīce\* (C), bet nav aizdedzes pogas. Vienkārši nospiediet DEGĀA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam tā, lai tas norādītu uz maksimālo liesmas iestatījumu, līdz deglis iedegas. Atlaižot grozāmo slēdzi, deglis var izdzist. Tādā gadījumā atkārtojiet šo darbību, turot slēdzi nospiešu ilgāk.

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

Ja ierīce ir aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu\* (X), nospiediet un aptuveni 2–3 sekundes turiet nospiešu DEGĀA slēdzi, lai liesma neizdziestu un ierīce tiktu aktivizēta.

Lai degli izslēgtu, pagrieziet rotējošo slēdzi, līdz tas ir pozīcijā .

Degļa liesmas intensitāti var noregulēt ar regulatoru 6 jaudas līmeņos, no maksimālā līdz minimālajam ar 4 vidus pozīcijām:



klikšķis norādīs pāreju no viena līmeņa uz otru, pagriežot regulatoru. Sistēma garantē precīzāku noregulēšanas iespēju, ļauj atkārtot tādu pašu liesmas intensitāti un viegli noteikt vēlamu jaudas līmeni dažādām gatavošanas darbībām.

Ja selektora grozāmais slēdzis atrodas kādā pozīcijā, kas nav izslēgšanas pozīcija, deg "ieslēgšanas" gaismā.

## Praktiski degļu lietošanas ieteikumi

Lai degdī darbotos visefektīvāk un ietaupītu patērētās gāzes daudzumu, ieteicams izmantot tikai pannas ar vākiem un plakanu pamatni. Pannām ir arī jāatbilst degļa lielumam.

| Deglis                   | Ķ Virtuves diametrs (cm) |
|--------------------------|--------------------------|
| Atrs (liels) (R)         | 24 - 26                  |
| Daleji atrs (videjs) (S) | 16 - 20                  |
| Papildu (mazs) (A)       | 10 - 14                  |

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

## Cepedkrāsns lietošana

Pirmoreiz lietojot ierīci, tukša, aizvērta cepedkrāsns ir jāuzsilda līdz maksimālajai temperatūrai un jādaļai tai darboties dažā reģimā vismaz pusstundu. Pirms cepedkrāsns izslēgšanas un durvīņu atvēršanas pārbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesā izmantotajām aizsargvielām, ierīce var radīt nedaudz nepatīkamu aromātu.

Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepedkrāsns pamatnes, jo tā var tik bojāta emaljas kārtiņa. Darbinot cepedkrāsns grila iesma reģimā, uzstādiet plauktus tikai 1. pozīcijā.

### Krāsns iedegšana\*

Lai aizdedzinātu krāsns degli, pielieciet liesmu vai gāzes šķītavu pie F atveres (skatiet attēlu) un nospiediet "OVEN" vadības slēdzi, griežot to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam līdz tas sasniedz "MAX" pozīciju.

Ja pēc 15 sekundēm deglis vēl nav aizdedzies, atlaidiet slēdzi, atveriet krāsns durvis un pagaidiet vismaz vienu minūti līdz mēģināt to aizdedzināt atkal.

Krāsns ir aprīkota ar drošības ierīci un tāpēc ir nepieciešams turēt nospiešu vadības slēdzi "OVEN" aptuveni 6 sekundes.



Ja liesma nejauši nodziest, izslēdziet degli un pagaidiet vismaz vienu minūti līdz mēģināt krāsns iedegt no jauna.

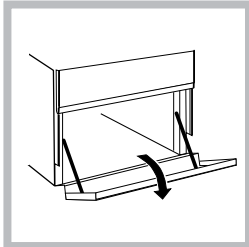
\* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

# Ķdiena gatavošanas ieteikumu tabula

## Taimeris

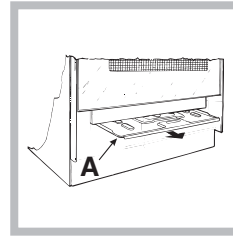
Lai aktivizētu Taimeri:

1. pagrieziet TAIMERA slēdzi pulksteņrādītāja virzienā  gandrīz par vienu pilnu apgriezienu, lai iestatītu zūmneru;
2. pagrieziet TAIMERA slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam , lai iestatītu nepieciešamo laika posmu

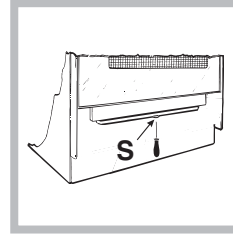


### Apakšējais nodalījums\*

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

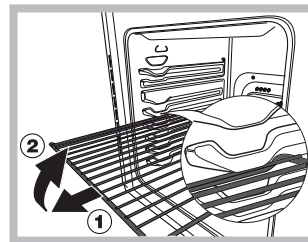


Gāzes cepekrāsnīm ir bīdāms aizsargslānis A, kas apakšējo nodalījumu aizsargā pret degša izstaroto siltumu (*skatīt attēlu*).



Lai bīdāmo aizsargslāni noņemtu, atskrūvējiet S skrūvi (*skatīt attēlu*). Lai bīdāmo aizsargslāni uzstādītu atpakaļ, ievietojiet to pozīcijā un ieskrūvējiet S skrūvi.

**Pirms cepekrāsns lietošanas pārbaudiet, vai bīdāmais aizsargslānis ir pareizi uzstādīts**



### BRĪDINĀJUMS!

Cepekrāsns ir aprīkota ar režģu apturēšanas sistēmu, kas neļauj tos uzreiz izņemt no cepekrāsns (1).

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

| Gatavojamais ēdiens     | Svars (kg) | Plauktu pozīcija no apakšas | Temperatūra (°C) | Sildīšanas laiks (minūtes) | Gatavošanas laiks (minūtes) |
|-------------------------|------------|-----------------------------|------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>Pasta</b>            |            |                             |                  |                            |                             |
| Lazanja                 | 2,5        | 2                           | 200–210          | 10                         | 75–85                       |
| Cannelloni              | 2,5        | 2                           | 200              | 10                         | 50–60                       |
| Makaronu sacepumi       | 2,5        | 2                           | 200              | 10                         | 50–60                       |
| <b>Gaļa</b>             |            |                             |                  |                            |                             |
| Teļa gaļa               | 1,5        | 3                           | 200–210          | 10                         | 95–100                      |
| Vista                   | 1,5        | 3                           | 210–220          | 10                         | 90–100                      |
| Pīle                    | 1,8        | 3                           | 200              | 10                         | 100–110                     |
| Trusis                  | 2,0        | 3                           | 200              | 10                         | 70–80                       |
| Cūkgaļa                 | 2,1        | 3                           | 200              | 10                         | 70–80                       |
| Jērs                    | 1,8        | 3                           | 200              | 10                         | 100–105                     |
| <b>Zivis</b>            |            |                             |                  |                            |                             |
| Makrele                 | 1,1        | 3                           | 180–200          | 10                         | 45–50                       |
| Zobaine                 | 1,5        | 3                           | 180–200          | 10                         | 45–55                       |
| Piparos cepta forele    | 1,0        | 3                           | 180–200          | 10                         | 45–50                       |
| <b>Pica</b>             |            |                             |                  |                            |                             |
| Napolita                | 1,0        | 4                           | 210–220          | 15                         | 20–25                       |
| <b>Kūka</b>             |            |                             |                  |                            |                             |
| Biskvīti                | 0,5        | 4                           | 180              | 15                         | 25–35                       |
| Pīrāgi                  | 1,1        | 4                           | 180              | 15                         | 40–45                       |
| Pikantie pīrāgi         | 1,0        | 4                           | 180              | 15                         | 50–55                       |
| Uzbriestošas kūkas      | 1,0        | 4                           | 170              | 15                         | 40–45                       |
| <b>Grila ēdieni</b>     |            | 4                           |                  |                            |                             |
| Teļa gaļas steiki       | 1          | 4                           |                  | 5                          | 15–20                       |
| Gaļas sitiņi            | 1,5        | 4                           |                  | 5                          | 20                          |
| Hamburgeri              | 1          | 3                           |                  | 5                          | 20–30                       |
| Makreles                | 1          | 4                           |                  | 5                          | 15–20                       |
| Graudzētas sviestmaizes | 4 maiz.    | 4                           |                  | 5                          | 4–5                         |

PIEZĪME. Ēdiena gatavošanas laiki ir norādīti aptuveni, un tie ir atkarīgi no ēdēju personiskās gaumes. Ja gatavojat, izmantojot grilēšanu, cepeštauku panna vienmēr jāuzstāda cepekrāsns 1. pozīcijā no apakšas.



# Tirišana un apkope

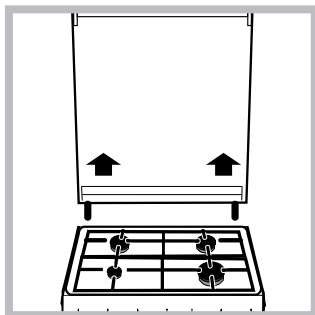
## Apkartejas vides aizsardzība

- Lietojot GRILA, DIVRKARŠA GRILA un SACEPUMA režimus, cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtam: šādi tiek gūti labāki rezultāti un samazināts elektroenerģijas patēriņš (aptuveni par 10%).
- Kad vien iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzsildīšanas, un vienmēr centieties to papildīt. Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katru reizi tās atverot, zūd siltums. Lai ietaupītu nozīmīgu enerģijas daudzumu, vienkārši izslēdziet cepeškrāsns 5-10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un izmantojiet siltumu, ko cepeškrāsns 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 ērtāk tīrīt. Atveriet pārsegu līdz galam un pavelciet to uz augšu (*skatīt attēlu*).

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

## Cepeškrāsns durtinu blīvju parbaudīšana

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

## Gazes krana tehniska apkope

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

## Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

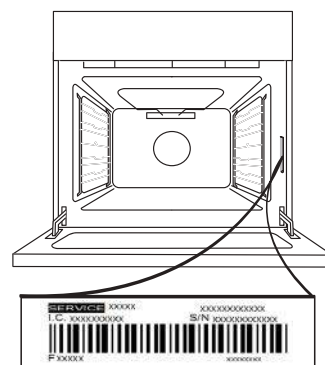
- ierīces modelis (Mod.);
- sērijas numurs (S/N).

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

## PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

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

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

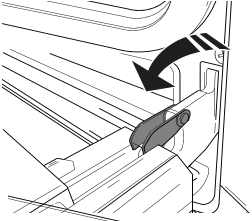


Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvaroto pēcparadošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

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

## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

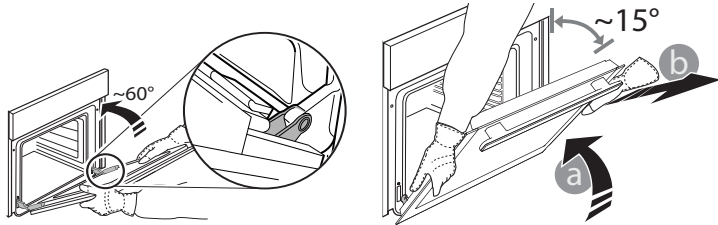
**1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



**2.** Pilnībā aizveriet durvis.

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

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



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

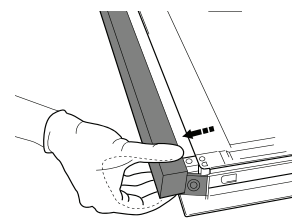
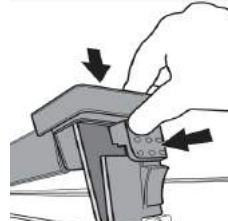
**3.** Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķišus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

**4.** Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliedzinieties, 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.

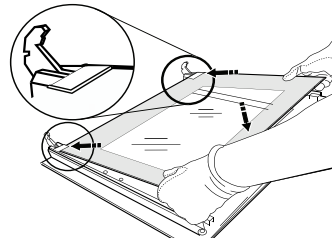
## NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

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



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

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



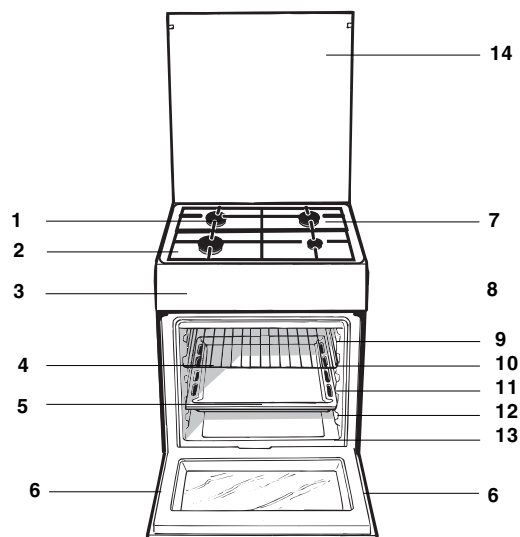
**4.** Uzlieciet augšējo malu: klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliedzinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

# ET IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



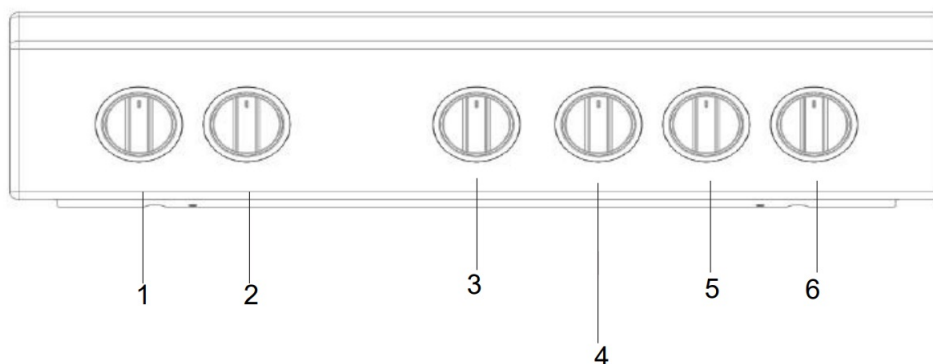
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

## TOOTE KIRJELDUS



1. Gaasipõleti
2. Rest
3. Juhtpaneel
4. GRILL
5. TILGAPANN
6. Reguleerimisjalg
7. Tilgaalus
8. SIINID restide sisestamiseks
9. tasand 5
10. tasand 4
11. tasand 3
12. tasand 2
13. tasand 1
14. klaaskate (Ainult mõnedel mudelitel)

## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. PÕLETITE reguleernupp
2. PÕLETITE reguleernupp
3. TERMOSTAADI nupp

4. TAIMERI nupp
5. PÕLETITE reguleernupp
6. PÕLETITE reguleernupp



# Nõuanded paigalduseks

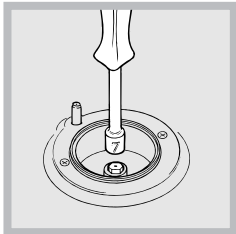
## Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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

### Põletite reguleerimine

Düüside vahetamine põletites:

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

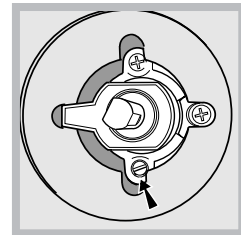
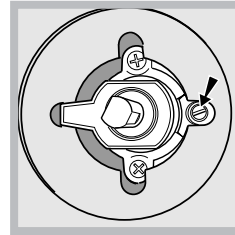
kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.

Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.

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



Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.



Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

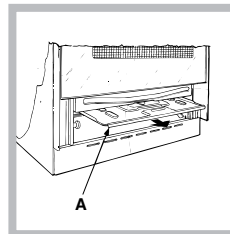
Pärast seadme ümberreguleerimist kasutamiseks teist tüüpi gaasiga asendage algne andmesilt uuega, mis vastab uut tüüpi gaasile (andmesildi saate volitatud teeninduskeskusest).

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

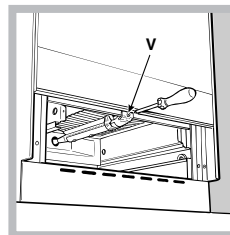
### Ahju seadmine

Düüside vahetamine põletites:

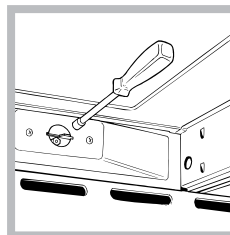
1. Eemaldage ahjusahtel.
2. Libistage kaitsepaneel A välja. (vt *skeemi*).



3. Keerake kruvid V lahti ja eemaldage põletid (vt *joonist*). Seda kõike on lihtsam teha, kui tõstate ahjuukse maha.



4. Keerake spetsiaalse või 7 mm toruvõtme abil düüsid välja (vt *joonist*) ja asendage need uue gaasitüübi jaoks sobilike düüsidega (vt. tabel 1 „Põletite ja düüside andmed”).



## Põletite ja düüside andmete tabel

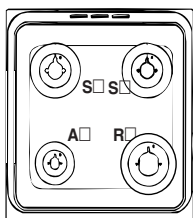
| Tabel 1                        |                  |                               |            | Vedel gaas         |               |               |     | Maagaas       |              |
|--------------------------------|------------------|-------------------------------|------------|--------------------|---------------|---------------|-----|---------------|--------------|
| Põleti                         | Läbimõõt<br>(mm) | Soojusvõimsus<br>kW (p.c.s.*) |            | Möödavool<br>1/100 | Düüs<br>1/100 | Vool**<br>g/h |     | Düüs<br>1/100 | Vool*<br>l/h |
|                                |                  | Nominaalne                    | Vähendatud | (mm)               | (mm)          | ***           | **  | (mm)          |              |
| Kiire<br>(suur)(R)             | 100              | 3.00                          | 0.7        | 41                 | 87            | 218           | 214 | 128           | 286          |
| Poolkiire<br>(keskmise)<br>(S) | 75               | 1.90                          | 0.4        | 30                 | 70            | 138           | 136 | 104           | 181          |
| Täiendav<br>(väike)(A)         | 51               | 1.00                          | 0.4        | 30                 | 52            | 73            | 71  | 76            | 95           |
| Ahi                            | -                | 2.80                          | 1.0        | 46                 | 80            | 204           | 200 | 119           | 267          |
| Rõhk                           |                  | Nominaalne (mbar)             |            |                    |               | 28-30         | 37  | 20            |              |
|                                |                  | Minimaalne (mbar)             |            |                    |               | 20            | 25  | 17            |              |
|                                |                  | Maksimaalne (mbar)            |            |                    |               | 35            | 45  | 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>



| TEHNILISED<br>ANDMED       |                                                                                                                                      |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toitepinge ja -<br>sagedus | vt andmeplaadilt                                                                                                                     |
| Põletid                    | on kohandatud kõikidele<br>gaasitüüpidele, mis on toodud ära<br>soojendamis- ja hoidmisruumi<br>sees vasakul asuval<br>andmeplaadil. |



# Käitamine ja kasutamine

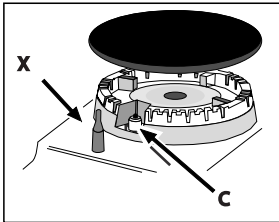
## Pliidi kasutamine


### Gaasipõletite süütamine

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

Põleti süütamiseks:

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



Kui seade on varustatud elektrilise süütega\* (vt *joonist*), vajutage PÕLETINUPP alla (tähistatud sümboliga ) , ja keerake seda vastupäeva minimaalse leegitugevuse suunas, kuni põleti süttib.

Mõned mudelid on varustatud nuppu sisseehitatud süütega. Sel juhul on seadmel küll elektrooniline süüteseadis (C), kuid süütenuppu ei ole. Vajutage PÕLETINUPP lihtsalt alla ja keerake seda vastupäeva nii, et see on suunatud leegi maksimaalse seadistuse poole. Hoidke nupp all, kuni põleti süttib. Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul korraketoimingut ja hoidke nuppu kauem all. Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut. Kui seade on varustatud turvaseadisega (X), vajutage PÕLETINUPP alla ja hoidke see all umbes 3-7 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme. Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab lõppasendisse\*.

Leegi reguleerimine vastavalt tasemetele

põleti leegiintensiivsust saab reguleerida nupuga vastavalt 6 erinevale tasemele, maksimaalsest minimaalseni ja 4 vahetasemele.



nupu keeramisel kinnitab üleminekut ühelt tasemelt teisele klõps. Süsteem tagab veelgi täpsema reguleerimise, võimaldab muuta leegi intensiivsust ja leida kergesti õige taseme erinevate toiduvalmistamistoimingute jaoks.

### Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

| Põleti                   | Köögi läbimõõduga (cm) |
|--------------------------|------------------------|
| Kiire (suur)(R)          | 24 - 26                |
| Poolkiire (keskmise) (S) | 16 - 20                |
| Täiendav (väike)(A)      | 10 - 14                |

Põleti määratlemiseks vaadake skeemi osas "Põletite ja düüside andmete tabel".

### 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.

Ärge pange otse ahju põhjale mingeid esemeid, sest need võivad kahjustada ahju emailkihti. Kui kasutate grillvarrast, siis kasutage ainult 1. kúpsetustasandit.

### Ahju süütamine\*

Ahju põleti süütamiseks viige leek või gaasisütaja ava F juurde (vt *joonist*) ja vajutage juhtnuppu OVEN, keerates seda samal ajal vasakule, kuni see jõuab asendisse MAX.

Kui põleti ei sütti 15 sekundi jooksul, laske nupp lahti, avage uks ja oodake vähemalt 1 minut, enne kui proovite seda uuesti süüdata.

Ahjul on ohutusseadis, mistõttu tuleb juhtnuppu OVEN ligikaudu 6 sekundit all hoida.



Kui leek tahtmatult kustub, lülitage põleti välja ja oodake vähemalt 1 minut, enne kui ahju uuesti süüdata proovite.



# Soovitused ahjus küpsetamiseks

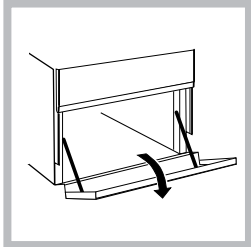
## Taimer

Taimeri aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

1. Helisignaali seadmiseks keerake nupp TIMER päripäeva  peaaegu täispöörde võrra.
2. Soovitud aja seadmiseks keerake nuppu TIMER vastupäeva .

## Ahju alumises osas asuv panipaik\*

Ahju alumises osas on panipaik, mida võib kasutada ahjutarvikute või sügavate nõude hoidmiseks.



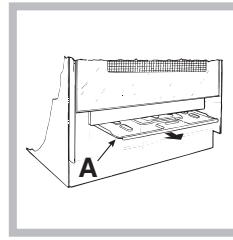
Ukse avamiseks tõmmake seda ettepoole (vt joonist).

Panipaiga (kui on) sisepinnad võivad muutuda väga kuumaks.

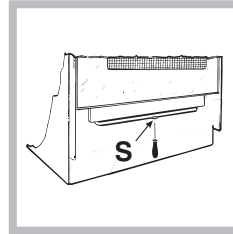
Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas

kergestisüttivaid materjale.

\*Ainult mõnedel mudelitel.



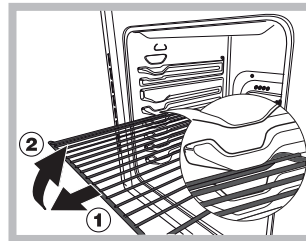
Gaasipõletiga mudelid on varustatud libiseva kaitseplaadiga A, mis kaitseb alumist panipaika põletite poolt tekitatud kuumuse eest (vt joonist).



Libiseva kaitseplaadi eemaldamiseks keerake lahti kruvi S (vt joonist). Selle väljavahetamisel kasutage lukustage plaat kruvi S keerates oma kohale.

## Enne ahju kasutamist

**veenduge, et libisev kaitseplaat on tugevalt kinni.**



**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).

| Toit                       | Kaal (kg) | Resti asend alt lugedes | Temperatuur ( C ) | Eelsoojendamisaaeg (min) | Valmistamisaaeg (min) |
|----------------------------|-----------|-------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------------|
| Pasta                      |           |                         |                   |                          |                       |
| Lasanje                    | 2.5       | 2                       | 200-210           | 10                       | 75-85                 |
| Cannellonid                | 2.5       | 2                       | 200               | 10                       | 50-60                 |
| Pasta au gratin            | 2.5       | 2                       | 200               | 10                       | 50-60                 |
| Liha                       |           |                         |                   |                          |                       |
| Vasikaliha                 | 1.5       | 3                       | 200-210           | 10                       | 95-100                |
| Kanaliha                   | 1.5       | 3                       | 210-220           | 10                       | 90-100                |
| Pardiliha                  | 1.8       | 3                       | 200               | 10                       | 100-110               |
| Küülikuliha                | 2.0       | 3                       | 200               | 10                       | 70-80                 |
| Sealiha                    | 2.1       | 3                       | 200               | 10                       | 70-80                 |
| Talleliha                  | 1.8       | 3                       | 200               | 10                       | 100-105               |
| Kala                       |           |                         |                   |                          |                       |
| Makrell                    | 1.1       | 3                       | 180-200           | 10                       | 45-50                 |
| Ahven                      | 1.5       | 3                       | 180-200           | 10                       | 45-55                 |
| Forell küpsetuspaberis     | 1.0       | 3                       | 180-200           | 10                       | 45-50                 |
| Pitsa                      |           |                         |                   |                          |                       |
| Pasta Napoli moodi         | 1.0       | 4                       | 210-220           | 15                       | 20-25                 |
| Kook                       |           |                         |                   |                          |                       |
| Küpsised                   | 0.5       | 4                       | 180               | 15                       | 25-35                 |
| Tordid                     | 1.1       | 4                       | 180               | 15                       | 40-45                 |
| Soolased pirukad           | 1.0       | 4                       | 180               | 15                       | 50-55                 |
| Kergitatud taignast koogid | 1.0       | 4                       | 170               | 15                       | 40-45                 |
| Grillimine                 |           |                         |                   |                          |                       |
| Vasikaliha lõigud          | 1         | 4                       |                   | 5                        | 15-20                 |
| Karbonaad                  | 1,5       | 4                       |                   | 5                        | 20                    |
| Hamburger                  | 1         | 3                       |                   | 5                        | 20-30                 |
| Makrell                    | 1         | 4                       |                   | 5                        | 15-20                 |
| Rõstitud võileivad         | nr. 4     | 4                       |                   | 5                        | 4-5                   |

NB: antud küpsetusajad on ligikaudsed ning sõltuvad isiklikest maitse-eelistustest. Toidu grillimisel pange alt 1. siinile tilgapann.

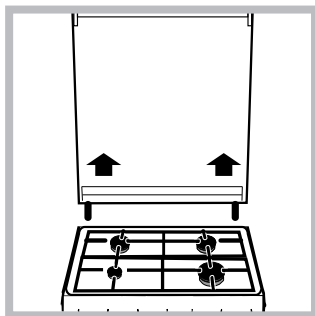
### Keskkonnasäästmine

- 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 jääksoojust.
- Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse kadu ukse kaudu
- Kui teil on kahetariifne elektrileping, aitab viitega keetmine säästa elektrit, käivitades pliidi töö majanduslikult soodsamal ajaperioodil.
- Poti või panni põhi peab täielikult katma pliidiplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning pottidest ülekeevad toiduained jätavad pliidile jäljed, mille eemaldamine võib osutuda raskeks.
- Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmata pottides, kulutab oluliselt enam energiat
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne
- Kui keedate pika valmistamisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

### Seadme välja lülitamine

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

#### Kate



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

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


Ahju tihendite kontrollimine

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

### Leegihajutajate hooldus

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

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

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

### Klienditugi

Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

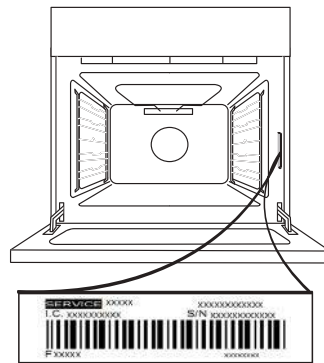
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiате seadme andmeplaadilt ja/või pakendiilt.

### TEENINDUS

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

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

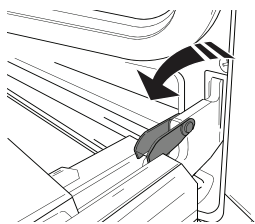


Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

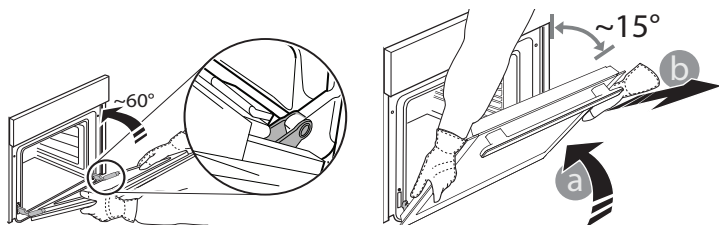
Lisateavet garantii kohta leiате lisatud garantiibrošüürist.

## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



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



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

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

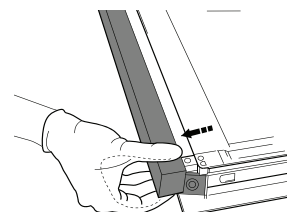
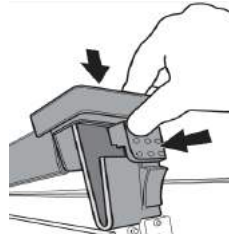
**4.** Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

**5.** Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks

juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

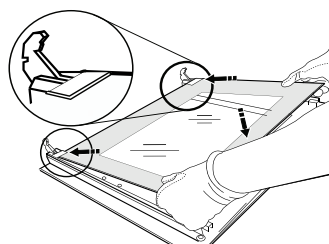
## HÖLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

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



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

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



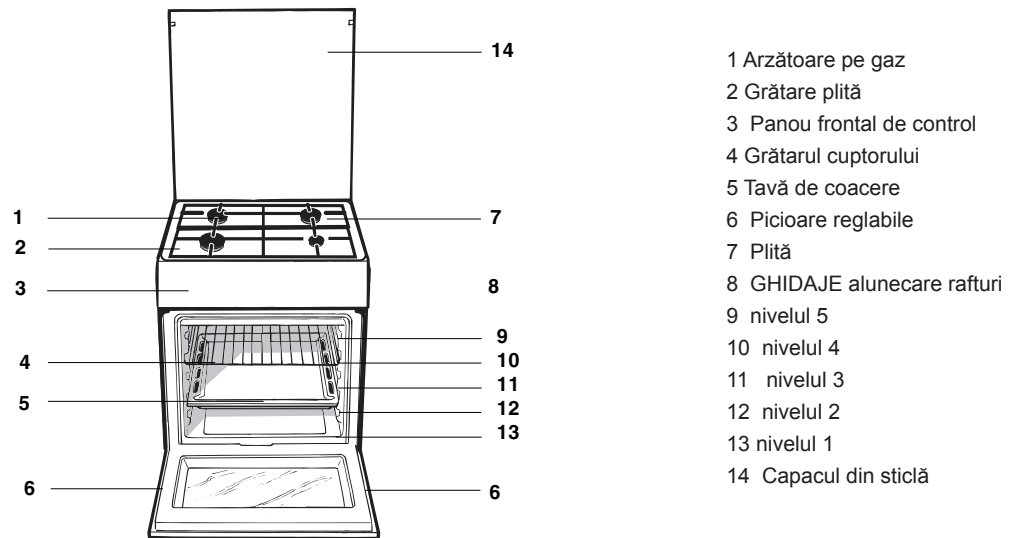
**4.** Paigaldage ülemine serv: klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

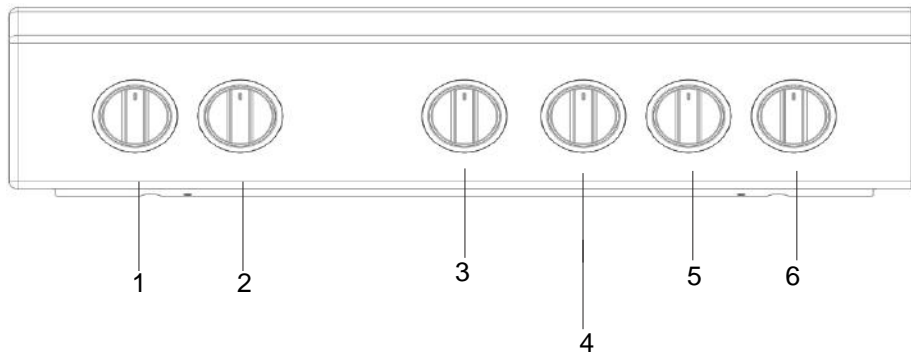


Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



## PANOUL DE COMANDĂ



1. Butoane comandi ochiuri aragaz
2. Butoane comandi ochiuri aragaz
3. Buton TERMOSTAT

4. Buton cronometru
5. Butoane comandi ochiuri aragaz
6. Butoane comandi ochiuri aragaz



# RO

## Sfaturi de instalare

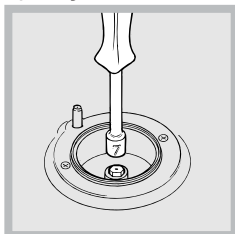
### Adaptarea la diferite tipuri de gaz

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

#### Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

1. înlăturați grătarul și extrageți arzătoarele din sediul lor;
2. deșurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (vezi figura), și înlocuiți-le cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul cu "Caracteristicile arzătoarelor și duzelor");
3. montați la loc toate componentele efectuând aceleași operații ca la demontare, dar în sens invers.



Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:

1. rotiți bușonul la minim;
2. scoateți bușonul și rotiți șurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică,

constantă;

În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet.

3. verificați apoi ca, rotind rapid bușonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

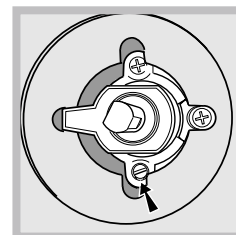
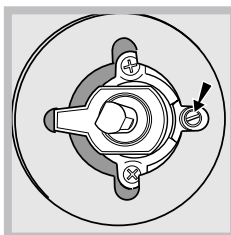
Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.



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

### Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

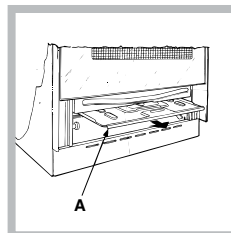
1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
  2. rotiți bușonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
  3. scoateți bușonul;
  4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;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



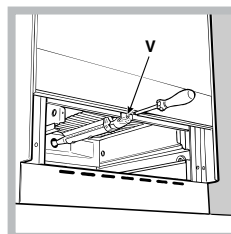
### Adaptarea cuptorului

Înlocuirea duzei arzătorului din cuptor:

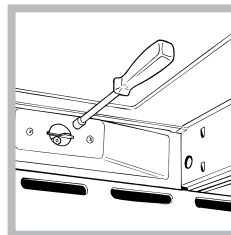
1. scoateți sertarul pentru încălzit alimente
2. scoateți protecția glisantă "A" (vezi figura);



3. extrageți arzătorul cuptorului după ce ați scos șurubul V (vezi figura); Operația va fi facilitată dacă demontați ușa cuptorului.



4. deșurubați duza arzătorului folosind o cheie tubulară pentru duze (vezi figura) sau o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-o cu cea adecvată, în funcție de tipul de gaz (vezi tabelul cu Caracteristicile arzătoarelor și duzelor).



## Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

Tabelul 1

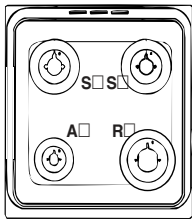
| Arzător                | Diametru (mm)   | Putere termică kW (p.c.s.*) |        | Gaz lichefiat      |                 |                        |     | Gaz natural     |            |
|------------------------|-----------------|-----------------------------|--------|--------------------|-----------------|------------------------|-----|-----------------|------------|
|                        |                 | Nominală                    | Redusă | By Pass 1/100 (mm) | duză 1/100 (mm) | debit* g/h<br>***   ** |     | duză 1/100 (mm) | debit* l/h |
| Rapid (mare) (R)       | 100             | 3.00                        | 0.7    | 41                 | 87              | 218                    | 214 | 128             | 286        |
| Semirapid (mediu) (S)  | 75              | 1.90                        | 0.4    | 30                 | 70              | 138                    | 136 | 104             | 181        |
| Auxiliar (mic) (A)     | 51              | 1.00                        | 0.4    | 30                 | 52              | 73                     | 71  | 76              | 95         |
| Cuptor                 | -               | 2.80                        | 1.0    | 46                 | 80              | 204                    | 200 | 119             | 267        |
| Presiuni de alimentare | Nominală (mbar) |                             |        |                    |                 | 28-30                  | 37  | 20              |            |
|                        | Minimă (mbar)   |                             |        |                    |                 | 20                     | 25  | 17              |            |
|                        | Maximă (mbar)   |                             |        |                    |                 | 35                     | 45  | 25              |            |

\* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat \*\*\*

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

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

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



### DATE TEHNICE

**Tensiunea și frecvența de alimentare**

a se vedea plăcuța de caracteristici

**Arzătoare**

se pot adapta la toate tipurile de gaz indicate pe plăcuța cu caracteristici, lipită pe partea internă a ușii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cuptor, pe peretele interior din stânga.




Plăcuța cu caracteristici este pe partea internă a ușii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cuptor, pe peretele interior din stânga, sau pe partea din spate a aparatului

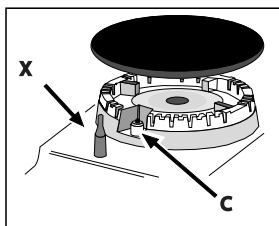
## Utilizarea aragazului


### Aprinderea arzătoarelor

Fiecare bușon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de bușon este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiați de arzător o flacăra sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, rotiți bușonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim .
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic bușonul ARZĂTORULUI: la minim , la maxim  sau într-o poziție intermediară.




Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere\* (C), apăsați mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul , apoi apăsați și rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens

contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziției maxime; așteptați aprinderea flăcării.

Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în bușon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic\* (vezi figura) dar nu și butonul de aprindere. Este suficient să apăsați și, în același timp, să rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maximă și să așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați bușonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând bușonul apăsat mai mult timp.

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

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

Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul până în poziția de oprire .

### Ajustare flacăra conform cu nivelurile

Intensitatea flăcării arzătorului poate fi ajustată cu cursorul potrivit 6 nivele de putere, de la maxim la minim cu 4 poziții intermediare:



un clic va indica trecerea de la un nivel la altul, atunci când rotirea butonului sistemul garantează o ajustare mai precisă, permite pentru a reproduce intensitatea flăcării și pentru a identifica ușurință nivelul preferat pentru diferite gătit operațiuni.

## Sfaturi practice pentru utilizarea

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

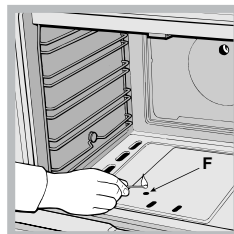
| Arzător        | Ø Diametru recipient (cm) |
|----------------|---------------------------|
| Rapid (R)      | 24-26                     |
| Semi-rapid (S) | 16-20                     |
| Auxiliar (A)   | 10-14                     |

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


## Utilizarea cuptorului

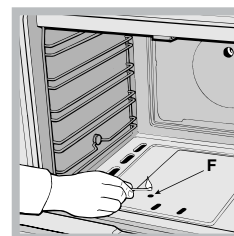
La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.



Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru ca riscati să deteriorați smaltul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul.



### Aprinderea cuptorului

Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apropiați de orificiul F (vezi figura) o flacăra sau o brichetă și, în același timp, apăsați și rotiți în sens antiorar bușonul CUPTORULUI până la poziția MAX. .



Temperaturile sunt indicate pe panoul de control și variază de la MIN  la MAX .



Dacă, după 15 secunde, arzătorul nu se aprinde, lăsați bușonul, deschideți ușa cuptorului și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou să-l aprindeți.

Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranță; de aceea este necesar să țineți apăsat bușonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

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

### Timer\*

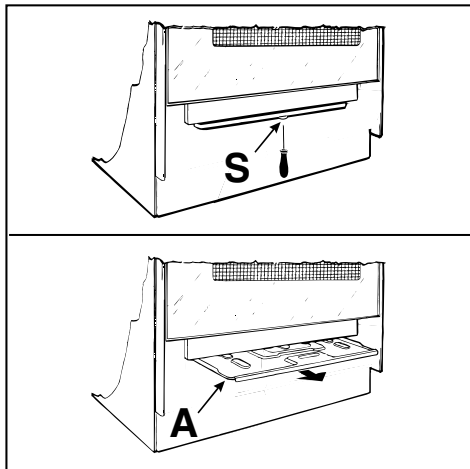
Pentru a pune în funcțiune Timerul (Cronometrul) procedați astfel:

1. rotiți bușonul Timer în sens orar ; executați o rotație aproape completă pentru a încărca soneria;
2. rotiți bușonul TIMER în sens contrar acelor de ceasornic  pentru a regla timpul dorit.

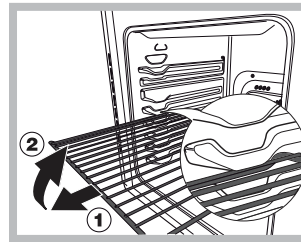
### Reglarea temperaturii

Pentru a obține temperatura ideală coacerii alimentelor, rotiți bușonul CUPTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic. Temperaturile sunt indicate pe panoul de control și variază de la MIN (140°C) la MAX (250°C). După obținerea temperaturii dorite, cuptorul o va menține constantă, grație termostatului.

Efectuați coacerea la grătar cu ușa cuptorului închisă, pentru a obține rezultate superioare și o economie sensibilă de energie electrică (circa 10%).



Pentru a scoate tabla de protecție „A” din aluminiu, deșurubați șurubul „S”. La încheierea operației, puneți la loc tabla de protecție și fixați-o cu șurubul „S”. Înainte de a utiliza cuptorul, verificați dacă tava de protecție „A” este fixată în poziția corectă



**ATENȚIE!**Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1).

Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în

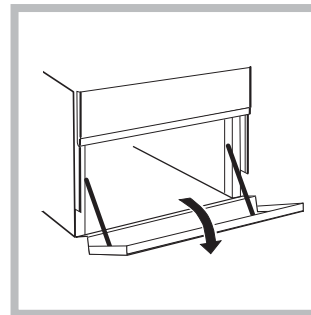
desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).

### Sertarul inferior

Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriile sau vasele de bucătărie.

Suprafețele interne ale sertarului (dacă este prezent) se pot încălzi.

Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor.





## Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

| Alimente                                            | Greutate (Kg) | Poziția rafturilor | Preîncălzire (minute) | Temperatură recomandată (°C) | Durata ciclului (minute) |
|-----------------------------------------------------|---------------|--------------------|-----------------------|------------------------------|--------------------------|
| <b>Paste făinoase</b>                               |               |                    |                       |                              |                          |
| Lasagne (Foi de aluat dispuse în straturi, umplute) | 2.5           | 3                  | 10                    | 200-210                      | 75-85                    |
| Cannelloni (macaroane groase umplute)               | 2.5           | 3                  | 10                    | 200                          | 50-60                    |
| Paste gratinate                                     | 2.5           | 3                  | 10                    | 200                          | 50-60                    |
| <b>Carne</b>                                        |               |                    |                       |                              |                          |
| Vițel                                               | 1.7           | 3                  | 10                    | 200-210                      | 95-100                   |
| Pui                                                 | 1.5           | 3                  | 10                    | 210-220                      | 90-100                   |
| Rață                                                | 1.8           | 3                  | 10                    | 200                          | 100-110                  |
| Iepure                                              | 2             | 3                  | 10                    | 200                          | 70-80                    |
| Porc                                                | 2.1           | 3                  | 10                    | 200                          | 70-80                    |
| Miel                                                | 1.8           | 3                  | 10                    | 200                          | 100-105                  |
| <b>Pește</b>                                        |               |                    |                       |                              |                          |
| Scrumbie                                            | 1.1           | 3                  | 10                    | 180-200                      | 45-50                    |
| Dentex dentex                                       | 1.5           | 3                  | 10                    | 180-200                      | 45-55                    |
| Păstrăv în folie de aluminiu                        | 1             | 3                  | 10                    | 180-200                      | 45-50                    |
| <b>Pizza</b>                                        |               |                    |                       |                              |                          |
| Napoletana                                          | 1             | 4                  | 15                    | 210-220                      | 20-25                    |
| <b>Tort</b>                                         |               |                    |                       |                              |                          |
| Biscuiți                                            | 0.5           | 4                  | 15                    | 180                          | 25-35                    |
| Tarte                                               | 1.1           | 4                  | 15                    | 180                          | 40-45                    |
| Tarte sărate                                        | 1             | 4                  | 15                    | 180                          | 50-55                    |
| Dulciuri din aluat dospit                           | 1             | 4                  | 15                    | 170                          | 40-45                    |
| <b>Gril</b>                                         |               |                    |                       |                              |                          |
| Cotlete de vițel                                    | 1             | 4                  | 5                     | -                            | 15-20                    |
| Costițe                                             | 1.5           | 4                  | 5                     | -                            | 20                       |
| Hamburger                                           | 1             | 3                  | 5                     | -                            | 20-30                    |
| Scrumbie                                            | 1             | 4                  | 5                     | -                            | 15-20                    |
| Toast                                               | 4 шт.         | 4                  | 5                     | -                            | 4-5                      |

# Întreținere și curățare

## Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

- Oricând este posibil, evitați pre-încălzirea cuptorului și încercați să îl umpleți de fiecare dată. Deschideți ușa cuptorului cât de rar este posibil deoarece se pierde căldură la fiecare deschidere. Pentru a salva o cantitate substanțială de energie, opriți cuptorul la 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de gătit planificat și folosiți căldura generată în continuare de cuptor.
- Păstrați garniturile curate și îngrijite pentru a preveni pierderea de energie din zona ușii.
- Dacă aveți un contract pentru electricitate cu tarif per timp, opțiunea de „temporizare pentru gătit” vă va ajuta să reduceți costurile alegând să utilizați echipamentul în intervale de timp mai ieftine.

## Decuplarea electrică

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

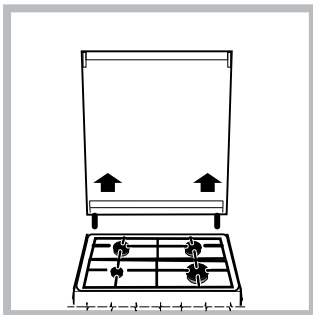
### Controlați garniturile cuptorului.

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

## Întreținerea robinetelor de gaz

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

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



capacul și ridicați-l (vezi figura).

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

### Capacul

Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă caldă. Evitați substanțele abrazive. Puteți demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți

## Asistență

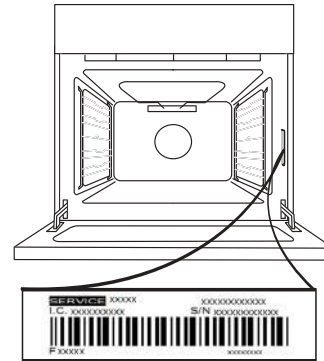
### Comunicați:

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

Aceste informații se găsesc pe tablăta cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

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

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

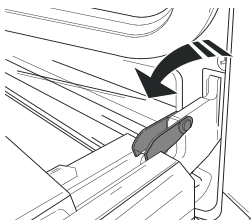


Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător.

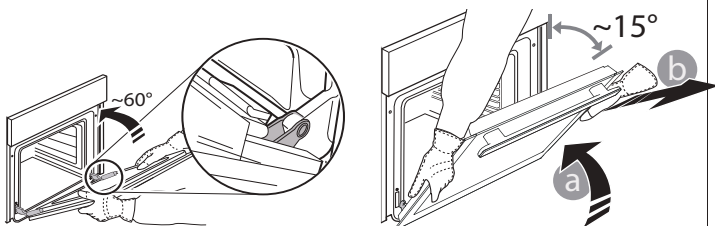
Vă rugăm să consultați certificatul de garanție inclus pentru mai multe informații privind garanția.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

**1.** Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



**2.** Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

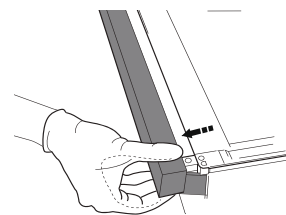
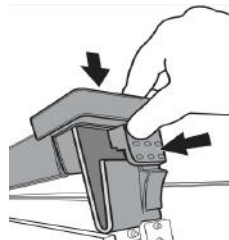
**3.** Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

**4.** Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

**5.** Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

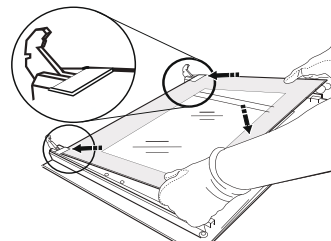
## CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

**1.** După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



**2.** Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

**3.** La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile

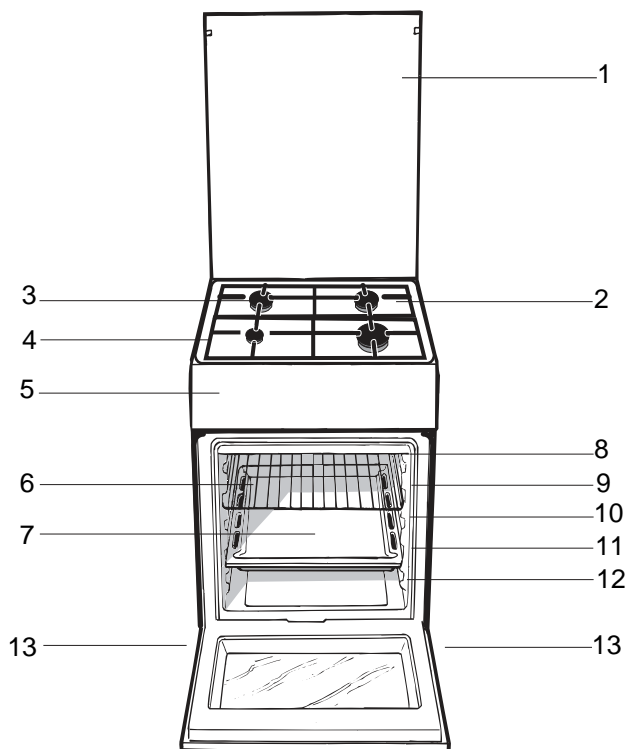


**4.** Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК

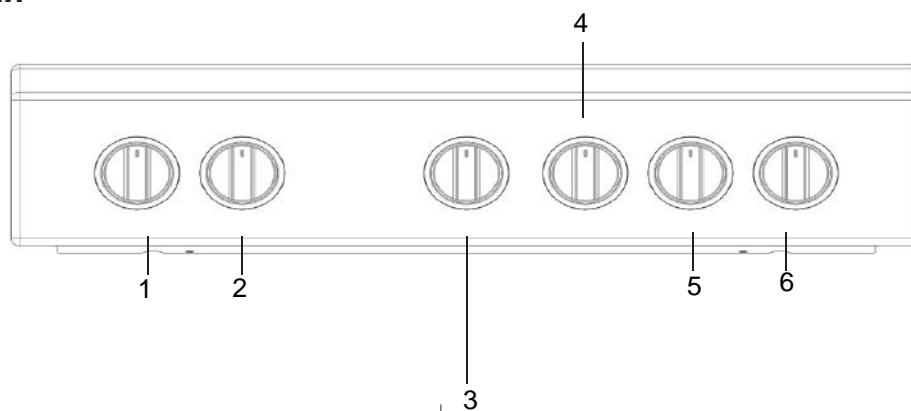
**!** Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки, перш ніж використовувати цей виріб

## ОПИС ВИРОБУ



- 1. Скляна кришка
- 2. Поверхня для збирання збіглої рідини
- 3. Газовий пальник
- 4. Піддон на випадок переливань
- 5. Панель управління
- 6. Полка РЕШІТКИ
- 7. Полка ДЕКО НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
- 8. положення 5
- 9. положення 4
- 10. положення 3
- 11. положення 2
- 12. положення 1
- 13. Лапка для налаштування

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- 1. Автоматичне запалювання
- 2. Автоматичне запалювання
- 3. Ручка ДУХОВКА

- 4. Ручка ТАЙМЕРА
- 5. Автоматичне запалювання
- 6. Автоматичне запалювання



## Поради щодо встановлення

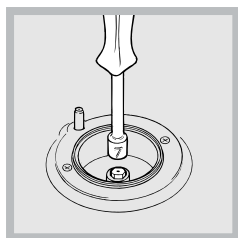
### Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінний від типу, на який вона була налаштована підприємством-виробником (вказаний на калібрувальній бирці на кришці).

#### Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

1. Зніміть ґратки і пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*);
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотній послідовності.



Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і

користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добиіться маленького стабільного полум'я.

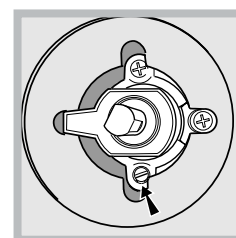
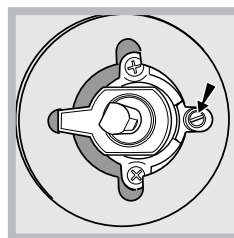


Після прокладання проводу електроживлення закрутіть металеву кришку трьома гвинтами.

У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;

3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

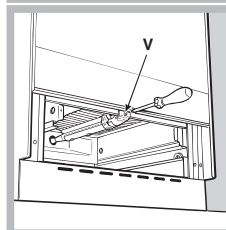
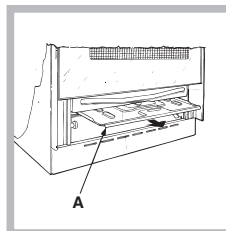
Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.



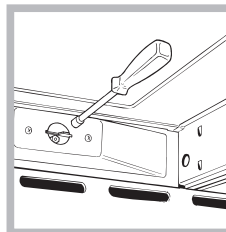
#### Налаштування духовки

Заміна форсунки пальника духовки:

1. витягніть коробку духовки;
2. витягніть висувний захист А (див. малюнок);



3. видаліть пальник духовки після того, як відкрутите гвинти V (див. малюнок); процедуру виконати легше, якщо зняти дверцята духовки.



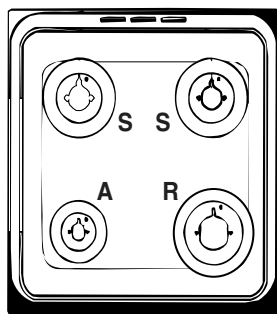
4. відгвинтіть форсунку пальника спеціальним трубним ключем для форсунок (див. малюнок) або трубним ключем 7 мм і замініть її форсункою, що відповідає новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*).

## Таблиця характеристик пальників і форсунок

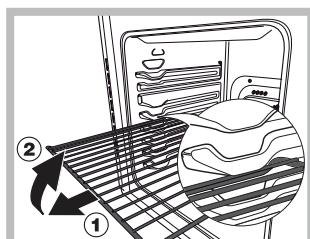
| Пальник                     | Діаметр (мм)                                                    | Теплова ефективність кВт (р.с.с.*) |          | Зріджений газ    |                     |                            |                | Природний газ       |                            |                     |                            |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------|------------------|---------------------|----------------------------|----------------|---------------------|----------------------------|---------------------|----------------------------|
|                             |                                                                 | Номинальна                         | Зменшена | Канал 1/100 (мм) | Форсунка 1/100 (мм) | Пропускна здатність* г/год |                | Форсунка 1/100 (мм) | Пропускна здатність* л/год | Форсунка 1/100 (мм) | Пропускна здатність* л/год |
|                             |                                                                 |                                    |          |                  |                     | ***                        | **             |                     |                            |                     |                            |
| Швидкий (великий) (R)       | 100                                                             | 3.00                               | 0.7      | 41               | 87                  | 218                        | 214            | 128                 | 286                        | 143                 | 286                        |
| Напівшвидкий (Середній) (S) | 75                                                              | 1.90                               | 0.4      | 30               | 70                  | 138                        | 136            | 104                 | 181                        | 118                 | 181                        |
| Допоміжний (Маленький) (A)  | 51                                                              | 1.00                               | 0.4      | 30               | 52                  | 73                         | 71             | 76                  | 95                         | 80                  | 95                         |
| Духовка                     | -                                                               | 2.80                               | 1.0      | 46               | 80                  | 204                        | 200            | 119                 | 267                        | 132                 | 257                        |
| Тиск, що подається          | Номинальний (мбар)<br>Мінімальний (мбар)<br>Максимальний (мбар) |                                    |          |                  |                     | 28-30<br>20<br>35          | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25      |                            |                     | 13<br>6.5<br>18            |

для 15°C 1013 мбар-сухий газ  
\* Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг  
.с.с.\* - найвища теплота згорання

\*\*\* Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг  
Природний газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³



| ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ       |                                                                                                                                                              |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Пальники</b>                    | налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці. |
| <b>Напруга та частота живлення</b> | Див. на табличці з даними                                                                                                                                    |



**УВАГА!** Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1). Щоб повністю вийняти решітки,

достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

пластину номінальний є розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.

# Включення і використання

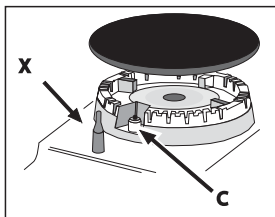
## Користування робочою поверхнею

### Включення пальників

У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показани у вигляді круга.

Щоб запалити пальник робочої поверхні:

1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я ♠.
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум ◐, на максимум ♠ або в проміжне положення.



Якщо плита обладнана електророзпалюванням\* (С), спочатку натисніть на кнопку включення, відмічену символом ☆, потім натисніть до упору і одночасно обертайте проти

годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'явиться полум'я.

Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристрій електророзпалюванням\* (див. малюнок), не має кнопки. Досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки\*(Х) за відсутності полум'я, утримуйте натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати плиту.

Щоб погасити пальник обертайте рукоятку до упору ◐.

### Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накрити кришкою, і який відповідає за розміром пальнику:

| Пальник          | ∅ Діаметр місткостей (см) |
|------------------|---------------------------|
| Швидкий (R)      | 24 – 26                   |
| Напівшвидкий (S) | 16 – 20                   |
| Допоміжний (A)   | 10 – 14                   |

Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".

## Користування духовкою

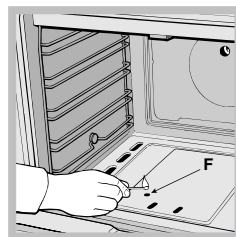
При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітрити приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

### Включення духовки

Щоб включити пальник духовки піднесіть до отвору F (див. малюнок) сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ДУХОВКА до положення МАКС ♠.

Значення температури показані на панелі управління і починаються з МІН ◐ до МАКС ♠.

Якщо протягом 15 секунд пальник не загорівся,



відпустіть рукоятку, відкрийте дверцята духовки і почекайте не менше 1 хвилини, перш ніж повторно спробувати включення.

Духовка обладнана пристроєм безпеки, для якого необхідно утримувати

натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.\*


У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення духовки.

### Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

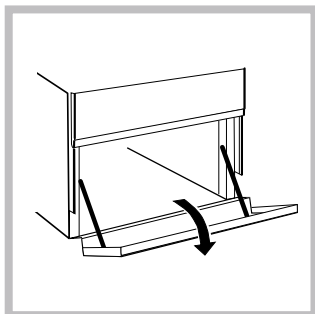
Її включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішній частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попереминому режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.

### Освітлення духовки

Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається

включеним, поки включена духовка. При виборі  за допомогою рукоятки, освітлення включається без включення будь-якого нагрівального елемента.

## Нижній відсік

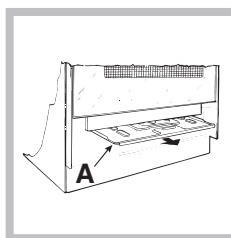


Під духовкою є відсік, який може використовуватися для зберігання речей або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть їх донизу (див. малюнок).

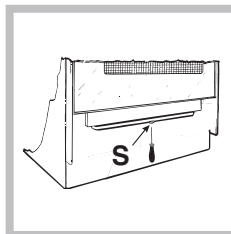
Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

У моделях газових духовок є висувний захист А, для захисту нижнього відсіку від тепла, що йде від пальника (див. малюнок).






Щоб видалити висувний захист відгвинтіть гвинт S (див. малюнок). Для монтажу заблокуйте його за допомогою гвинта S.



До використання духовки перевірте, щоб висувний захист був правильно закріплений.

## Регулятор таймеру завершення готування

Деякі моделі оснащені пристроєм програмування кінця готування. Для використання таймеру необхідно завести звуковий сигнал, обертаючи регулятор майже на повний оберт проти годинникової стрілки ; потім повернутися назад у , задати бажаний час. Для цього слід сумістити значення бажаних хвилин з відміткою на панелі керування, по закінченні заданого часу пролунає звуковий сигнал і духовка автоматично вимкнеться.

**Увага:** щоб керувати духовкою у ручному режимі, виключаючи пристрій програмування закінчення готування, необхідно сумістити з відміткою на панелі керування символ .

## Таблиця приготування в духовці

| Продукти для готування          | Вага (кг) | Рівень, відраховуючи знизу | Температура (°C) | Час попереднього нагрівання (хвилини) | Час готування (хвилини) |
|---------------------------------|-----------|----------------------------|------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| <b>Паста (макаронні вироби)</b> |           |                            |                  |                                       |                         |
| Лазан'я                         | 2.5       | 4                          | 200-210          | 10                                    | 75-85                   |
| Каннеллоні                      | 2.5       | 4                          | 200              | 10                                    | 50-60                   |
| Запечена паста                  | 2.5       | 4                          | 200              | 10                                    | 50-60                   |
| <b>М'ясо</b>                    |           |                            |                  |                                       |                         |
| Телятина                        | 1.5       | 3                          | 200-210          | 10                                    | 95-100                  |
| Курка                           | 1.5       | 3                          | 210-220          | 10                                    | 90-100                  |
| Качка                           | 1.8       | 3                          | 200              | 10                                    | 100-110                 |
| Кріль                           | 2.0       | 3                          | 200              | 10                                    | 70-80                   |
| Свинина                         | 2.1       | 3                          | 200              | 10                                    | 70-80                   |
| Молода баранина                 | 1.8       | 3                          | 200              | 10                                    | 100-105                 |
| <b>Риба</b>                     |           |                            |                  |                                       |                         |
| Скумбрія                        | 1.1       | 3                          | 180-200          | 10                                    | 45-50                   |
| Зубатка                         | 1.5       | 3                          | 180-200          | 10                                    | 45-55                   |
| Форель у фольї                  | 1.0       | 3                          | 180-200          | 10                                    | 45-50                   |
| <b>Піцца</b>                    |           |                            |                  |                                       |                         |
| Неаполитанська                  | 1.0       | 4                          | 210-220          | 15                                    | 20-25                   |
| <b>Торти</b>                    |           |                            |                  |                                       |                         |
| Печиво                          | 0.5       | 4                          | 180              | 15                                    | 25-35                   |
| Пиріг                           | 1.1       | 4                          | 180              | 15                                    | 40-45                   |
| Несолодкі пиріги                | 1.0       | 4                          | 180              | 15                                    | 50-55                   |
| Дріжджове тісто                 | 1.0       | 4                          | 170              | 15                                    | 40-45                   |

**Прим.:** у таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку. При готування на грилі деко має завжди займати 1-й рівень, відраховуючи знизу.



# Догляд і технічне обслуговування

## Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

## Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Підтримуйте в робочому стані і миєте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.

## Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

## Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблокованим або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

**Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.**

## Допомога

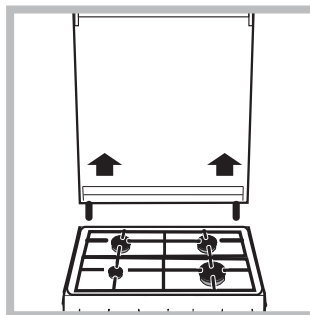
### Повідомте:

- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до плити і / або на упаковці.

## Кришка

У моделях зі скляною кришкою очищення

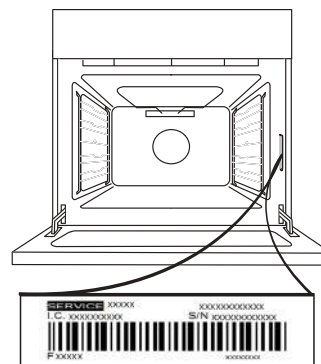


здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразиві. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні: повністю відкрити її і потягнути наверх (див. малюнок).

Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на веб-сайті. Будьте готові надати такі відомості:

- Короткий опис несправності
- Точну назва моделі виробу
- Допоміжний код (число після слова «SERVICE» на паспортній табличці, ПРИКРІПЛЕНІЙ до виробу, цей код також можна побачити з лівого внутрішнього краю, коли дверцята шафи відчинено)
- ваша повна адреса;
- контактний телефонний номер

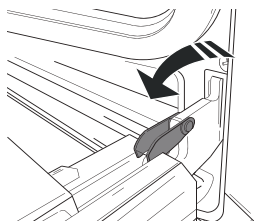


Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

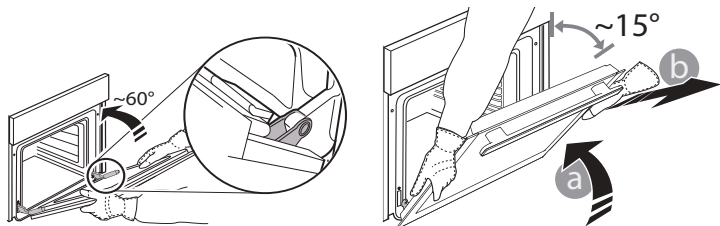
Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

**1.** Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



**2.** Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

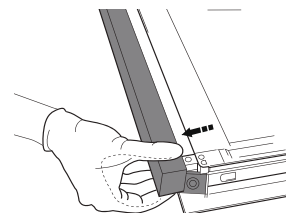
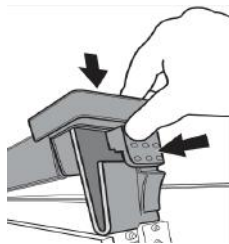
**3.** Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

**4.** Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.

**5.** Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

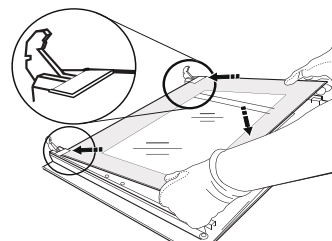
## НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

**1.** Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



**2.** Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

**3.** При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.

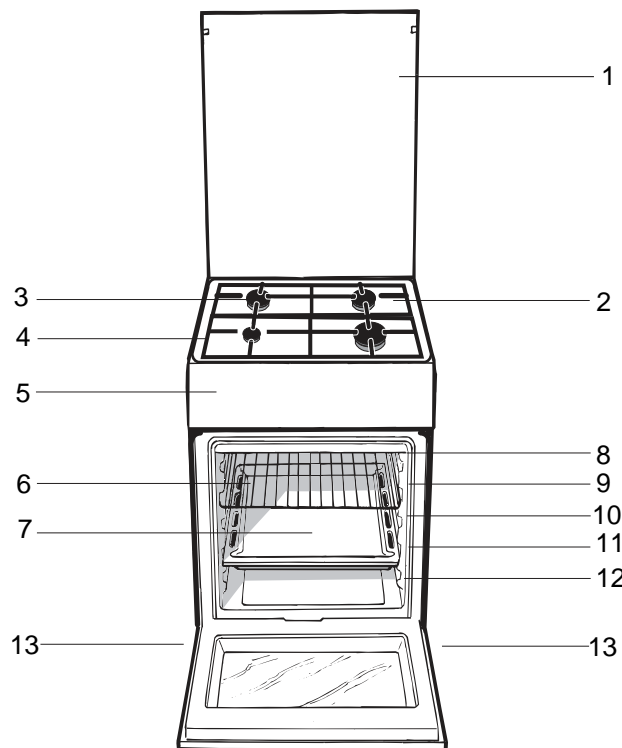


**4.** Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

# MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**!** A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

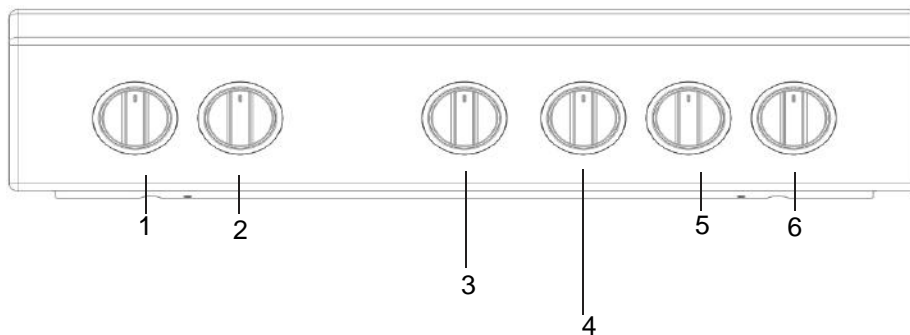
## TERMÉKLEÍRÁS



1. Ha felmelegedik
  2. Zsírfelfogó borítólap
  3. Gáz égő
  4. Edénytartó rács
  5. Kapcsoló tábla
  6. Sütő rács
  7. Serpenyő vagy sütőtepsi
- TÁLCASÍNEK

8. helyzet 5
9. helyzet 4
10. helyzet 3
11. helyzet 2
12. helyzet 1
13. Állítható lábacska vagy láb

## KEZELŐPANEL



1. Gázégő gyújtási
2. Gázégő gyújtási
3. Hőmérséklet szabályzó gomb-Termosztát

4. Időmérő gomb
5. Gázégő gyújtási
6. Gázégő gyújtási

# Beszereelési javaslatok

## Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tuzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

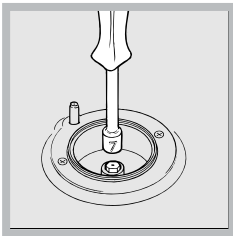
### A fozolap átállítása

A fozolapon található gázégők fűvókáinak cseréje:

1. Vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükrol a gázégőket.
2. 7 mm-es csokulcs segítségével csavarozza ki a fűvókákat (lásd ábra), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fűvókákra (lásd gázégők és a fűvókák jellemző adatai).
3. Helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében.

A fozolapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:

1. Csavarja a gázégo szabályozó csapját minimumra.
2. Húzza le a tekerogombot, és csavarja a tekerogomb tengelyében vagy amellet elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap.



Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal működteti, a szabályozócsavarnak – amennyire csak lehetséges – zárt helyzetben kell lennie.:  
3. A gázégo bekapcsolt állapotában gyorsan forgassa a



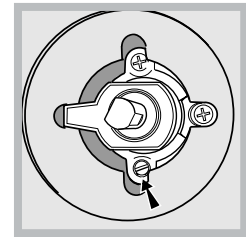
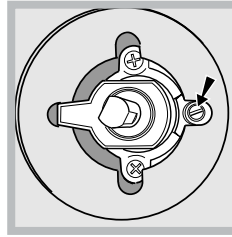
A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.

tekerogombot többször a minimumról a maximumra és vissza, és ellenorizze, hogy a láng nem aludt-e ki.

A fozolap gázégoi nem igénylik a primer levego beszaályozását.

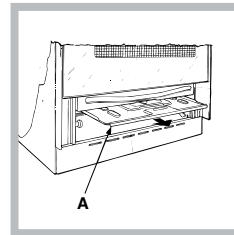
Miután átállította a készüléket másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető.

Abban az esetben, ha a gáz nyomása az eloirt értéktol eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévo, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfeleloen, a gázcso bemenete elé nyomásszaályozót kell beépíteni.

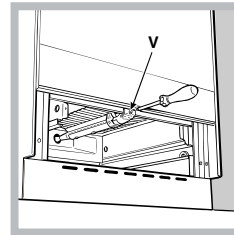


### A sütő átállítása

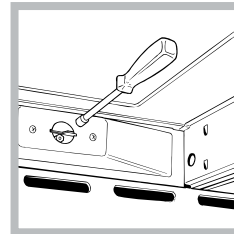
A sütőgázégo fűvókájának cseréje:



1. nyissa ki teljesen a sütőajtót;
2. vegye ki a sütő gördíthető alját (lásd ábra);



3. csavarja ki az égőfej rögzítőcsavarját, és a V csavar eltávolítása után vegye ki a sütőből az égőfejet;



4. a megfelelő fűvókacsökulccsal (lásd ábra) vagy egy 7 mm-es csökulccsal csavarja ki az égőfej fűvókáját, és cserélje ki az új gáztípusnak megfelelőre (lásd A gázégők és a fűvókák jellemző adatai táblázatot)!



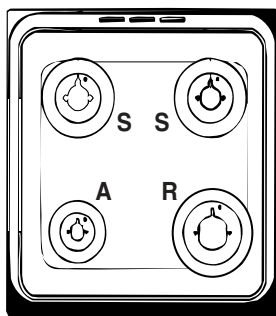
# A gázégők és a fűvókák jellemző adatai

| 1. Táblázat     |             |                        |                           | G 20               |                        |                | G25.1              |                        |                | G 30               |                        |                |
|-----------------|-------------|------------------------|---------------------------|--------------------|------------------------|----------------|--------------------|------------------------|----------------|--------------------|------------------------|----------------|
| Gázégő          | Átmérő (mm) | Gyújtóláng, 1/100 (mm) | Csökkentett hőenergia, kW | Fűvóka, 1/100 (mm) | Névleges hőenergia, kW | Átáramlás* l/h | Fűvóka, 1/100 (mm) | Névleges hőenergia, kW | Átáramlás* l/h | Fűvóka, 1/100 (mm) | Névleges hőenergia, kW | Átáramlás* g/h |
| Gyors (R)       | 100         | 41                     | 0.80                      | 128                | 3.40                   | 324            | 132                | 3.00                   | 335            | 87                 | 3.00                   | 222            |
| Fél-gyors (S)   | 75          | 30                     | 0.50                      | 104                | 2.10                   | 200            | 109                | 1.90                   | 212            | 70                 | 1.90                   | 138            |
| Kisegítő (A)    | 51          | 30                     | 0.50                      | 76                 | 1.15                   | 109            | 80                 | 1.00                   | 112            | 52                 | 1.00                   | 73             |
| <b>Sütő</b>     | -           | 46                     | 1.00                      | 119                | 3.15                   | 300            | 139                | 3.10                   | 346            | 80                 | 2.80                   | 207            |
| Hálózati nyomás |             | Nom. (mbar)            |                           |                    | 25                     |                |                    | 25                     |                |                    | 30                     |                |
|                 |             | Min. (mbar)            |                           |                    | 20                     |                |                    | 20                     |                |                    | 25                     |                |
|                 |             | Max (mbar)             |                           |                    | 30                     |                |                    | 30                     |                |                    | 35                     |                |

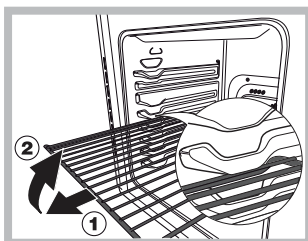
\* 15°C-os 1013 mbar nyomású száraz gáz  
 \*\* propán felső fűtőérték = 50,37 MJ/kg

\*\*\* bután felső fűtőérték = 49,47 MJ/kg  
 föld áz felső fűtő érték = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. G25.1 32,51 MJ/m<sup>3</sup>



| MŰSZAKI ADATOK                              |                                                         |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| A hálózati áram feszültsége és frekvenciája | lásd az adattáblán                                      |
| Égőfejek                                    | az adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható |



**FIGYELEM!** A sütő rác-srögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1). A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az előlső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).




# Bekapcsolás és használat

## A főzőlap használata

### Az égőfej meggyújtása

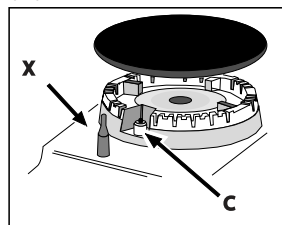
A GÁZÉGŐ tekerőgombok esetében a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.

A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:

1. közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz;
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját óráiránnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra ;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját óráiránnyal ellentétesen takarékra , nagy lángra  vagy egy köztes állásba!

Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással\*

(C), a  szimbólumot viselő gyújtás gomb




nyomva tartását követően nyomja be a GÁZÉGŐ tekerőgombját ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa óráiránnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra, míg az égő ki nem gyullad!

Előfordulhat, hogy a gázégő

kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismétlje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva!

Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 perccel!

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval\* (X) rendelkezik, tartsa a GÁZÉGŐ tekerőgombját nagyjából 2–3 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig a  jelig!

### A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

A gázégők optimális teljesítménye és az alacsony gázfogyasztás érdekében a gázégő méretéhez illő, fedővel ellátott lapos fenekű edényeket érdemes használni.

| Égő             | ØAz edény átmérője (cm) |
|-----------------|-------------------------|
| Gyors égő (R)   | 24-26                   |
| Közepes égő (S) | 16-20                   |
| Segéd égő (A)   | 10-14                   |

\* Csak néhány modellnél.

A gázégők típusának megállapításához tekintse meg a „A gázégők és a fűvókák jellemző adatai” fejezet rajzait.

A kis edénytartó ráccsal rendelkező modelleknél a rács kizárólag a kiegészítő gázégőhöz használható, és 12 cm-nél kisebb átmérőjű edények melegíthetők rajta.

## A sütő használata


Első bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.


Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet! A sütő 1-es szintjét csak nyárson sütéskor használja!

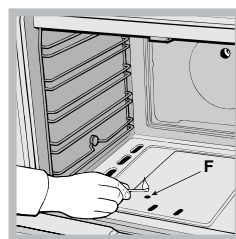
Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket!



### A sütő begyújtása

A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai

A tűzhely gázégőit egy-egy gombbal üzemeltetheti, amelyet egy telt kör  jelez. A gázégő begyújtásához tartson egy égő gyufát vagy egy elektromos gyújtót az égő közelébe! Nyomja be és fordítsa el a megfelelő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a


**maximum**  pozícióig! Mindegyik égő működtethető maximum, minimum vagy közepes lángon. A



gombokon lévő szimbólumok jelentése:  = kikapcsolt állapot (a gomb akkor van ezen pozícióban, ha szimbólum egy vonalban áll a kapcsolótáblán található jelzéssel),  =

**maximum,  = minimum.**

Ezen pozíciók beállításához



fordítsa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a ki pozíció figyelembe vételével! A gázégő kikapcsolásához forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az megakad (ismét a  szimbólum kerül a vonatkozó jelzéssel egy vonalba)

A sütő biztonsági szerkezettel rendelkezik, melynek bekapcsolásához a SÜTŐ tekerőgombot legalább 6 másodpercig lenyomva kell tartani.

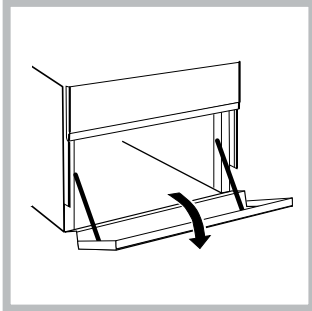
Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt a sütőt újra begyújtaná, várjon 1 perccel!

## Időzítés

Az időzítés (percszámláló) bekapcsolásához a következőket kell végrehajtani:

1. csavarja az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot óráirányban  nagyjából egy teljes fordulatig, míg meg nem szólal a sípszó;
2. tekerje az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot óráiránnyal ellentétesen  a kívánt idő beállításához!

## Alsó tárolótér



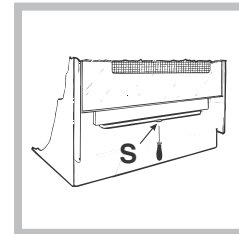
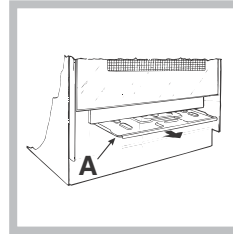
A sütő alatt van egy tárolótér, melyben kiegészítők, illetve fazekak tárolhatók. A sütőajtó kinyitásához az ajtót forgassa el lefelé (lásd ábra).

Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:  
A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

## FIGYELEM

Az „A” védőelem eltávolításához csavarja ki az „S” csavart, ezután távolítsa el az „A” védőelemet, majd helyezze vissza a megfelelő helyzetbe és rögzítse az „S” csavar segítségével.

A sütő használata előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az „A” védőelem helyesen van-e rögzítve.



## Sütési táblázat

| Az étel fajtája          | Súly (kg) | A sütő aljától számított magassági szint | Hőmérséklet (°C) | Előmelegítési idő (perc) | Sütési idő (perc) |
|--------------------------|-----------|------------------------------------------|------------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Tészták</b>           |           |                                          |                  |                          |                   |
| Lasagne                  | 2.5       | 4                                        | 210              | 10                       | 65-75             |
| Cannelloni               | 2.5       | 4                                        | 200              | 10                       | 40-50             |
| Sült tészta              | 2.5       | 4                                        | 200              | 10                       | 40-50             |
| <b>Húsok</b>             |           |                                          |                  |                          |                   |
| Borjú                    | 1.7       | 3                                        | 200              | 10                       | 85-90             |
| Csirke                   | 1.5       | 3                                        | 200              | 10                       | 90-100            |
| Kacsa                    | 1.8       | 3                                        | 200              | 10                       | 100-110           |
| Nyúl                     | 2.0       | 3                                        | 200              | 10                       | 70-80             |
| Sertés                   | 2.1       | 3                                        | 200              | 10                       | 70-80             |
| Bárány                   | 1.8       | 3                                        | 200              | 10                       | 90-95             |
| <b>Halak</b>             |           |                                          |                  |                          |                   |
| Makréla                  | 1.1       | 3                                        | 180-200          | 10                       | 35-40             |
| Fogas                    | 1.5       | 3                                        | 180-200          | 10                       | 40-50             |
| Pisztráng papírban sütvé | 1.0       | 3                                        | 180-200          | 10                       | 40-45             |
| <b>Pizza</b>             |           |                                          |                  |                          |                   |
| Nápolyi pizza            | 1.0       | 4                                        | 220              | 15                       | 15-20             |
| <b>Sütemények</b>        |           |                                          |                  |                          |                   |
| Kecs                     | 0.5       | 4                                        | 180              | 15                       | 30-35             |
| Gyümölcstorta            | 1.1       | 4                                        | 180              | 15                       | 30-35             |
| Csokoládé torta          | 1.0       | 4                                        | 180              | 15                       | 45-50             |
| Kelt tészta              | 1.0       | 4                                        | 165              | 15                       | 35-40             |

**Megjegyzés:** A megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és az egyéni ízléstől függően eltérhetnek.

# Karbantartás és ápolás

## Takarékosság és környezetvédelem

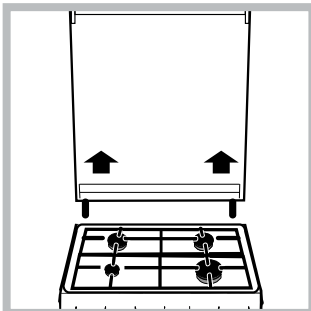
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hővesztéssel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiavesztést.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.
- Használja ki a főzőlap maradék hőjét: ehhez az öntött vas főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 10 perccel, míg az üvegkerámia főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 5 perccel.
- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiavesztést okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakodást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazekakat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

## Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

### A tete

Az üvegtetővel rendelkező modelleknél a tisztítást langyos vízzel kell elvégezni.



Kerülje a súrolószerek használatát. A főzőlap hátsó része tisztításának megkönnyítése érdekében a tete eltávolítható: nyissa föl teljesen, és húzza fölfelé (lásd ábra).  
**!Ne hajtsa le a főzőlap**

tetejét, ha még ég vagy még meleg valamelyik gázégo.

★ Csak néhány modellnél.

## A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla.

### A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó tömítéseit. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez. Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el.

 A sütő teljes műszaki leírása az energiahatékonysági besorolással együtt elolvasható és letölthető a honlapunkról: [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

## Gázcsapok karbantartása

Idővel a csap eltömődhet, illetve kinyitása nehezzé válhat. Ebben az esetben cserélje le.

.....  
**Ezt a műveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.**  
 .....

## Szerviz

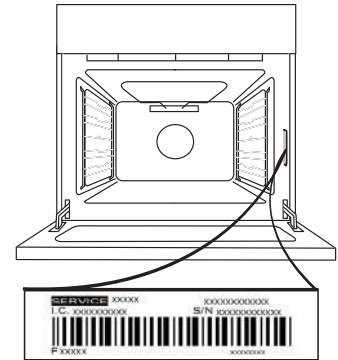
Adja meg:

- A készülék modellje (Mod.)
- A készülék sorozatszáma (S/N)

Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

Ha segítségre van szüksége, hívja a termékhez mellékelt garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon megadott utasításokat. A következőket kell megadnia:

- a hiba rövid leírását
- a készülék pontos típusát
- a szervizszámot (az adattáblán a SERVICE szó után álló szám; az adatlap nyitott sütőajtónál a sütőtér bal szélén látható)
- Pontos címét
- A telefonszámát



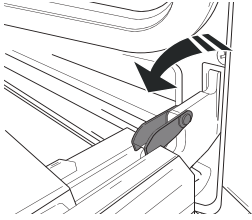
Ne feledje: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik.

A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

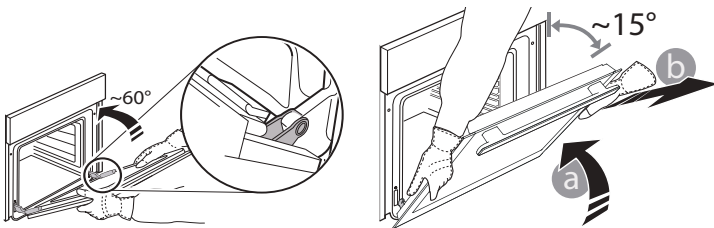


## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

**1.** Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



**2.** Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületre.

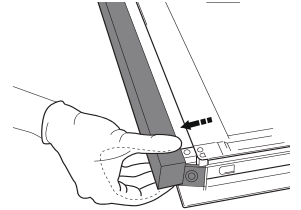
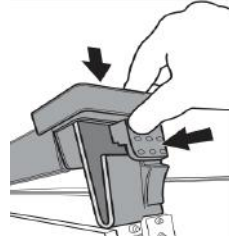
**3.** Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illesse a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

**4.** Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

**5.** Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a

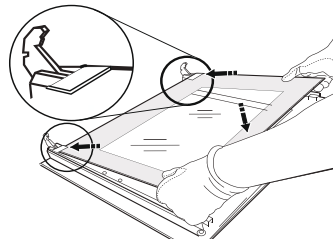
## TISZTÍTÁS EGY KATTINTÁSSAL – AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

**1.** Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élet.

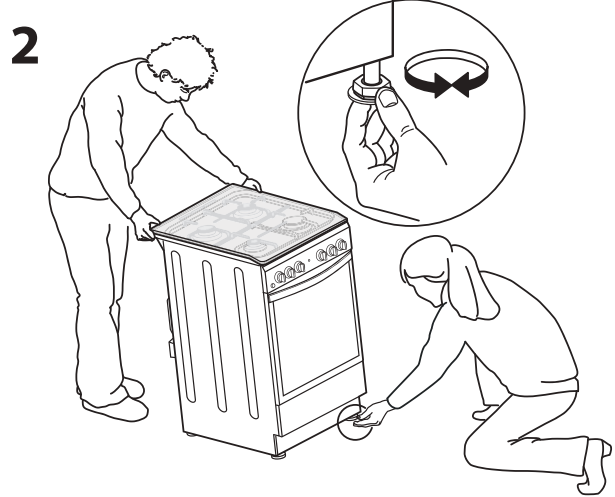
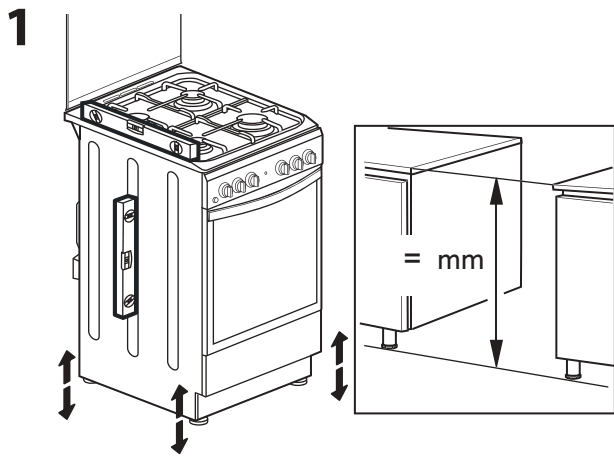
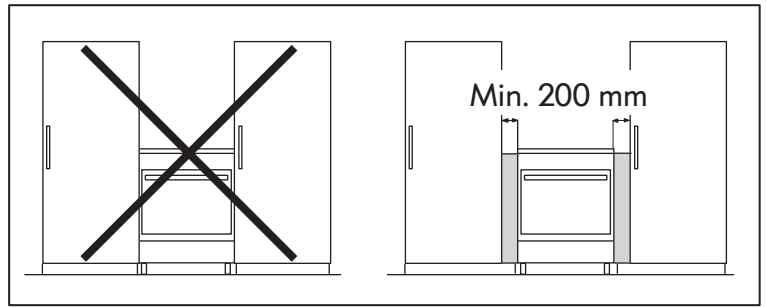
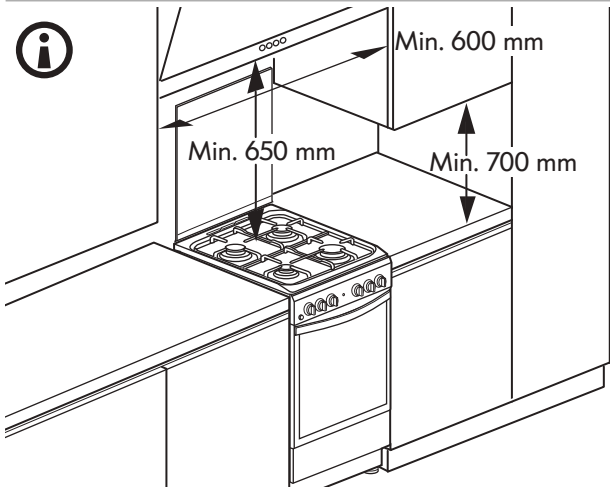
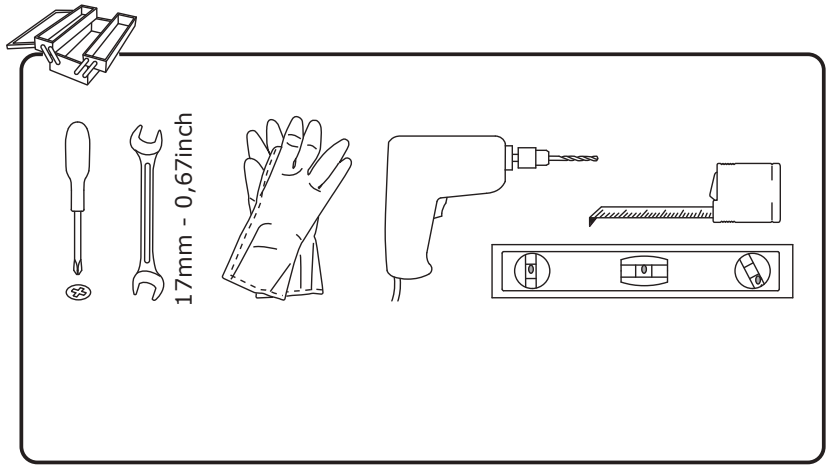
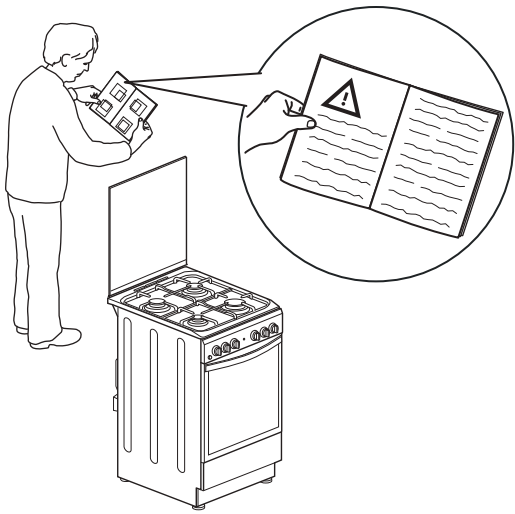


**2.** Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.

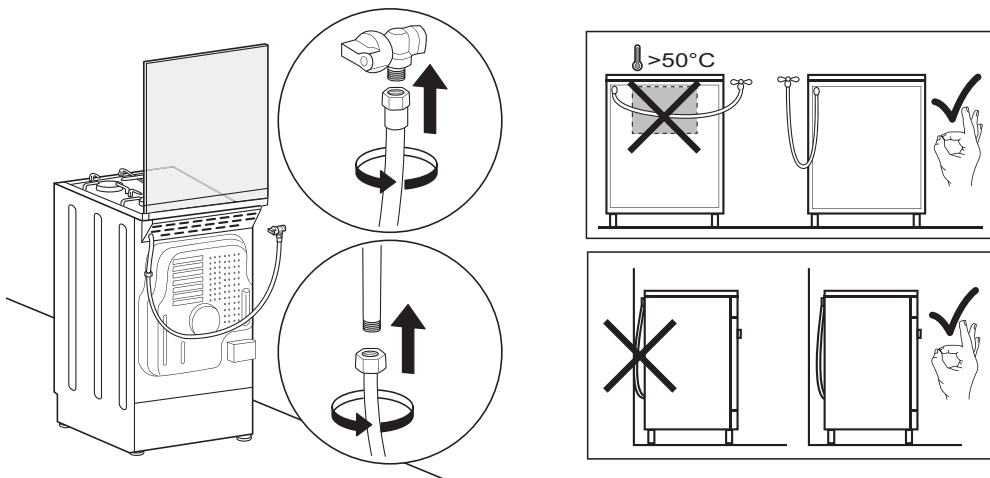
**3.** A belső üvegajtó visszaszerelésekor helyezze be megfelelően az üveglapot úgy, hogy a lapon lévő írott szöveg ne legyen fordítva és könnyen olvasható legyen.



**4.** Szerelje vissza a felső élet: a megfelelő helyzetet kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.



### 3



### 4

