

**ET** *EESTI*

Tervise ja o utusju ised	3
iire ju end	7
Paigaldusju ised	54

**LV** *LATVISKI*

Veselības un drošības instrukcija	37
Īsā pamācība	41
Montāžas instrukcija	54

**LT** *LIETUVIŲ K*

Sveikatos ir saugumo vadovas	20
Trumpasis vadovas	24
Įrengimo vadovas	54

**OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!**

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

⚠ **ETTEVAATUST!** Gaasil töötava küpsetusseadme kasutamisega kaasnevad kuumus, niiskus ja põlemissaadused seadme paigalduskohas. Tagage kõõgi piisav õhuvahetus, seda eriti seadme kasutamise ajal. Hoidke naturaalsed õhusavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat õhuvahetust, näiteks akna avamist või tõhusamat ventilatsiooni mehhaanilise õhuvahetuse tõhustamise näol (kui see on võimalik), et põlemissaadused ohutult välisõhku viia, tagades samal ajal lisaventilatsiooniga ruumi õhuvahetuse. Enne lisaventilatsiooni paigaldamist pidage nõu spetsialistiga.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **ETTEVAATUST!** Pliidiplaadi klaasi purunemine: lülitage viivitamatult välja kõik põletid ja elektrilised küttekehad ning lahutage seade vooluvõrgust; ärge puudutage seadme pinda; ärge kasutage seadet.



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

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

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

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

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

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

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

**LUBATUD KASUTUS**

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

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

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

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

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

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

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

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

Ärge laske põleti leegil ulatuda panni servast kaugemale.

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

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

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

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

## PAIGALDAMINE

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

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

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

Seade tuleb paigaldada elumajja tüüpiliseks kasutamiseks majapidamises.

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

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

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

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

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

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

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

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

Õhuvahetuse avauseid ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

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

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



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



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

\* Saadaval ainult teatud mudelitel

## GAASIÜHENDUS

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

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

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

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

tuleb pöörata ventilatsioonile kehtivatele nõuetele.

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

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

⚠ HOIATUS: Seda tegevust võib teha ainult kvalifitseeritud tehnik.

⚠ Kasutage gaasiühenduse jaoks ainult painduvat või jäika metalltoru.

⚠ Ühendus jäiga toruga (vask või teras):

Gaasisüsteemi ühendus tuleb seadistada nii, et see ei avaldaks survet ühelegi seadme osale. Saadaval on reguleeritav, tihendiga varustatud L-kujuline toru, mis käib seadme toititorule lekete vältimiseks. Tihendi peab alati välja vahedama peale toru paigaldusvahendi keeramist (tihend on koos seadmega). Gaasitoititoru paigaldusvahend on ½ keermestatud gaasisilindri pistikühendus.

⚠ Painduva liitmiketa roostevabast terasest toru ühendamise keermestatud kinnitusega:

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

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

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

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

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

#### **ERINEVATELE GAASITÜÜPIDELE KOHALDAMINE**

(Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik.)

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

#### **ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED**

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

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

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

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

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

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

⚠ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse.

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

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

#### **PUHASTAMINE JA HOOLDUS**


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

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


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

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


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

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

### **PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE**

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

### **KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS**

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

### **ENERGIASÄÄSTUNIPID**

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

Kiirkeedupoti abil säästate veel rohkem aega ja energiat.

### **VASTAVUSDEKLARATSIOON**

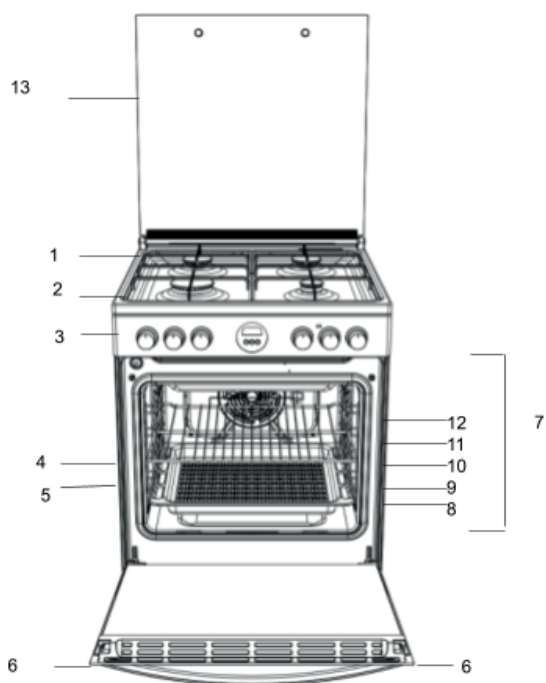
Seade on vastavuses järgmisega. Komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisaininõuded. Energiamärgistuse määrus 65/2014. Energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrused 2019, kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

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

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

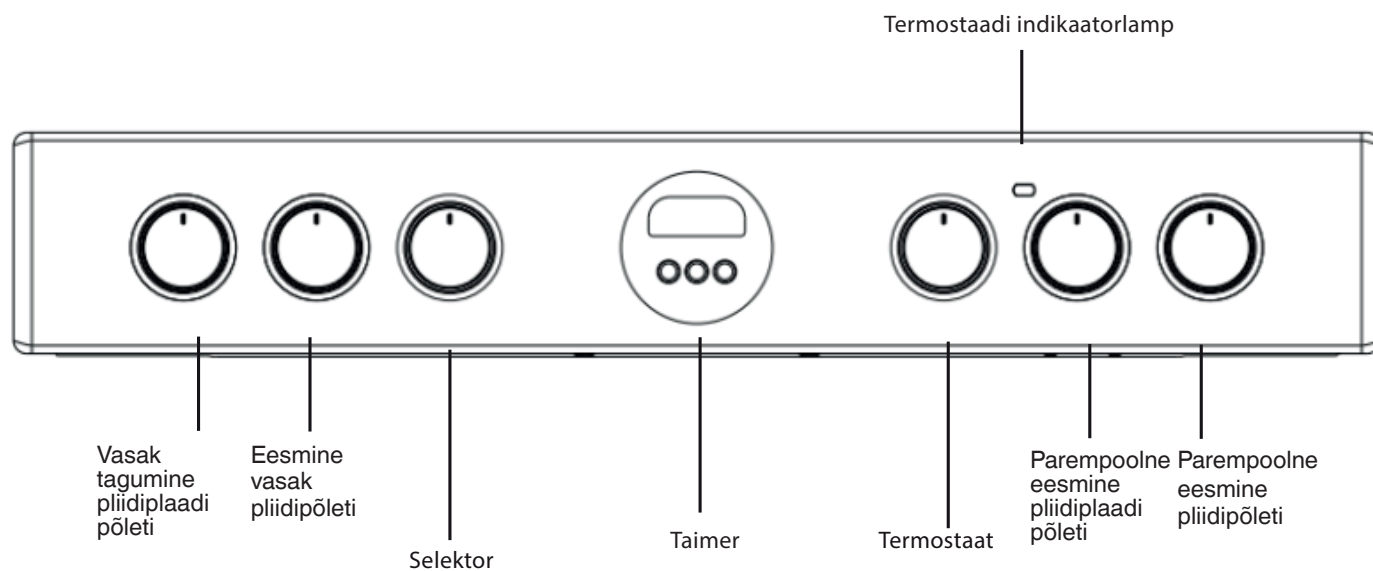


## TOOTE KIRJELDUS



1. Pliidiplaadi põleti
2. Pliidiplaadi rest
3. Juhtpaneel
4. Traatriiul
5. Küpsetusplaat
6. Uks
7. JUHTRESTID libisevate riulite jaoks
8. asend 1
9. asend 2
10. asend 3
11. asend 4
12. asend 5
13. Klaasist kaas

## JUHTPANEEL



**ET**

## PAIGALDAMINE

Enne uue seadme kasutamist lugege see juhend hoolikalt läbi. See sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigalduse ja kasutamise kohta.

Hoidke kasutusjuhend tulevikus kasutamiseks alles. Kui te seadme edasi müüte, ära annate või mujale viite, pange kasutusjuhend sellega kindlasti kaasa.

Seadme peab juhtnööride järgi paigaldama kvalifitseeritud spetsialist.

Enne igasuguseid kohandusi ja hooldustoiminguid tuleb masin lahutada vooluvõrgust.

Järgmised juhtnöörid tuleks läbi lugeda kvalifitseeritud tehnikul, et tagada seadme paigaldamine, reguleerimine ja tehniline hooldus kooskõlas kehtivate määrustega.

### Paigutus ja loodimine

Seadme võib paigaldada kappide kõrvale, mis ei ulatu kõrgemale pliidiplaadist.

Seade tuleb paigaldada otse põrandale. Ärge paigaldage seadet mingisugusele tehisalusele.

Veenduge, et seadme tagaküljega kokku puutuv sein oleks valmistatud rasksüttivast kuumakindlast materjalist (T 90 °C).

Tähtis! Ärge paigaldage seadet ukse ega muu juurdepääsuvahendi kõrvale, et ust kasutavate isikute kokkupuude pliidil olevate küpsetusnõudega oleks võimalikult väike.

### Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivukse taha – ülekuumenemise oht.

#### Seadet ei tohi paigaldada platvormile.

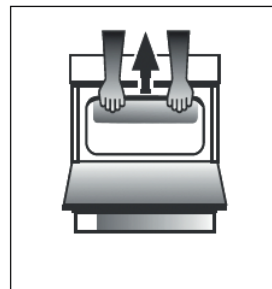
Seade on kavandatud selliselt, et see mahuks üksteisest 600 mm kaugusel olevate köögikappide vahele. Mõlemal pool peab olema piisavalt ruumi, et seadet oleks võimalik hooldamiseks välja tõmmata. Seda võib kasutada ühel või mõlemal küljel paiknevate kappidega või ka nurgas. Selle võib paigaldada ka eraldiseisvalt.

Kõrvuti asetsevad külgseinad, mis ulatuvad pliidiplaadi tasemest kõrgemale, ei tohi olla pliidile lähemal kui 150 mm või 65 mm ning neid tuleb kaitsta kuumakindla materjaliga. Pliidi kohal olev pind või õhupuusti peab olema vähemalt 750 mm kaugusel.

- Seadme võib paigaldada kööki, köök-elutuppa või magamis-elutuppa, aga mitte WC-sse ega vannituppa.
- Õhupuusti tuleb paigaldada õhupuusti kasutusjuhendit järgides.
- Seadme tagaküljega kokkupuutes olev sein peab olema tulekindel.
- Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada seadme taga oleva seina külge kinnitatud konksu külge.

Enne seadme liigutamist veenduge, et see oleks jahtunud, ja lülitage välja seadme juhtplokk. Seadet on kõige lihtsam liigutada esiküljelt tõstes, nagu allpool kirjeldatud.

Seadme liigutamine



Jn A

Avage ahjuust piisavalt, et saaksite ahjulae esiservast tugevalt kinni haarata, puutumata seejuures vastu grillelemente. (JN A)

Olge seadet liigutades ettevaatlik, kuna see on raske. Hoiduge põrandakatte kahjustamisest.

### Elektriühendus

Toiteallika pinge ja sagedus: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

!Toitekaabel peab paiknema nii, et selle temperatuur ei ületaks kunagi rohkem kui 50 °C toatemperatuuri. Kaabel peab olema suunatud eemale tagumistest õhutusavadest. Vajadusel võite kasutada pikemat kaablit, kuid peate tagama, et seadmega kaasas olev kaabel asendatakse samade spetsifikatsioonidega vastavalt kehtivatele standarditele ja seadustele.

### HOIATUSED: SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD.

Pliit peab olema ühendatud vooluvõrku lülitatud (kahepooluselise) pliidi pistikupesaga, mis on korralikult kaitstud

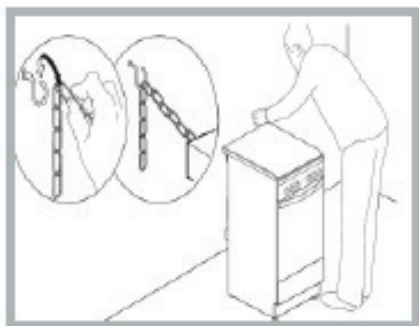
võimsusega, mis vastab pliidi andmeplaadil näidatud mahule.

Elektrijuhtmed tarbijast seadmeni, mis läbivad lülitatavat kaheharulist seadme pistikupesaga, peavad olema ettenähtud tüüpi ja nimivoolutugevusega, nagu eespool toodud.

Toitekaabel peab paiknema nii, et selle temperatuur ei ületaks kunagi rohkem kui 50 °C toatemperatuuri. Kaabel peab olema suunatud eemale tagumistest õhutusavadest.



## Ohutuskett



Seadme tahtmatu ümbermineku ennetamiseks (nt kui laps ronib ahjuuksele) tuleb paigaldada komplektis olev ohutuskett.

Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada kruvi abil (pole seadmega kaasas) seadme taga olevale seinale, samale kõrgusele keti kinnituskohaga seadmel.

Valige kruvi ja kruvikinnitus seadme taga oleva seina materjali järgi. Kui kruvi pea läbimõõt on väiksem kui 9 mm, tuleks kasutada seibi. Betoonseinas tuleb kasutada vähemalt 8 mm läbimõõduga ja 60 mm pikkust kruvi.

Veenduge, et kett oleks kinnitatud seadme tagaküljele ja seinale, nagu joonisel näidatud, et see oleks pärast paigaldamist pinge all ja maapinnaga paralleelne.

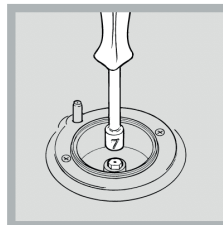
## Gaasiühendus

Pliidi peab ühendama gaasivõrguga gaasiohutuse registreeritud paigaldaja. Hilisema eemaldamise või hoolduse hõlbustamist on selle toote paigaldamise ajal oluline paigaldada heakskiidetud gaasikraan, mis eraldab toiteallika seadmest. Seadme ühendamine gaasivõrgu või vedelgaasiga peab toimuma vastavalt kehtivatele ettenähtud eeskirjadele ja alles pärast seda, kui on kindlaks tehtud, et see on kohandatav kasutatavale gaasiliigile. Kui ei, järgige lõigus „Kohandamine erinevate gaasitüüpidega” toodud juhiseid. Mõnel mudelil saab gaasivarustuse ühendada vastavalt vajadusele vasakule või paremale; ühenduse muutmiseks pöörake voolikuhoidja asendit korgi omaga ümber ja vahetage tihend (seadmega kaasas). Vedelgaasiga ühendamisel paagi kaudu kasutage kehtivale määrusele vastavaid rõhuregulaatoreid. Gaasivarustus peab olema ühendatud seadme vasakpoolsesse külge. Veenduge, et voolik ei läbiks pliidi tagaosa, puudutades kuumi osi.

## Erinevatele gaasitüüpidele kohandamine

Seadet on võimalik kohandada muule gaasitübile lisaks vaikumisi tüübile (see on märgitud kaanel olevale andmesildile).

## Pliidiplaadi kohandamine



- 1.
- 2.

Pliidiplaadi põletite düüside vahetamine:  
Eemaldage pliidiplaadi restid ja libistage põletid pesadelt maha. Keerake düüsid 7 mm mutrivõtmega lahti (vt joonist) ja asendage need düüsidega sobivate düüsidega (vt Põleti ja

düüside tehniliste andmete tabelit).

3. Asendage kõik komponendid, järgides ülaltoodud juhiseid vastupidises järjekorras.

Pliidiplaadi põletite minimaalse seadistuse reguleerimine:

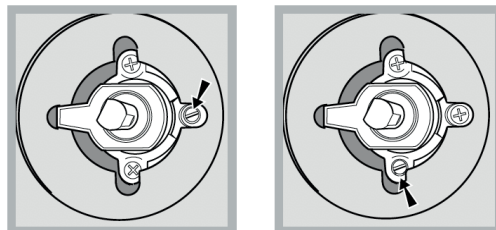
1. Keerake kraan minimaalsesse asendisse.
2. Eemaldage nupp ja reguleerige reguleerimiskruvi, mis paikneb kraanitihvti sees või kõrval, kuni leek on väike, kuid püsiv.

!Kui seade on ühendatud vedelgaasi vooluvõrku, tuleb möödavoolukruvi seada miinimumini.

3. Põleti põlemise ajal muutke nupu asendit kiiresti minimaalselt maksimumini ja vastupidi mitu korda, kontrollides, et leek ei kustuks.

Reguleerimise lõpul tihendage uuesti tihendusvaha või sellega võrdväärse materjaliga.

Pliidiplaadi põletid ei vaja primaarse õhu reguleerimist.



Pärast seadme reguleerimist nii, et seda saaks kasutada teist tüüpi gaasiga, asendage vana andmesilt uuega, mis vastab uut tüüpi gaasile (need sildid on saadaval volitatud tehnilise toe keskustes).

Kui kasutatav gaasirõhk erineb (või veidi erineb) soovitatavast rõhust, tuleb sisselaskevoolikule paigaldada sobiv rõhuregulaator vastavalt kehtivatele standarditele EN 88-1 ja EN 88-2, mis käsitlevad "kanaligaasi regulaatoreid".

## Põleti ja otsaku tehniliste andmete tabel

Põleti	Diameeter (mm)	Vedelgaas				Maagaas					
		Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Šunt 1/100 (mm)	Otsak 1/100 (mm)	Vool* g/h	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Otsak 1/100 (mm)	Vool* g/h	
		Nominaalne	Vähendatud				Nominaalne	Vähendatud			
Kiire (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.00	0.70	116	286
Poolkiire (KESKMIINE) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190
Abiseade (väike) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95
Toide Rõhud	Nominaalne (mbar) Miinimum (mbar) Maksimaalne					28-30	37	20			
						20	25	17			
						35	45	25			

\*kuivgaasiga 15°C 1013 mbar

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

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

G20 - maagaas P.C.S=37,78MJ/m³

Kruvige düüsid 7 mm mutrivõtmega ja maksimaalse pöördemomendiga 4 Nm


## ESMAKORDNE KASUTAMINE IGAPÄEVANE KASUTUS



### Pliidiplaadi kasutamine

#### Põletite süütamine

Iga PÕLETI nupu jaoks on täielik rõngas, mis näitab vastava põleti leegi tugevust.

Pliidiplaadi ühe põleti süütamiseks:

1. Vajutage nuppu PÕLETI ja keerake seda vastupäeva nii, et see oleks suunatud maksimaalsele leegi seadistusele. . Elektroonilise süütenupuga (★) mudelite puhul vajutage nuppu ja seejärel keerake nuppu.

2. Reguleerige leegi intensiivsus soovitud tasemele, keerates PÕLETI nuppu vastupäeva. See võib olla minimaalne seadistus , maksimaalne seadistus  või mis tahes asend nende kahe vahel.

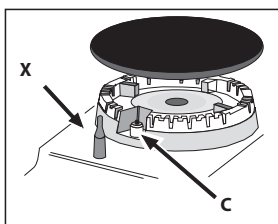
Kui seadmel on elektrooniline valgustusseade\* (C), vajutage süütenuppu, mis on tähistatud sümboliga ★, seejärel hoidke PÕLETI nuppu all ja keerake seda vastupäeva maksimaalse leegi seadistuse suunas, kuni põleti süttib.

Põleti võib nupu vabastamisel kustuda. Kui see juhtub, korrake toimingut, hoides nuppu pikemat aega all.

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

Kui seade on varustatud leegitõkke kaitseseadmega (X)\*, vajutage ja hoidke PÕLETI nuppu umbes 2–3 sekundit all, et leek põlema jääks ja seade aktiveeruks.

Põleti väljalülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab seisukamisasendisse •.



Leegi reguleerimine vastavalt tasemetele

põleti leegi intensiivsust saab reguleerida nupuga vastavalt 10 võimsusastmele, maksimaalsest miinimumini 5 vaheasendiga:



klõps näitab nuppu keerates ühelt tasemelt teisele üleminekut. Süsteem tagab täpsema reguleerimise, võimaldab korrata leegi intensiivsust ja hõlpsalt tuvastada erinevate küpsetustoimingute jaoks eelistatud taseme.

#### Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

Põletite võimalikult tõhusaks tööks ja tarbitava gaasikoguse säästmiseks on soovitatav kasutada ainult kaanega ja tasase põhjaga panne. Need peaksid sobima ka põleti suurusega.

Põleti	Kööginõu läbimõõt (cm)
Kolmekordne kroon (TC) / Kiire(R)	24 - 26
Abistav (A)	10 - 14
Keskmiselt kiire (S)	16 - 20

Põleti tüübi tuvastamiseks vaadake diagramme, mis on toodud jaotises "Põleti ja düüsi spetsifikatsioonid".

TASE	KÜPSETUSMEETOD „soovitatav kasutus“
1 - 2 - 3	Ideaalne või sulatamiseks, šokolaadi aeglaseks sulatamiseks sulatuskastrulis, väiksemate koguste ülessulatamiseks, risotto koorekastme valmistamiseks, äsja valmistatud toiduportsjonite soojas hoidmiseks
4 - 5	Ideaalne vedelikega (vesi, vein, puljong) aeglaselt valmistatavate toitude (riis, kastmed, praad, kala) jaoks, pastale koorekastme valmistamiseks, madala keemistemperatuuri hoidmiseks.
6 - 7	Ideaalne rasvas pruunistamiseks, köögiviljade hautamiseks, pikaajaliseks küpsetuseks, eelkuumutamiseks, kreemjaks küpsetamiseks.
8 - 9	Ideaalne pruunistamiseks, küpsetamise alustamiseks, vedelike keema ajamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, liha ja kala praadimiseks, kõrge keemistemperatuuri hoidmiseks.
10	Ideaalne toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks, et (vesi)

## FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### KASULIKUD NÄPUNÄITED

#### KÜPSETUSTABELI LUGEMINE

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku sätet ja kui toit ei ole piisavalt küps, kasutage kõrgemaid sätteid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

#### ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Konvektsioonküpsetuse funktsioon võimaldab küpsetada samal ajal eri toite (nt kala ja köögivilju) mitmel riiulil. Vajadusel vahetage tasemed ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätkke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

#### ESMAKORDNE KASUTAMINE IGAPÄEVANE KASUTUS

Kui te seadet esimest korda kasutate, kuumutage tühja ahju suletud uksega vähemalt pool tundi maksimumtemperatuuril. Enne kui ahju välja lülitate ja ahjuukse avate, veenduge, et tuba oleks korralikult õhutatud. Seadmest võib tulla pisut ebameeldivat lõhna, mida tekitab tootmisprotsessis kasutatud kaitsvate ainete põlemine.

1. Valige VALITSA abil soovitud küpsetusrežiim.
2. Valige TERMOSTAADI nuppu keerates küpsetusrežiimile soovitud temperatuur või soovitud temperatuur.

Üksikasjaliku küpsetusrežiimide ja neile soovitatud küpsetustemperatuuride loendi leiata asjakohasest tabelist (*ahjus küpsetamise soovitusete tabel*).

Küpsetamise ajal saab alati teha järgmist.

- Muuta VALITSAT keerates küpsetusrežiimi.
- Muuta TERMOSTAADI nuppu keerates temperatuuri.
- Valida täielikku küpsetamise aega ja küpsetamise lõpuaega (*vt allpool*).
- Peatada küpsetamise, keerates VALITSA asendisse „0“.

! Arge pange kunagi midagi otse ahju põhjale; vastasel korral võib emailkate kahjustada saada.  
! Asetage küpsetusnõu alati komplekti kuuluvale raamile.

#### TERMOSTAADI MÄRGUTULI

Kui see põleb, tekitab ahi kuumust.  
Kui ahi on valitud temperatuuri saavutanud, lülitub see välja. Sel hetkel hakkab tuli kordamööda sisse ja välja lülituma, mis tähendab, et termostaat töötab ja hoiab ühtlast temperatuuri.

#### AHJUVALGUSTUS

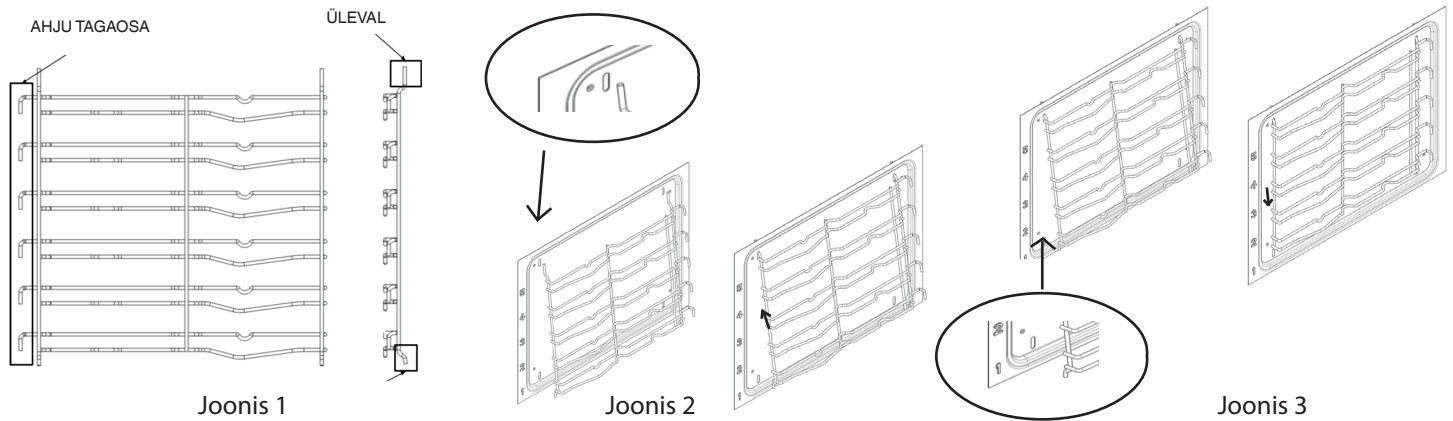
See lülitub sisse, kui VALITS on muus asendis kui „0“. See jääb põlema seniks, kuni ahi töötab. Nupuga valimise korral lülitub valgustus sisse ka siis, kui ükski kütteelement ei tööta.

### 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake *valikunupp* soovitud sümbolile.

	<b>VALGUSTUS / KIIRE EELKUMUTUS</b> Ahjuvalgustuse sisselülitamiseks. Ahju kiire eelkuumutamine.
	<b>TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE</b> Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
	<b>GRILL (GRILLIMINE)</b> Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.
	<b>TURBOGRILL</b> Suurte lihatükide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.
	<b>ALTKUUMUTUS + VENTILAATOR</b> Tugevalt vedela konsistentsiga toidu küpsetamise lõpetamiseks ja krõbekuldse põhja saamiseks. See on kasulik ka kastmete paksendamiseks. Paigutage toit teisele tasandile. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
	<b>KONVEKTSIOONKÜPSETUS</b> Kuni kahel tasandil korraga küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.
	<b>ALTKUUMUTUS</b> Seda funktsiooni saab kasutada täidetud pirukate küpsetamise lõpetamiseks või suppide paksendamiseks. Kasutage seda funktsiooni küpsetamise viimase 10/15 minuti jooksul.
	<b>ÕHU SUNDRINGLUS</b> Samal ajal eri toitude küpsetamiseks mitmel riiulil. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
	<b>ÜLESSULATAMINE</b> Toidu sulatamise kiirendamiseks.
	<b>AUR</b> Režiimi funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsüklitele lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.

## KÜLGVÖREDE PAIGALDAMINE

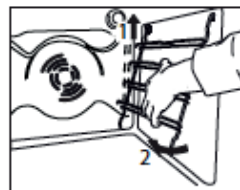


Teie uue pliidiiga on kaasas 2 kroomitud riulituge, mis on koos riulitega ahju pakitud. Pange tähele, et ülemised vardad on pikemad kui alumised ja konksud asuvad ahju taga. Vt joonist 1. Riulitugi ülemine osa haakub ahju külgseina piludesse, nagu joonisel 2. Kui see on ülevalt kinni, suruge alumised vardad ahju külgseinte alumistesse piludesse. Nüüd laske riulitugedel veidi langeda ja kinnitada. Vt joonist 3.

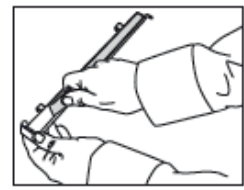
## SIINIDE PAIGALDAMINE (KUI OLEMAS)

*Osaliselt ja täielikult pikendatavad lükandriiulid  
hõlbustavad traatriiulite ja kandikute käsitlemist*

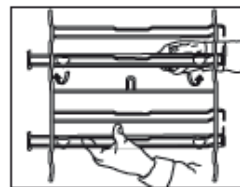
1. Eemaldage küljevõred (Joon. 1)
2. Eemaldage siinide plastist kaitsekate (Joon. 2).
3. Riputage liugurite ülemine osa tugivõredele. Veenduge, et liigendsiine saab vabalt ahju ette liigutada. Siis vajutage siinide alumine osa kindlalt vastu tugivõret, kuni need lähevad klõpsuga paika (Joon. 3).
4. Paigaldage külje tugivõred uuesti ahju (Joon. 4).
5. Pange tarvikud liugurile (Joon. 5, 6).



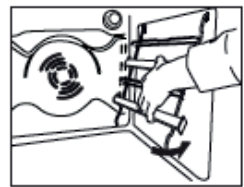
Joonis 1



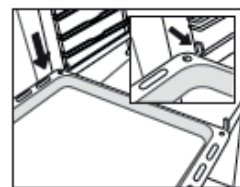
Joonis 2



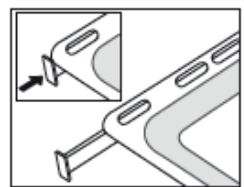
Joonis 3



Joonis 4



Joonis 5



Joonis 6

## TARVIKUD

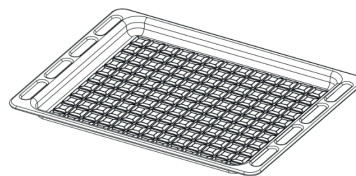
### REST



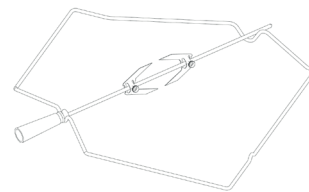
### SÜGAV ALUS



### KÜPSETUSPLAAT



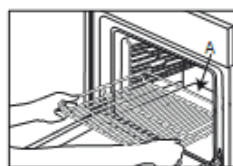
### PÖÖRLEV ELEMENT



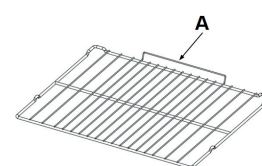
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

## RESTIDE JA TEISTE TARVIKUTE AHJU PANEMINE

1. Lükake rest horisontaalselt ahju, kõrgem osa "A" üleval (Joon. 1A, Joon. 1B).

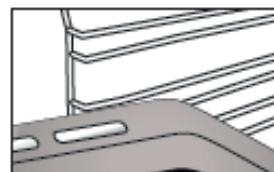


Joon. 1A




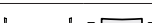





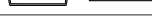

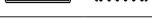

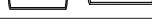
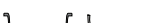
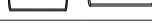

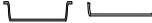


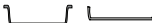



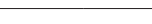




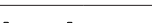


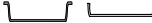



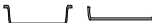

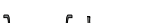
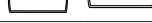

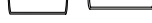

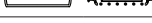
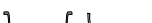








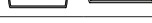

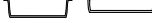


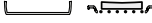

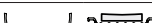
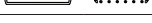
Joon. 1B
































2. Muude tarvikute, nt rasvavanni ja küpsetusplaadi sissepanek käib samamoodi (joonis 2).




































Joonis 2

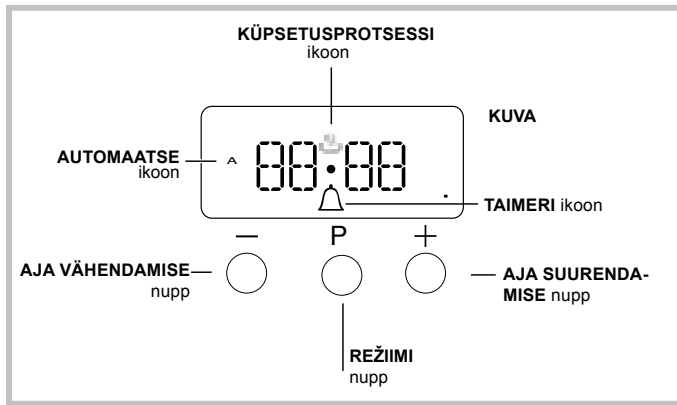
Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ja sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka pürekksklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meele pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUU- MUTUS	TEMPERATUUR. (°C)	KESTUS (min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170	30 - 50	L-2  
Kerkinud / biskviitkoogid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	40 - 60	L-3  
Kerkinud / biskviitkoogid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	160	40 - 70	L-5 L-2  
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	160-180	40-60	L-2  
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150-170	40-70	L-4 L-2  
Küpsised	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	140	30-60	L-3  
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140	30-60	L-5 L-3  
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Väiksed koogid / muffinid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	160 - 180	20 - 50	L-4  
Väiksed koogid / muffinid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Väiksed koogid / muffinid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Tuuletaskud	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170 - 200	20 - 50	L-3  
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-4  
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-2  
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Meringues (Besees)	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues (Besees)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Meringues (Besees)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pitsa/sai/focaccia	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pitsa/sai/focaccia	KONVEKTSIOONKÜPSETUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)	KONVEKTSIOONKÜPSETUS	JAH	170-180	30-60	L-3  
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Volovanid / lehttainast küpsised	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170 - 190	15 - 40	L-3  
Volovanid / lehttainast küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	180-210	15 - 40	L-4  
Volovanid / lehttainast küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	180-210	15 - 40	L-2  
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	180 - 200	30 - 65	L-3  

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMU- TUS	TEMPERATUUR. (°C)	KESTUS (min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg	TURBOGRILL	—	190 – MAX	40–90	L-3  
Kana/küülik/part 1 kg	TURBOGRILL	—	230 – MAX	50 - 100	L-3  
Kalkun/hani 3 kg	TURBOGRILL	—	160 – MAX	130 - 170	L-3  
Kalafileed / -steigid	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	10 - 30	L-4  
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	TURBOGRILL	—	230 – MAX	30–60	L-3  
Köögiviljagrataän	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	10 - 30	L-4  
Röstleib ja -sai	GRILL (GRILLIMINE)	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Vorstid / kebab / ribi / kotletid	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	15 - 30	L-5  
Ahjukartulid	TURBOGRILL	—	230 – MAX	30–60	L-3  
Lambakoot / -jalg	TURBOGRILL	—	200 – MAX	50 - 100	L-3  
Terve söögikord (Cook3): Puuviljakook Lasanje Praeliha	ÖHU SUNDRINGLUS	—	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Terve söögikord (Cook4): Puuviljakook Lasanje Lihalõigud Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	ÖHU SUNDRINGLUS	—	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
					L-3  
					L-1  

RETSEPT	FUNKTSIOON	VESI (g)	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid	Steam (Aur)	100	170–180	30-60	L-2  
Väiksed koogid / muffinid	Steam (Aur)	100	160–170	30-55	L-3  
Focaccia	Steam (Aur)	150	200-220	20-40	L-3  
Kuklid	Steam (Aur)	100	210	25-40	L-3  
Saiapäts	Steam (Aur)	150	170–180	70-100	L-3  
Roast beef (Rostbiif)	Steam (Aur)	200	200	35-60	L-3  
Roast beef (Rostbiif) 2kg	Steam (Aur)	250	200	40-70	L-3  
Lambajalg	Steam (Aur)	200	180-200	65-75	L-3  
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg	Steam (Aur)	200	200	60–90	L-3  
Kana/küülik/part 1 kg	Steam (Aur)	200	200-220	50-70	L-3  
Kalafileed / -steigid	Steam (Aur)	150	180	15-35	L-3  
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	Steam (Aur)	150	180-200	25-40	L-3  
Ahjukartulid	Steam (Aur)	200	200-220	50-70	L-3  
Praetud kana 1–1,3 kg	Steam (Aur)	250	200	50-80	L-3  

TARVIKUD					
	Rest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega



### KELLA SEADISTAMINE

Kella saab seadistada väljalülitatud ahjuga või ka sisselülitatud ahjuga, kui eelnevalt pole programmeeritud küpsetustsükli kestust. Kui seade on vooluvõrku ühendatud või pärast elektrikatkestust hakkavad DISPLEIL vilkuma numbrid 00:00.

1. Vajutage kordamööda nuppe „+“ ja „-“.  
Koolon tundide ja minutite vahel vilgub.



2. Kasutage kellaaja muutmiseks nuppe „+“ ja „-“. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

### SUMISTI SAGEDUSE MUUTMINE

Sumistisignaali sagedust saab muuta korduvalt nuppu „-“ vajutades.

### MINUTILUGEJA SEADISTAMINE

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

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon  ja kolm numbrit hakkavad displeil vilkuma.


2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud aeg. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

3. Oodake 5 sekundit. Kui te nuppu veel ühe korra vajutate, kuvatakse displeil ajaarvestus. Kui valitud aeg on nulli jooksnud, aktiveeritakse sumisti.

### KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE




Enne programmeerimist tuleb valida küpsetusrežiim.

#### KÜPSETUSE KESTUSE PROGRAMMEERIMINE

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon **A** ja DUR-numbrid hakkavad DISPLEIL vilkuma.
2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud kestus. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
3. Oodake 5 sekundit, pärast seda on displeil kuvatud ikoon **A**.
4. Kui valitud aeg on möödunud ja ahi lõpetab küpsetamise, aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.


- Näide. Kell on 9:00 ja te programmeerite kestuseks 1 tunni ja 15 minutit. Programm lõpetab automaatselt töö kell 10:15.

#### KÜPSETUSREŽIIMI LÕPUAJA MÄÄRAMINE

1. Järgige samme 1 kuni 3, et määrata eespool kirjeldatud viisil kestus.
  2. Seejärel hoidke all nuppu , kuni displeil hakkab vilkuma tekst „END“ (LÖPP).
  3. Kasutage nuppe „+“ ja „-“, et küpsetuse lõpuajaga muuta. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
  4. Oodake 5 sekundit või vajutage uuesti nuppu . Kui küpsetamine algab, on displeil kuvatud sümbol .
  5. Kui valitud aeg on möödunud, lõpetab ahi küpsetamise ja aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.  
Programmeerimine on tehtud, kui süttib ikoon **A**.
- Näide. Kell on 9:00 ja kestuseks on programmeeritud 1 tund. Lõpuajaks on määratud 12:30. Programm käivitub automaatselt kell 11:30.

#### PROGRAMMI TÜHISTAMINE

Tehke programmi tühistamiseks järgmist.

- Hoidke all nuppu , kuni programmi, mida soovite katkestada, ikoon ning numbrid hakkavad displeil vilkuma. Hoidke all nuppu „-“, kuni displeil kuvatakse numbrid 00:00.
- Hoidke all nuppe „+“ ja „-“. See tühistab kõik eelnevalt valitud sätted, kaasa arvatud taimeri sätted.



## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

LÜLITAGE PEALÜLITI VÄLJA JA VEENDUGE, ET SEADE OLEKS ENNE PUHASTAMIST KÜLM.

ENNE SISSELÜLITAMIST VEENDUGE, ET KÕIK NUPUD OLEKSID VÄLJALÜLITATUD ASENDIS.

**Ärge kasutage aurupuhastus-seadmeid.**

**Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.**

**Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm.**

**Lahutage seade toiteallikast.**

**Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivset nuustikut, abrasiivset/söövitavat puhastusvahendit, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.**

Tõmmake seadme pistik seinakontaktist välja.

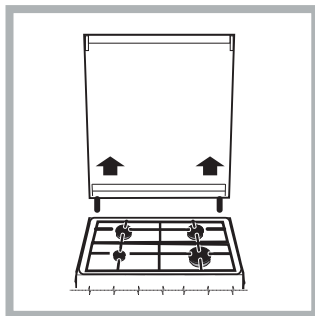
### Keskkonna austamine ja hoidmine

- Võimaluse korral vältige ahju eelkuumutamist ja proovige see alati täita. Avage ahju ust nii vähe kui võimalik, sest kuumus läheb kaotsi iga kord, kui see avatakse. Märkimisväärse energia säästmiseks lülitage ahi lihtsalt 5–10 minutit enne planeeritud küpsetusaja lõppu välja ja kasutage ahjus edasi tekitatavat soojust.
  - Ukse energiakadude vältimiseks hoidke tihendid puhtad ja korras
  - Kui teil on ajastatud tariifiga elektrileping, aitab „viivitusega toiduvalmistamise“ võimalus säästa raha, nihutades töötamise odavamatele perioodidele.
  - Poti või panni põhi peaks pliidirõnga täielikult katma. Kui see on väiksem, läheb väärtuslikku energiat raisku ja üle keevatest pottidest jäävad pinnale jäägid, mida võib olla raske eemaldada.
  - Küpsetage toitu kinnistes, hästi suletavate kaantega pottides või pannides ning kasutage võimalikult vähe vett. Kaaneta toiduvalmistamine suurendab märgatavalt energiatarbimist
  - Kasutage täielikult tasaseid potte ja panne
- Kui küpsetate midagi, mis võtab kaua aega, siis tasub kasutada survekeetjat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.

### Seadme väljalülitamine

Enne kui alustate sellega mingeid töid, lahutage seade vooluvõrgust.

Kate \*



Kui pliidiil on klaaskate, tuleb seda katet puhastada leige veega. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid.

Pliidiplaadi taga oleva ala puhastamise hõlbustamiseks on võimalik kate eemaldada. Avage kate täielikult ja tõmmake seda üles (vt joonist).

**! Ärge sulgege katet, kui põletid põlevad või kui need on veel**

kuumad.

### Gaasikraani hooldus

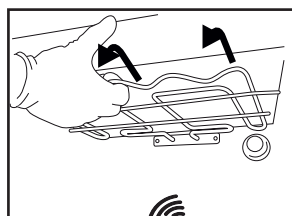
Aja jooksul võivad kraanid kinni jääda või neid on raske keerata. Kui see juhtub, tuleb kraan välja vahetada.

### VÄLISPIND

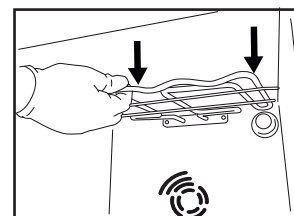
- Puhastage pindu niiske mikrofiberlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Kuivatage kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

### ÜLEMISE KÜTTEKEHA LIIGUTAMINE

1. Eemaldage tarvikute paigaldamiseks kasutatavad küljevõred.
2. Tõmmake kütteelement veidi välja (Joon. 1) ja alandage seda (Joon. 2).
3. Küttekeha asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et küttekeha jääb külgmistele tugelele toetuma.



Joonis 1



Joonis 2

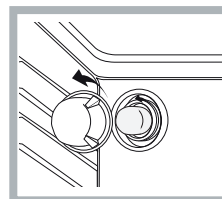
### SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

### TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

### LAMBIPIRNI VAHETAMINE



1. Eemaldage ahi vooluvõrgust
  2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
  3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.
- Märkus: Kasutage 40 W/230 V tüüp G9 Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt

kodumasinad ja ei sobi üldisesse ruumi kodu valgustus (EÜ määrus 244/2009).

- Ärge käsitsege pirne paljaste kätega  
Pirnid on saadaval teeninduses.  
sõrmejäljed võivad neid kahjustada. Ärge kasutage ahju kuni lambikate on äsja tagasi pandud.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

### AHJU PUHASTAMINE AURU ABIL


Seda puhastusmeetodit on soovitatav kasutada pärast eriti rasvaste lihatoitude küpsetamist.

See puhastusmeetod lihtsustab ahjuseintelt mustuse eemaldamist, kasutades ära ahjusüvendis tekitatavat auru!

Tähtis! Enne auruga puhastamise alustamist tehke järgmist.

- Eemaldage ahju põhjast kõik toidujäägid ja rasv.
- Eemaldage kõik ahju tarvikud (restid ja tilgapannid).

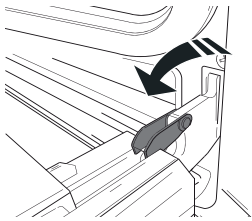
Tehke eespool nimetatud toimingud, järgides järgmist protseduuri.

1. Valage 3000ml joogivett ahju küpsetusplaadile, asetades selle alumisele riiulile. Kui teie mudelil puudub nõrgumispann, pange alumisele riiulile küpsetuspaber.
2. valige ahju funktsioon ja ALTKUUMUTUS  ja seadke temperatuuriks 90 °C;
3. hoidke 35 min ahjus;
4. lülitage ahi välja;
5. Kui ahi on jahtunud, võite ukse avada ja puhastamise vee ja niiske lapiga lõpule viia.
6. Kõrvaldage pärast puhastamise lõpetamist süvendist kogu sinna jäänud vesi.

Kui olete auruga puhastamise lõpetanud (nt pärast eriti rasvase toidu valmistamist või kui rasva on raske eemaldada), võib olla vaja puhastamine eelmises jaotises kirjeldatud tavameetodi abil lõpule viia. Puhastada tohib ainult külma ahju!

## AHJU UKSEKLAASI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

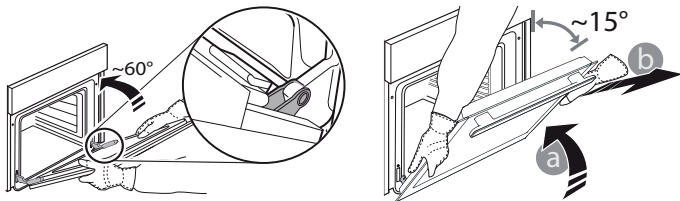
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

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

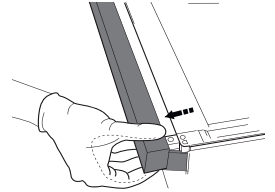
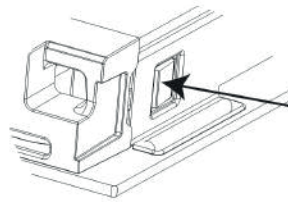
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korra ülal kirjeldatud toiminguid.

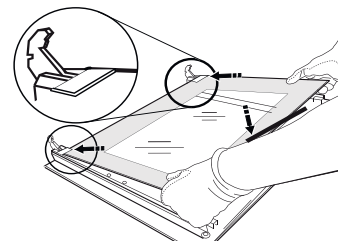
## LIHTNE PUHASTADA – KLAASI PUHASTAMINE

1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka 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. Kui te sisemist ukseklaasi tagasi paigaldate, sisestage klaaspaneel õigesti nii, et paneelil olev tekst oleks õiget pidi ja kergesti loetav.



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

## RIKKEOTSING

### Mida teha, kui...

### Võimalikud põhjused

### Lahendused

Ahi ei tööta.

Voolukatkestus.  
Vooluvõrgust lahutatud

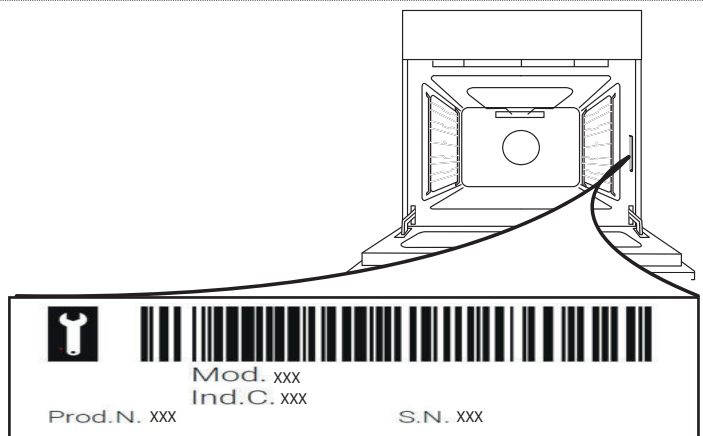
Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

## MÜÜGIJÄRGNE 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 (tootele paigaldatud andmesildil, mis on avatud ahjuuksega nähtav siseküljel, sõnale SERVICE järgnev kood);
- teie täielik aadress;
- kontakttelefoni number.



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

## SAUGOS INSTRUKCIJOS

### PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

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

⚠ ĮSPĖJIMAS. Kambaryje, kuriame įrengta ir naudojama dujinė viryklė, generuojama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Būtina užtikrinti, kad virtuvės ventiliacija būtų tinkama, ypač, kai naudojamas prietaisas: pasistenkite, kad natūralios ventiliavimo angos būtų atviros arba sumontuokite mechaninę ventiliacijos sistemą (mechaninę ištraukimo sistemą). Ilgesnį laiką intensyviai naudojant prietaisą gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, atidaryti langą, arba efektyvesnio vėdinimo, pavyzdžiui, padidinti mechaninio vėdinimo lygį (jei įmanoma), kad degimo produktai būtų saugiai pašalinami į išorinį orą ir kartu būtų užtikrintas patalpos oro pasikeitimas su papildomu vėdinimu. Prieš įrengdami papildomą ventiliaciją, pasikonsultuokite su specialistu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

### LEISTINAS NAUDOJIMAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### ĮRENGIMAS

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

**⚠️** Elektros ir dujų jungtys turi atitikti vietos reqlamentus.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Draudžiama uždengti ventiliacijai ir šilumos išleidimui naudojamas angas.

**⚠️** Neiškinkite prietaiso iš polistireno putų pagrindo, kol nebūsime pasirengę jo montuoti.

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



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



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

\* Tik tam tikruose modeliuose

## **DUJŲ PRIJUNGIMAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Sujungimas su nelankščia žarna (varine arba plienine):

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Prie dujų tinklo arba dujų baliono galima jungtis lankščia gumine arba plienine žarna, laikantis galiojančių nacionalinių teisės aktų.

## **PRITAIKYMAS ĮVAIRIŲ TIPŲ DUJOMS**

(Šią operaciją turi atlikti kvalifikuotas specialistas.)

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

## **ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS**

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

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

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

⚠ Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad 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 įgaliojtas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros šoko pavojaus.

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

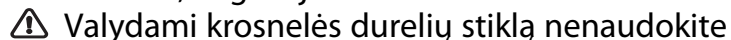
⚠ **ĮSPĖJIMAS** Prieš keisdami lemputę įsitikinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio.


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


## **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

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

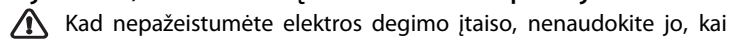
darbus atlikite dviese (mažesnė apkrova); niekada nenaudokite valymo garais įrenginių (elektros šoko rizika). Dėl ne specialistų atliekamų gamintojo neįgaliojų remonto darbų gali kilti grėsmė sveikatai arba saugai ir gamintojas dėl to nebus laikomas atsakingu. Jei bet kokia žala ar pažeidimas atsiranda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

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


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

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


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

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

### PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

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

### BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliojotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEJA) reikalavimus ir pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisas). Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio. Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

### ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

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

Naudokite greitpuodį ir taupykite energiją ir laiką.

### ATITIKTIES DEKLARACIJA

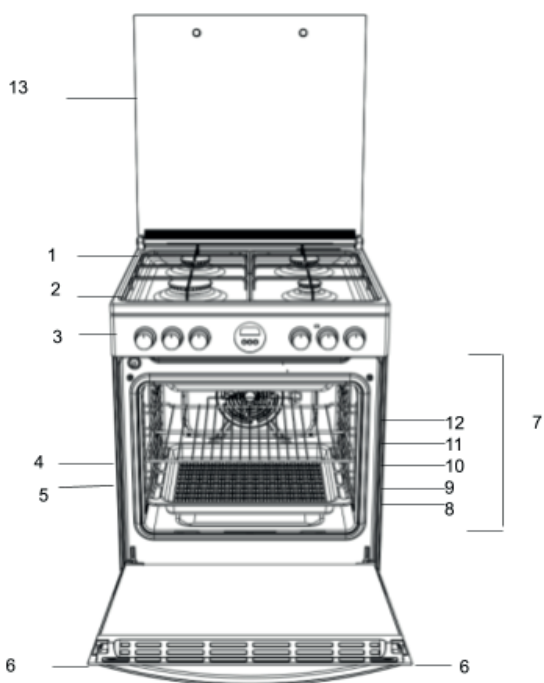
Šis prietaisas atitinka: ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014; energijos vartojimo efektyvumo ženklavimo reglamentą 65/2014; ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą,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

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

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

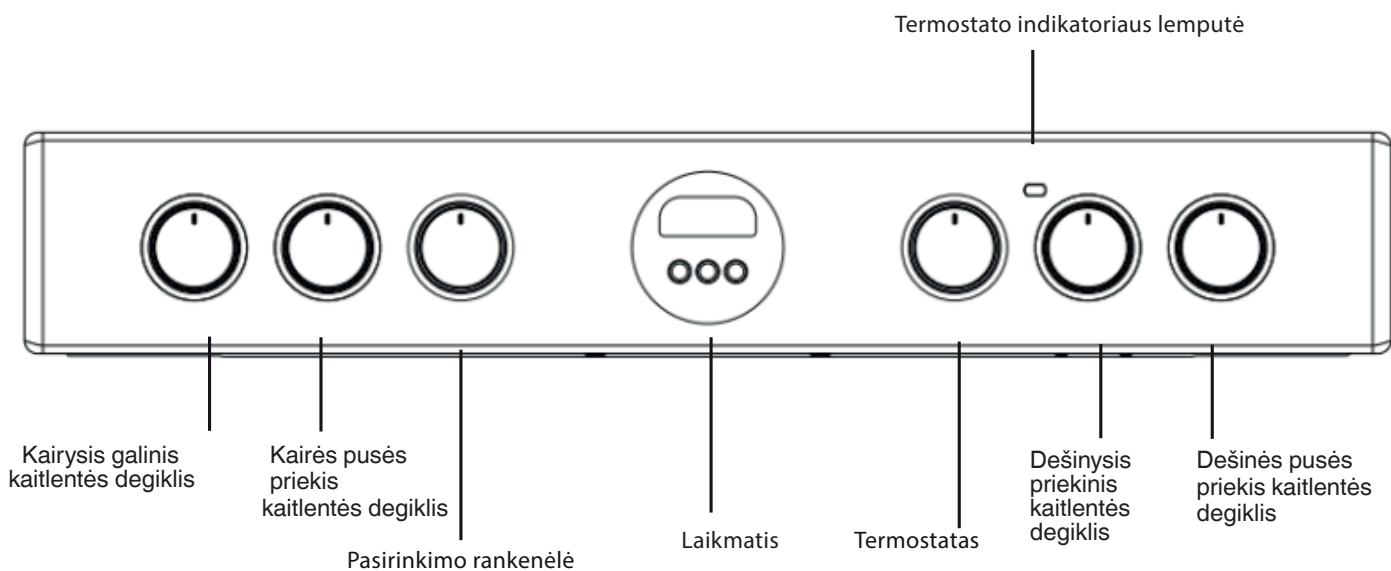


GAMINIO APRAŠYMAS



- 1. Kaitlentės degiklis
- 2. Kaitlentės tinklelis
- 3. Valdymo skydelis
- 4. Grotelės
- 5. Kepimo skarda
- 6. Durelės
- 7. Slankiojančiųjų grotelių KREIPIANTIEJI BĖGELIAI
- 8. 1 padėtis
- 9. 2 padėtis
- 10. 3 padėtis
- 11. 4 padėtis
- 12. 5 padėtis
- 13. Stiklinis dangtis

VALDYMO SKYDELIS





## MONTAVIMAS

Prieš pradėdami naudotis naujuoju prietaisu, atidžiai perskaitykite šį instrukcijų lankstinuką. Čia pateikiama svarbi prietaiso montavimo ir eksploatavimo informacija. Išsaugokite šias naudojimo instrukcijas, kad vėliau galėtumėte pasinaudoti. Jei prietaisas parduodamas, atiduodamas arba perkeliamas, kartu pridėkite ir šias instrukcijas. Prietaisą turi sumontuoti kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis pateiktomis instrukcijomis. Bet koks prietaiso reguliavimas ar techninė priežiūra turi būti atliekama atjungus prietaisą nuo elektros tinklo. Šias instrukcijas turi perskaityti kvalifikuotas specialistas, kad prietaisas būtų tinkamai sumontuotas, sureguliuotas ir techniškai prižiūrimas vadovaujantis galiojančias įstatymais.

### Vietos parinkimas ir išlygiavimas

Prietaisą galima montuoti šalia spintelių, kurių aukštis neviršija kaitlentės paviršiaus aukščio. Šią viryklę reikia statyti tiesiai ant grindų. Nestatykite šios viryklės ant bet kokio dirbtinio pagrindo. Įsitikinkite, kad siena, kuri liečiasi su prietaiso galine dalimi, yra iš nedegios ir karščiui atsparios medžiagos (T 90°C). Svarbu. Nestatykite šio prietaiso arti durų ar kitų prieigos taškų ir taip sumažinkite tikimybę, kad durimis besinaudojantys asmenys prisilies prie ant kaitlentės paviršiaus esančių gaminimo indų.

### Siekiant išvengti perkaitimo, nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių.

#### Šio prietaiso negalima montuoti ant platformos.

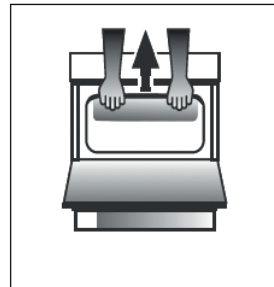
Viryklė suprojektuota taip, kad tilptų tarp virtuvės spintelių, esančių 600 mm atstumu viena nuo kitos. Iš abiejų pusių turi būti tik tiek vietos, kad būtų galima ištraukti viryklę ir atlikti jos techninę priežiūrą. Ją galima naudoti su spintelėmis vienoje arba abiejose pusėse, taip pat kampiniame variante. Jį taip pat galima laisvai pastatyti.

Gretimos šoninės sienos, kurios yra aukštesnės už kaitlentę, turi būti ne mažesniu nei 150 mm arba 65 mm atstumu ir turi būti suprojektuotos iš karščiui atsparių medžiagų. Bet koks viršuje sumontuotas objektas ar gartraukis turi būti ne arčiau kaip 750 mm.

- Viryklė gali būti įrengta virtuvėje, valgomajame arba svetainės kambaryje, bet ją draudžiama įrengti vonios kambaryje.
- Gartraukis turi būti montuojamas vadovaujantis gartraukio vadove pateiktais reikalavimais.
- Siena, kuri liečiasi su viryklės galine dalimi, turi būti iš nedegios medžiagos.
- Viryklė turi apsauginę grandinėlą, kuri turi būti pritvirtinta prie kablo, įsukto sienoje už prietaiso.

Prieš perkeldami viryklę patikrinkite, ar ji atvėsusi, ir išjungtas viryklės valdymo blokas. Viryklę lengviausia perkelti pakėlus priekinę dalį, kaip parodyta toliau.

Viryklės perkėlimas



A pav.

Praverkite dureles tiek, kad būtų galima patogiai įsikibti į apatinį priekinį orkaitės kraštą, neliečiant kepintuvo elementų. (A PAV.)

Pernešdami viryklę būkite atsargūs, nes ji sunki.

Užtikrinkite, kad gabenant nebūtų pažeista grindų danga.

### Elektros jungtis

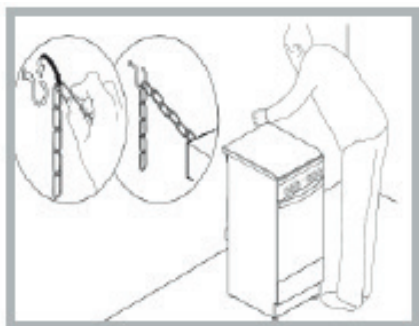
Maitinimo įtampa ir dažnis: 230–240 V kintamosios srovės 50 / 60 Hz.

! Maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad jokiaje vietoje nepatektų į aukštesnę nei 50 °C temperatūrą nei kambario temperatūra. Laidas turi būti nutiestas toliau nuo galinių angų. Jei reikia, galite naudoti ilgesnį kabelį, tačiau privalote užtikrinti, kad kartu su prietaisu pateiktas kabelis būtų pakeistas tokios pat specifikacijos kabeliu pagal galiojančius standartus ir teisės aktus.

### ĮSPĖJIMAI. ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

Kaitlentė turi būti prijungta prie elektros tinklo per įjungtą (dvipolį) kaitlentės lizdą su tinkamu saugikliu, kurio galingumas atitinka kaitlentės vardinėje plokštelėje nurodytą galingumą. Visi elektros laidai nuo vartotojo įrenginio iki viryklės per įjungtą dvipolį viryklės lizdą turi būti atitinkamo tipo ir srovės stiprumo, kaip nurodyta anksčiau. maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad jokiaje vietoje nepatektų į aukštesnę nei 50 °C temperatūrą nei kambario temperatūra. Laidas turi būti nutiestas toliau nuo galinių angų.

## Apsauginė grandinėlė



Siekiant apsisaugoti nuo atsitiktinio įrenginio virtimo, pvz., vaikui užlipus ant įrenginio durelių, BŪTINA sumontuoti įrenginio apsauginę grandinėlę!

Viryklė turi apsauginę grandinėlę, kuri turi būti pritvirtinta varžtu (su virykle nepridedamas) prie už įrenginio esančios sienos, tvirtinant tokiaame aukštyje, kokiame grandinėlė pritvirtinta prie įrenginio.

Varžtą ir jo inkarą pasirinkite pagal sienos, esančios už prietaiso, medžiagos tipą. Jei varžto galvutės skersmuo mažesnis nei 9 mm, būtina naudoti poveržlę. Jei siena yra betoninė, būtina naudoti varžtą, kurio skersmuo mažiausiai 8 mm, o ilgis 60 mm.

Užtikrinkite, kad grandinėlė būtų pritvirtinta prie galinės viryklės sienelės ir prie sienos, kaip parodyta paveikslėlyje, kad po montavimo ji būtų įtempta ir lygiagreti grindims.

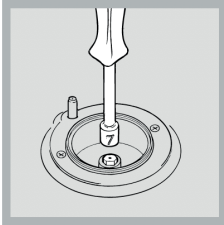
## Dujų prijungimas

Kaitlentę prie dujų tiekimo sistemos turi prijungti registruotas, dujų saugą užtikrinantis montuotojas. Montuojant šį gaminį būtina įrengti patvirtintą dujų čiaupą, kad būtų galima atjungti dujų tiekimą nuo prietaiso, kad vėliau būtų patogiau jį išmontuoti ar atlikti techninę priežiūrą. Prietaisą prie dujotiekio arba suskystintų dujų reikia prijungti pagal galiojančias taisykles ir tik įsitikinus, kad jis pritaikytas naudojamų dujų tipui. Jei ne, vadovaukitės instrukcijomis, pateiktomis skirsnyje „Pritaikymas skirtingoms dujų rūšims“. Kai kuriuose modeliuose dujotiekį galima prijungti iš kairės arba iš dešinės pusės, priklausomai nuo poreikio; norėdami pakeisti jungtį, pakeiskite žarnos laikiklio ir dangtelio padėtį ir pakeiskite tarpiklį (pristatomas kartu su prietaisu). Jei jungiama prie suskystintųjų dujų, naudokite slėgio reguliatorius, atitinkančius galiojančius teisės aktus. Dujotiekis turi būti prijungtas kairėje prietaiso pusėje. Įsitinkite, kad žarna neina per viryklės galinę dalį ir neliečia karštų dalių.

## Pritaikymas įvairių tipų dujoms

Prietaisą galima pritaikyti kitam nei numatytasis dujų tipas (tai nurodyta ant dangtelio esančioje vardinėje plokštelėje).

### Kaitlentės pritaikymas

-  1. Nuimkite kaitlentės groteles ir nuimkite degiklius nuo jų vietų.
2. Atsukite antgalius 7 mm veržliarakčiu (žr. pav.) ir pakeiskite juos antgaliais, pritaikytas naujo tipo dujoms (žr. degiklių ir antgalių specifikacijų lentelę).

3. Pakeiskite visas sudedamąsias dalis, vadovaudamiesi pirmiau pateiktais nurodymais atvirkštine eilės tvarka.

Viryklės degiklių minimalaus nustatymo reguliavimas:

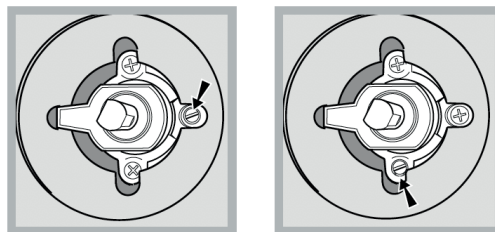
1. Pasukite čiaupą į mažiausią padėtį.
2. Nuimkite rankenėlę ir sureguliuokite reguliavimo varžtą, esantį čiaupo kaiščio viduje arba šalia jo, kol liepsna bus nedidelė, bet pastovi.

! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų tiekimo sistemos, apylankos sraigtas turi būti nustatytas minimaliai.

3. Degikliui užsidegus, kelis kartus greitai pakeiskite rankenėlės padėtį nuo mažiausios iki didžiausios padėties ir atvirkščiai, patikrinkite, ar liepsna neužgeso.

Baigę reguliuoti, vėl užsandarinkite sandarinimo vašku arba jam prilygstančia medžiaga.

Kaitlentės degikliams pirminio oro reguliuoti nereikia.



Sureguliuavę prietaisą taip, kad jį būtų galima naudoti su kito tipo dujomis, pakeiskite senąją vardinę plokštelę nauja, atitinkančia naują dujų tipą (šias plokšteles galima įsigyti įgaliuotuosiuose techninės pagalbos centruose).

Jei naudojamų dujų slėgis skiriasi (arba šiek tiek skiriasi) nuo rekomenduojamo, prie įleidimo žarnos turi būti pritvirtintas tinkamas slėgio reguliatorius pagal galiojančius standartus EN 88-1 ir EN 88-2, susijusius su „dujinių slėgių reguliatoriais“.

## Degiklio ir antgalio techniniai duomenys

Degiklis	Skersmuo (mm)	Suskystintos dujos						Gamtinės dujos			
		Šilumingumas kW (p.c.s*)		Apylanka 1/100 (mm)	Purkštukas 1/100 (mm)	Srautas* g/h		Šilumingumas kW (p.c.s*)		Purkštukas 1/100 (mm)	Srautas* g/h
		Nominalus	Sumažintas			***	**	Nominalus	Sumažintas		
Greitas (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.00	0.70	116	286
Pusiau greitas (Vidutinis) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190
Pagalbinis (mažas) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95
Tiekimo linija Slėgiai	Nominalusis (mbar) Minimalus (mbar) Maksimalus					28-30	37	20 17 25			

\*su sausomis dujomis 15 °C 1013 mbar

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

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

Natural G20 P.C.S=37,78Mj/m³




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

**NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ  
KASDIENIS NAUDOJIMAS**

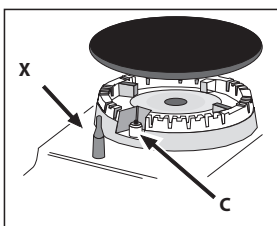
**Kaitlentės naudojimas**

**Degiklių uždegimas**

Prie kiekvienos DEGIKLIO rankenėlės yra visas žiedas, kuriame rodomas atitinkamo degiklio liepsnos stiprumas. Norėdami įjungti vieną iš kaitlentės degiklių:

1. Paspauskite degiklio rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę taip, kad ji rodytų didžiausios liepsnos nustatymą . Modeliuose su elektroninio uždegimo mygtuku (★) paspauskite mygtuką ir pasukite rankenėlę.
2. Nustatykite norimą liepsnos stiprumą sukdami DEGIKLIO rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę. Tai gali būti mažiausias nustatymas , didžiausias nustatymas  arba bet kuri padėtis tarp šių dviejų.

Jei prietaise sumontuotas elektroninis uždegimo įtaisas\*



(C), paspauskite uždegimo mygtuką, pažymėtą simboliu ★, tada laikykite nuspaudę degiklio rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę maksimalios liepsnos nustatymo kryptimi, kol degiklis užsidegs.

Atleidus rankenėlę degiklis gali užgesti. Jei taip atsitinka, pakartokite viską dar kartą, tik palaikykite rankenėlę nuspaustą ilgiau.

Atleidus rankenėlę degiklis gali užgesti. Jei taip atsitinka, pakartokite viską dar kartą, tik palaikykite rankenėlę nuspaustą ilgiau.

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

Jei prietaise yra įrengtas liepsnos gedimo apsaugos įtaisas (X)\*, paspauskite ir maždaug 2–3 sekundes palaikykite nuspaudę degiklio rankenėlę, kad liepsna degtų ir suveiktų įtaisas.

Norėdami išjungti degiklį, sukite rankenėlę, kol ji pasieks padėtį stop •.

Liepsnos reguliavimas pagal lygius

degiklio liepsnos intensyvumą galima reguliuoti rankenėle: yra 10 galios lygių, nuo didžiausio iki mažiausio, su 5 tarpinėmis padėtimis:



pasukus rankenėlę, spragtelėjimas nurodo, kad pereita nuo vieno lygio prie kito. Sistema užtikrina tikslesnį reguliavimą, leidžia atkartoti liepsnos intensyvumą ir lengvai nustatyti pageidaujamą lygį skirtingiems maisto ruošimo atvejams.

**Praktiniai patarimai, kaip naudoti degiklius**

Kad degikliai veiktų veiksmingiausiai ir būtų taupomas suvartojamų dujų kiekis, rekomenduojama naudoti tik keptuves tik su dangčiu ir plokščiu pagrindu. Jos taip pat turėtų atitikti degiklio dydį.

Degiklis	Maisto gaminimo indų skersmuo (cm)
Troškiny (TC) / greitas (R)	24 – 26
Pagalbinis (A)	10 – 14
Pusiau greitas (S)	16 – 20

Norėdami nustatyti degiklio tipą, vadovaukitės schemomis, pateiktomis skyriuje „Degiklių ir antgalių specifikacijos“.

LYGIS	GAMINIMO BŪDAS kam rekomenduojamas
1 - 2 - 3	Puikiai tinka sviestui suminkštinti, šokoladui atsargiai lydyti specialiame inde, mažoms porcijos atšildyti, daugiaryžio padažui gaminti, palaikyti šiltas nedideles ką tik pagaminto maisto porcijas
4 – 5	Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (ryžiams, padažams, mėsai, žuviai) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu) ir pastai sutirštinti, palaikant lėtą virimą
6 – 7	Idealiai tinka skrudinti, daržovėms troškinti, ruošti maistą ilgesnį laiką, priedams iš anksto pašildyti, kremui gaminti
8 – 9	Puikiai tinka skrudinimui, kepimo pradžioje, užšaldytiems produktams kepti, greitai skysčiams užvirinti, mėsai ir žuviai ant grotelių kepti, nuolatiniam virimui palaikyti
10	Puikiai tinka greitai padidinti maisto temperatūrą arba pašildyti skysčius (vandenį)

## FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

### PATARIMAI

#### KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausius rekomenduojamus nustatymus ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite aukštesnius nustatymus. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

#### KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudojant „Konvekcinio Kepimo“ funkciją, galima gaminti skirtingus patiekalus (pvz., žuvį ir daržovę) keliuose lygmenyse vienu metu. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, pakeiskite kepimo skardos lygį (jei reikia). Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

#### NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ KASDIENIS NAUDOJIMAS

Pirmą kartą naudodami prietaisą nustatykite maksimalią temperatūrą ir kaitinkite tuščią orkaitę uždarytomis durelėmis bent pusvalandį. Įsitinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama ir tik tada išjunkite orkaitę ir atidarykite orkaitės dureles. Prietaisas gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, atsirandantį dėl gamybos proceso metu panaudotų apsauginių medžiagų degimo.

1. Sukdami PASIRINKIMO rankenėlę pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą.
2. Sukdami TERMOSTATO rankenėlę pasirinkite gaminimo režimui rekomenduojamą arba pageidaujamą temperatūrą.

Išsamų kepimo režimų ir siūlomų kepimo temperatūrų sąrašą rasite atitinkamoje lentelėje (žr. *lentelę Gaminimo orkaitėje patarimai*).

Gaminimo metu visada galima:

- pasukti PASIRINKIMO rankenėlę ir pakeisti gaminimo režimą.
- pasukti TERMOSTATO rankenėlę ir pakeisti temperatūrą.
- nustatyti bendrą gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką (žr. *toliau*).
- pasukti PASIRINKIMO rankenėlę į „0“ padėtį ir sustabdyti gaminimą.

! Niekada nedėkite objektų tiesiai ant orkaitės dugno; taip apsaugosite emaliuotą dangą nuo pažeidimų.  
! Gaminimo indus visada dėkite ant pridėdamų grotelių.

#### TERMOSTATO INDIKATORIAUS LEMPUTĖ

Kai ji šviečia, orkaitė generuoja šilumą. Ji išsijungia, kai orkaitės viduje pasiekiami nustatytoji temperatūra. Po to lemputė pakaitomas užsidega ir išsijungia, taip parodoma, kad termostatas veikia ir palaiko pastovų nustatytos temperatūros lygį.

#### ORKAITĖS LEMPUTĖ

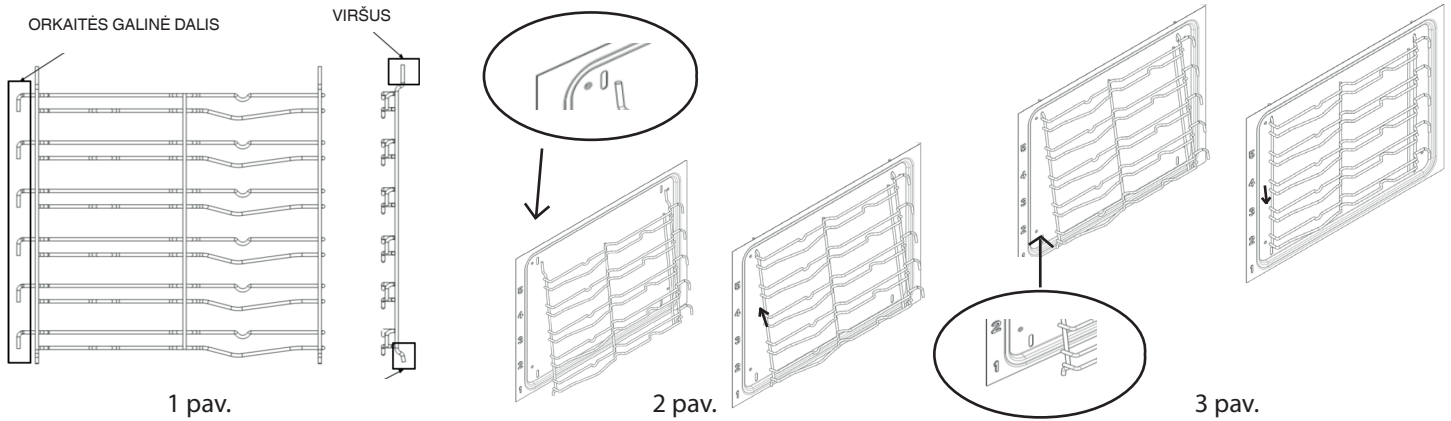
Ji įjungžiama pasukus PASIRINKIMO rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus „0“. Ji šviečia, kol orkaitė veikia. Pasirenkant rankenėle, šviesa įjungžiama nesuaktyvinant jokio kaitinimo elemento.

### 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio.

	<b>LEMPUTĖ / GREITAS IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS</b> Orkaitės apšvietimo lemputei įjungti. Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
	<b>TRADICINIS GAMINIMAS</b> Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
	<b>KEPINTUVAS</b> Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepa mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į ją tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.
	<b>KEPINIMAS PADIDINTA GALIA</b> Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.
	<b>APAČIOS KAITINIMAS + VENTILIATORIUS</b> Baigti gaminti labai skystos konsistencijos maistą ir išgauti traškų, auksinį pagrindą. Taip pat naudojamas padažams sutirštinti. Maistą padėkite ant antros lentynėlės. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.
	<b>KONVEKČINIS KEPIMAS</b> Galima gaminti įvairaus tipo maistą ant maks. dviejų lentynėlių vienu metu. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.
	<b>APAČIA</b> Ši funkcija gali būti naudojama užbaigiant gaminti įdarytus pyragus arba sutirštinant sriubas. Gamindami naudokite šią funkciją per paskutines 10/15 min.
	<b>PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS</b> Keliems patiekalams ant kelių lentynų gaminti tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
	<b>ATŠILDYTI</b> Pagreitintas maisto atšildymas.
	<b>GARAI</b> Šios funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. Prieš įdedami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

## ŠONINIŲ GROTELIŲ MONTAVIMAS



Jūsų naujoji viryklė pristatoma su 2 chromuotais lentynų laikikliais, kurie supakuoti orkaitėje kartu su lentynomis.

Atkreipkite dėmesį, kad viršutiniai strypai yra ilgesni už apatinius, o kabliukai yra orkaitės gale. Žr. 1 pav.

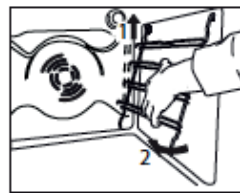
Lentynos laikiklio viršus įsiremia į orkaitės šoninėje sienelėje esančius griovelius, kaip rodoma 2 pav.

Kai jie bus užfiksuoti viršuje, įstumkite apatinius strypus į apatinius orkaitės šoninių sienelių griovelius. Dabar leiskite lentynų laikikliams šiek tiek nusileisti ir užsifiksuoti. Žr. 3 pav.

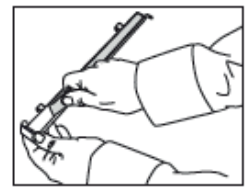
## KAIP ĮDĖTI SLANKIĄSIAS LENTYNAS (JEI JŪ YRA)

*Iš dalies arba visiškai ištraukus ištraukiamas lentynėles bus lengviau pasiekti ir naudoti grotelių lentynas ir padėklus.*

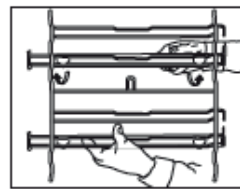
1. Nuimkite ant šoninių laikiklių tvirtinamas groteles (1 pav.)
2. Išimkite plastikinę apsaugą nuo slankiųjų lentynų (2 pav.).
3. Užkabinkite viršutinę slankiklių dalį ant grotelių laikiklių. Patikrinkite, ar teleskopiniai bėgeliai gali laisvai judėti orkaitės priekinėje dalyje. Tada tvirtai paspauskite slankiųjų lentynų apatinę dalį į grotelių laikiklį, kad ji spragtelėjusi būtų įstatyta į reikalingą vietą (3 pav.).
4. Į orkaitės vidų vėl įdėkite ant šoninių laikiklių tvirtinamas groteles (4 pav.).
5. Ant slankiklių dėkite priedus (5, 6 pav.).



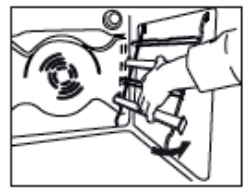
1 pav.



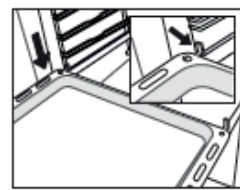
2 pav.



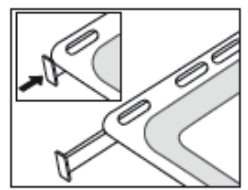
3 pav.



4 pav.



5 pav.



6 pav.

## PRIEDAI

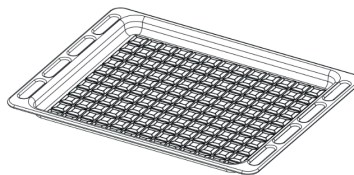
### GROTELĖS



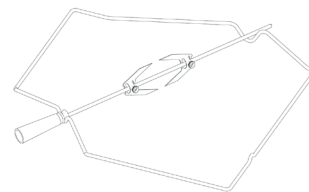
### GILUS PADĖKLAS



### KEPIMO SKARDA



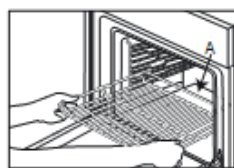
### SUKAMOJO IEŠMO KOMPLEKTAS



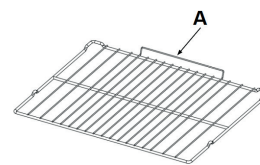
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

## KAIP GROTELIŲ LENTYNAS IR KITUS PRIEDUS ĮDĖTI Į ORKAITĘ

1. Grotelių lentyną įdėkite horizontaliai, į viršų pakeldami dalį „A“ (1A pav., 1B pav.)



1A pav.























































1B pav.

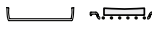
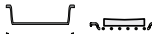
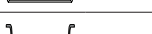
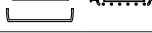
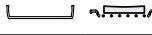
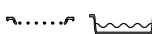

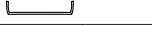
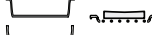
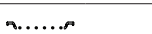



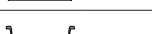
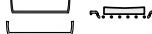
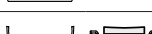
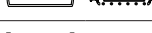
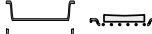
2. Kiti priedai, pavyzdžiui, surinkimo padėklas ir kepamoji skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelių lentyna (2 pav.).

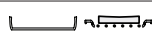
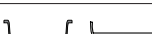

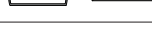

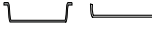
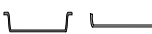
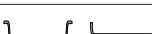
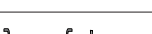
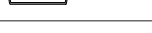
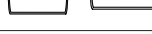
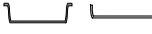









2 pav.

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

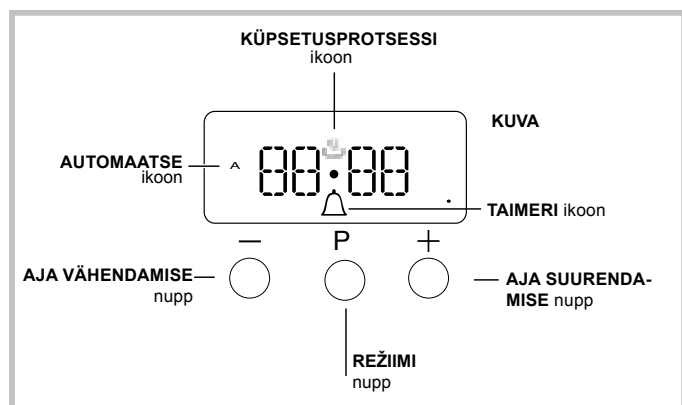
RECEPTAS	FUNKCIJA	IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS.	TEMPERATŪRA. (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170	30–50	L-2  
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	40–60	L-3  
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	160	40–70	L-5 L-2  
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	160–180	40–60	L-2  
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–170	40–70	L-4 L-2  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	140	30–60	L-3  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140	30–60	L-5 L-3  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140–150	40–50	L-6 L-4 L-2  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140	50–60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Pyragėliai / bandelės	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	160–180	20–50	L-4  
Pyragėliai / bandelės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	30–40	L-5 L-2  
Pyragėliai / bandelės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	30–50	L-6 L-4 L-2  
Bandelės su įdaru	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170–200	20–50	L-3  
Bandelės su įdaru	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	20–50	L-4 L-2  
Bandelės su įdaru	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	20–50	L-6 L-4 L-2  
Morengai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	80–100	120–200	L-3  
Morengai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	80–100	120–200	L-4 L-2  
Morengai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	80–100	120–200	L-5 L-3 L-1  
Pica / duona / itališka duonelė	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	190–250	15–50	L-2  
Pica / duona / itališka duonelė	CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)	TAIP	190–230	20–50	L-4 L-1  
Pica / duona / itališka duonelė	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	190–230	20–50	L-6 L-4 L-2  
Pica / duona / itališka duonelė	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	190–230	20–50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)	CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)	TAIP	170–180	30–60	L-3  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	50–60	L-5 L-2  
Užkandėlis / sluoksniuotos tešlos krekeriai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170–190	15–40	L-3  
Užkandėlis / sluoksniuotos tešlos krekeriai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	180–210	15–40	L-4 L-2  

RECEPTAS	FUNKCIJA	IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS.	TEMPERATŪRA. (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	180–200	30–65	L-3 
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	190–MAKS.	40–90	L-3 
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	50–100	L-3 
Kalakutiena / žąsiena 3 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	160–MAKS.	130–170	L-3 
Žuvies filė / kepsniai	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	10–30	L-4 
[darytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)]	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	30–60	L-3 
Daržovių apkepas	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	10–30	L-4 
Skrebutis	GRILL (KEPINIMAS)	5'	MAKS.	1–2	L-5 
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėšainiai	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	15–30	L-5 
Keptos bulvės	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	30–60	L-3 
Ēriuko koja / kojos	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	200–MAKS.	50–100	L-3 
Visas patiekalas („Cook3“): Vaisinis pyragas Lazanija Kepsnys	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	-	180–190	40–100	L-6 
					L-4 
Visas patiekalas („Cook4“): Vaisinis pyragas Lazanija Mėsos pjautiniai Keptos daržovės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	-	180–190	40–100	L-2 
					L-6 
					L-4 
L-3 					
L-1 					

RECEPTAS	FUNKCIJA	VANDUO (g)	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai	Steam (Garai)	100	170–180	30–60	L-2 
Pyragėliai / bandelės	Steam (Garai)	100	160–170	30–55	L-3 
Fokačija	Steam (Garai)	150	200–220	20–40	L-3 
Duonos kepiniai	Steam (Garai)	100	210	25–40	L-3 
Duonos kepalas	Steam (Garai)	150	170–180	70–100	L-3 
Kepta jautiena	Steam (Garai)	200	200	35–60	L-3 
Kepta jautiena, 2 kg	Steam (Garai)	250	200	40–70	L-3 
Ēriuko koja	Steam (Garai)	200	180–200	65–75	L-3 
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	Steam (Garai)	200	200	60–90	L-3 
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	Steam (Garai)	200	200–220	50–70	L-3 
Žuvies filė / kepsniai	Steam (Garai)	150	180	15–35	L-3 
[darytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)]	Steam (Garai)	150	180–200	25–40	L-3 
Keptos bulvės	Steam (Garai)	200	200–220	50–70	L-3 
Keptas viščiukas, 1–1,3 kg	Steam (Garai)	250	200	50–80	L-3 

 PRIEDAI Grotelių lentyna	 Kepimo indas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Kepimo skarda / skysčių surinkimo padėklas arba kepimo indas ant grotelių lentynos	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda su 200 ml vandens
--	---	---	---	---





### KELLA SEADISTAMINE

Kella saab seadistada väljalülitatud ahjuga või ka sisselülitatud ahjuga, kui eelnevalt pole programmeeritud küpsetustsükli kestust. Kui seade on vooluvõrku ühendatud või pärast elektrikatkestust hakkavad DISPLEIL vilkuma numbrid 00:00.

1. Vajutage kordamööda nuppe „+“ ja „-“.  
Koolon tundide ja minutite vahel vilgub.

2. Kasutage kellaaja muutmiseks nuppe „+“ ja „-“. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

### SUMISTI SAGEDUSE MUUTMINE

Sumistisignaali sagedust saab muuta korduvalt nuppu „-“ vajutades.

### MINUTILUGEJA SEADISTAMINE

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

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon  ja kolm numbrit hakkavad displeil vilkuma.


2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud aeg. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

3. Oodake 5 sekundit. Kui te nuppu veel ühe korra vajutate, kuvatakse displeil ajaarvestus. Kui valitud aeg on nulli jooksnud, aktiveeritakse sumisti.

### KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE




Enne programmeerimist tuleb valida küpsetusrežiim.

#### KÜPSETUSE KESTUSE PROGRAMMEERIMINE

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon **A** ja DUR-numbrid hakkavad DISPLEIL vilkuma.
2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud kestus. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
3. Oodake 5 sekundit, pärast seda on displeil kuvatud ikoon **A**.
4. Kui valitud aeg on möödunud ja ahi lõpetab küpsetamise, aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.


- Näide. Kell on 9:00 ja te programmeerite kestuseks 1 tunni ja 15 minutit. Programm lõpetab automaatselt töö kell 10:15.

#### KÜPSETUSREŽIIMI LÕPUAJA MÄÄRAMINE

1. Järgige samme 1 kuni 3, et määrata eespool kirjeldatud viisil kestus.
  2. Seejärel hoidke all nuppu , kuni displeil hakkab vilkuma tekst „END“ (LÖPP).
  3. Kasutage nuppe „+“ ja „-“, et küpsetuse lõpuajaga muuta. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
  4. Oodake 5 sekundit või vajutage uuesti nuppu . Kui küpsetamine algab, on displeil kuvatud sümbol .
  5. Kui valitud aeg on möödunud, lõpetab ahi küpsetamise ja aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.  
Programmeerimine on tehtud, kui süttib ikoon **A**.
- Näide. Kell on 9:00 ja kestuseks on programmeeritud 1 tund. Lõpuajaks on määratud 12:30. Programm käivitub automaatselt kell 11:30.

#### PROGRAMMI TÜHISTAMINE

Tehke programmi tühistamiseks järgmist.

- Hoidke all nuppu , kuni programmi, mida soovite katkestada, ikoon ning numbrid hakkavad displeil vilkuma. Hoidke all nuppu „-“, kuni displeil kuvatakse numbrid 00:00.
- Hoidke all nuppe „+“ ja „-“. See tühistab kõik eelnevalt valitud sätted, kaasa arvatud taimeri sätted.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**IŠJUNKITE PAGRINDINĮ JUNGIKLĮ IR PRIEŠ PRADĖDAMI VALYTI ĮSITIKINKITE, KAD VIRYKLĖ ATVĖSO.**

**PRIEŠ VĒL ĮJUNGDAMI ĮSITIKINKITE, KAD VISI VALDIKLIAI YRA NUSTATYTI Į IŠJUNGTĄ PADĖTĮ.**

**Nenaudokite valymo garais įrangos.**

**Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.**

**Būtinus veiksmus atlikite, kai orkaitė yra šalta.**

**Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.**

**Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / esdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.**

Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.

### Aplinkos saugojimas

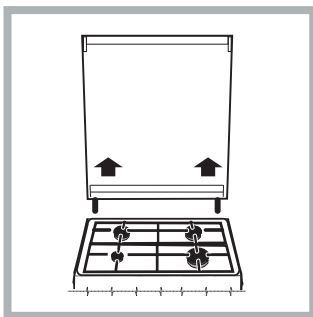
- Jei įmanoma, venkite iš anksto įkaitinti orkaitę ir visada stenkitės ją užpildyti. Kuo mažiau atverkite orkaitės dureles, nes kaskart jas atidarius prarandama šiluma. Norėdami sutaupyti didelį kiekį energijos, tiesiog išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki planuojamo kepimo laiko pabaigos ir naudokite orkaitės toliau skleidžiamą šilumą.
- Palaikykite tarpines švarias ir tvarkingas, kad išvengtumėte energijos nuostolių duryse.
- Jei esate sudarę kelių tarifų elektros energijos sutartį, pasirinkus funkciją „atidėti maisto ruošimą“, bus lengviau sutaupyti pinigų perkeliant naudojimą į pigesnius laikotarpius.
- Puodo ar keptuvės dugnas turi uždengti kaitvietę. Jei jis mažesnis, bus eikvojama brangi energija, o perkaitę puodai palieka prikepusių likučių, kuriuos gali būti sunku pašalinti.
- Maistą gaminkite uždaruose puoduose ar keptuvėse su gerai priglundusiais dangčiais ir naudokite kuo mažiau vandens. Jei gaminsite nuėmę dangtį, gerokai padidės energijos sąnaudos
- Naudokite tik plokščius puodus ir keptuves

Jei gaminate patiekalą, kurį paruošti užtrunka ilgiau, verta naudoti slėginę keptuvę, kuri veikia dvigubai greičiau ir sutaupo trečdalį energijos.

### Prietaiso išjungimas

Prieš atlikdami bet kokius darbus su prietaisu, atjunkite jį nuo elektros tinklo.

Dangtis \*



Jei viryklė turi stiklinį dangtį, jį reikia valyti drungnu vandeniu. Nenaudokite abrazyvinių produktų. Dangtį galima nuimti, kad būtų lengviau išvalyti už kaitlentės esantį plotą. Visiškai atidarykite dangtelį ir patraukite jį į viršų (žr. pav.). ! Neuždarinėkite dangčio, kai degikliai dega arba kai jie dar karšti.

### Dujų čiaupo priežiūra

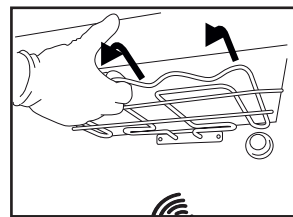
Laikui bėgant čiaapai gali užstrigti arba juos gali pasidaryti sunku pasukti. Taip nutikus, čiaupą reikia pakeisti.

### IŠORINIAI PAVIRŠIAI

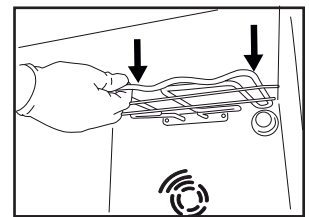
- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nusausinkite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

### VIRŠUTINIO KAITINIMO ELEMENTO PERKĖLIMAS

1. Nuimkite šonines priedo laikiklio groteles.
2. Šiek tiek ištraukite kaitinimo elementą ( pav. 1) ir pažeminkite jį ( pav. 2 ).
3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



1 pav.



2 pav.

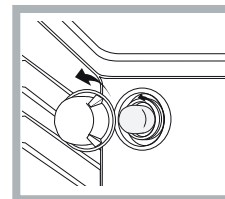
### VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

### PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

### LEMPUTĖS PAKEITIMAS



1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo
  2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
  3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.
- Pastaba. Naudokite 40 W /230 V, G9 tipo Gaminyje naudojama lemputė yra specialiai sukurta

buitiniams prietaisams ir netinka bendram patalpų apšvietimui (EB reglamentas 244/2009).

– Nelieskite lempučių plikomis rankomis Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. pirštų atspaudai gali jas sugadinti. Nenaudokite orkaitės, kol bus sumontuotas žibinto dangtelis.

---

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

---

### ORKAITĖS VALYMAS GARAIS

Šis valymo būdas rekomenduojamas po labai riebios (keptos) mėsos gaminimo.

Šis valymo procesas leidžia lengviau pašalinti orkaitės sienelių nešvarumus, nes orkaitės ertmėje susidaro garai, kurie palengvina valymą. !

Svarbu! Prieš padedant valymą garais:

- Nuo orkaitės dugno pašalinkite maisto likučius ir riebalus.

- Išimkite visus priedus (groteles ir surinkimo padėklus).

Atlikite operacijas vadovaudamiesi toliau pateiktais nurodymais:

1. į kepimo dėklą orkaitėje įpilkite 3000 ml geriamo vandens ir įstatykite jį apatinėje lentynoje. Modeliuose, kuriuose nėra surinkimo padėklo, naudokite kepimo skardą ir padėkite ją ant apatinės lentynos:

2. pasirinkite orkaitės funkciją ir APAČIOJE (☹)

nustatykite 90 °C temperatūrą;

3. palikite jį orkaitėje 35 min.;

4. išjunkite orkaitę;

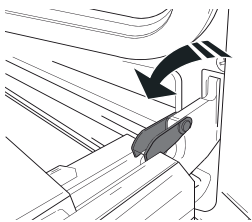
5. Kai orkaitė atvės, galite atidaryti dureles ir užbaigti valymą vandeniu ir drėgna šluoste;

6. Baigę valymą pašalinkite vandens likučius iš ertmės

Atlikus valymą garais, kai gaminami ypač riebiūs patiekalai arba kai sunku pašalinti riebalus, gali tekti užbaigti valymą tradiciniu metodu, aprašytu ankstesnėje pastraipoje. Valymą atlikite tik šaltoje orkaitėje!

## DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

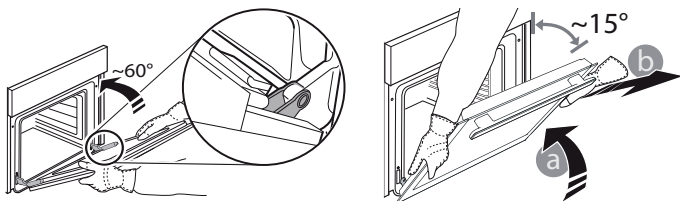
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

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



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

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

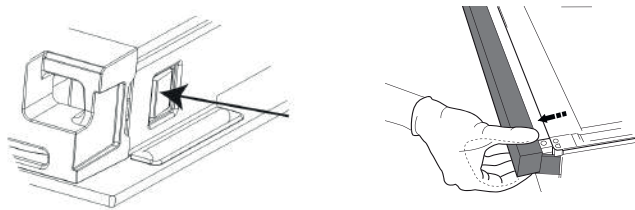
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo.

Nuleiskite 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.

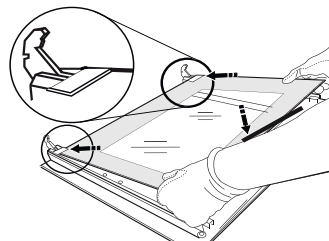
### SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

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. Surinkdami vidinį durelių stiklą teisingai įstatykite stiklo plokštę taip, kad ant plokštės užrašytas tekstas nebūtų atvirkštinis ir būtų lengvai įskaitomas.



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

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### Ką daryti, jei...

### Galimos priežastys

### Sprendimai

Orkaitė neveikia.

Netiekiamas maitinimas.  
Atjungta nuo maitinimo šaltinio

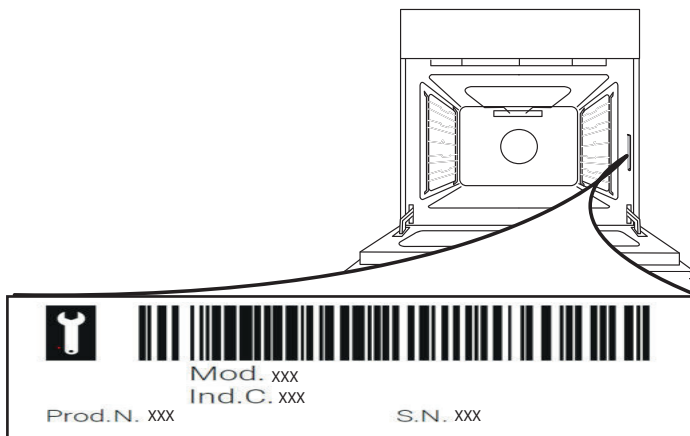
Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

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

Būkite pasiruošę nurodyti:

- trumpą gedimo aprašymą;
- tikslų gaminio modelį;
- techninio aptarnavimo numerį (numeris po žodžio „SERVICE“ gaminio duomenų plokštelėje; matosi vidiniame krašte atidarius orkaitės dureles);
- savo tikslų adresą;
- telefono numerį.



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

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

# LV

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **UZMANĪBU!** Sildvirsmas stikla plīsuma gadījumā: nekavējoties izslēdziet visus degļus un visus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no strāvas padeves; neskarieties pie ierīces virsmas; neizmantojiet ierīci.



Stikla vāks var saplīst, ja tas ir sakarsis. Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus un elektriskās sildvirsmas. Neaizveriet vāku, kad ir aizdegts deglis.

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

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


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


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


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


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


## ATĻAUTĀ LIETOŠANA


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


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

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

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

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

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

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

Neļaujiet degļa liesmai pārsniegt pannas malu.


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


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


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

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

## MONTĀŽA

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

 Elektriķa un gāzes savienojumiem ir jāatbilst vietējiem normatīviem.


 Uzstādīšanu, tostarp ūdens pievada pieslēgšanu (ja tāds ir), kā arī elektrisko savienojumu izveidi un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelaboju un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārlicinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkalpošanas centru. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā - pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv strāvas trieciena risks. Uzstādīšanas laikā raugiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas


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


Ierīce jāuzstāda mājoklī, lai veiktu tipiskas mājas uzkopšanas funkcijas.


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


 Izmantojiet instrukcijā norādītajam gāzes spiedienam piemērotus spiediena regulatorus.

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

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


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


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


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


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

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

 Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

 Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvajām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.

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

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

\* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

## GĀZES PIESLĒGUMS

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Šī darbība jāveic kvalificētam tehniskajam speciālistam.

⚠ Gāzes savienojumam izmantojiet tikai elastīgu vai neelastīgu metāla šļūteni.

⚠ Savienojums ar neelastīgu cauruli (vara vai tērauda):

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

⚠ Elastīgas nerūsējošā tērauda caurules bez savienojumiem pievienošana vītņotajam stiprinājumam:

Gāzes pievades savienotājelements ir 1/2 gāzes stiprinājums ar ārēju vītņi. Šīs caurules jāuzstāda tā, lai tās, pilnīgi 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.

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

### **PIELĀGOŠANA DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM**

(Šī darbība ir jāveic kvalificētam tehniķim.)

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

### **ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI**

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

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

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

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

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

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

⚠ Barošanas kabeļa nomainas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

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

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

### **TĪRĪŠANA UN APKOPE**

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

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

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


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

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


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

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

### **IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA**

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

### **MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA**

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu sadzīves ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat saņemt vietējā attiecīgajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EELIA) un saskaņā ar 2013. gada Regulu par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (un tās grozījumiem). Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu. Simbols  uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

### **IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPIŠANAI**

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

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

### **ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJAS**

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

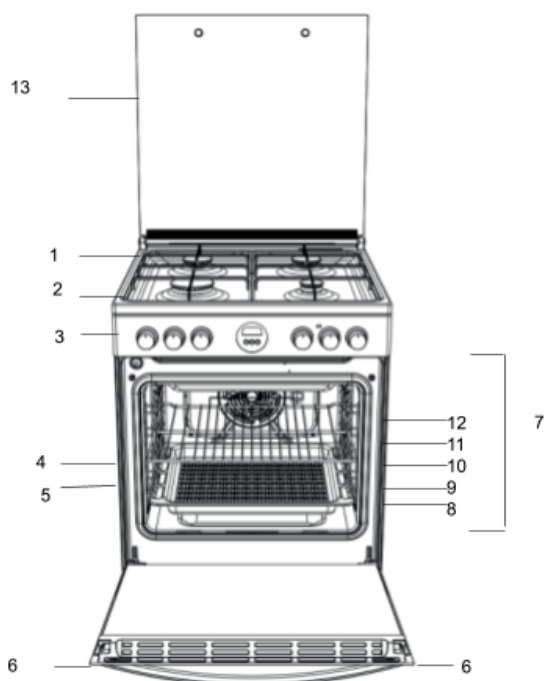
Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

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



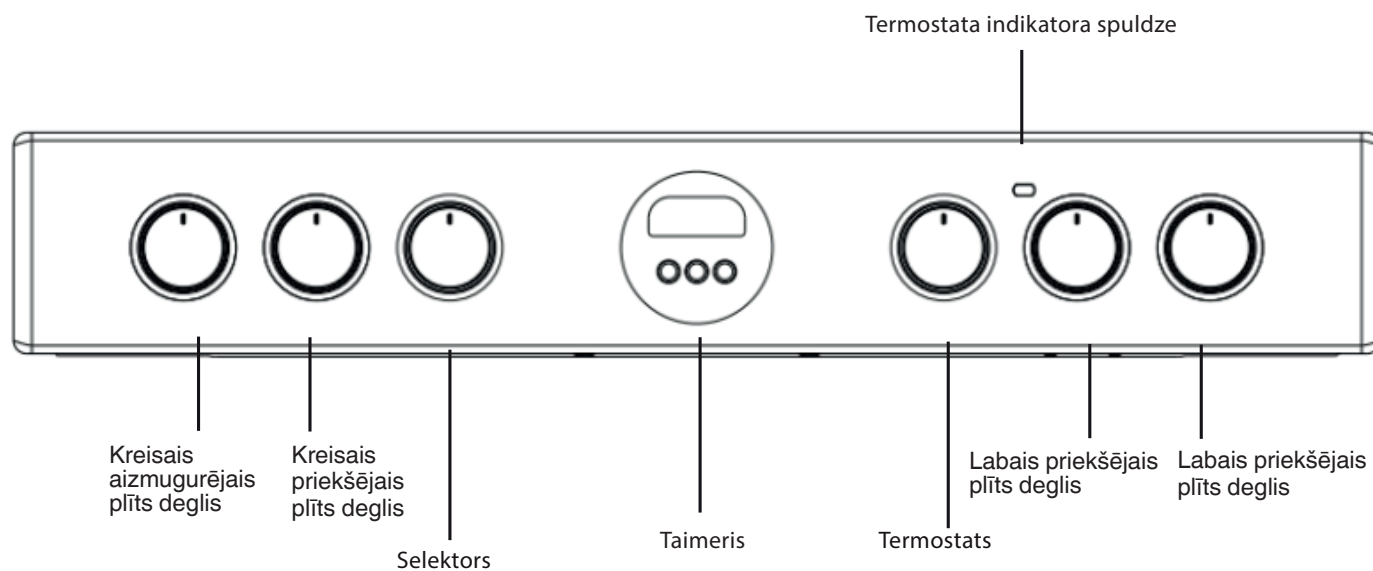


## PRODUKTA APRAKSTS



1. Plīts deglis
2. Plīts režģis
3. Vadības panelis
4. Plaukts
5. Cepešpanna
6. Durvis
7. VADOTNES bīdāmajiem plauktiem
8. pozīcija 1
9. pozīcija 2
10. pozīcija 3
11. pozīcija 4
12. pozīcija 5
13. Stikla vāks

## VADĪBAS PANELIS



## MONTĀŽA

Pirms jaunās ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tajā ir svarīga informācija par ierīces drošu uzstādīšanu un ekspluatāciju.

Saglabājiet šos lietošanas norādījumus turpmākai izmantošanai. Pārliecinieties, ka lietošanas pamācība tiek saglabāta kopā ar ierīci, ja tā tiek pārdota, atdota vai pārvietota.

Ierīce jāuzstāda kvalificētam speciālistam saskaņā ar sniegtajiem norādījumiem.

Jebkura nepieciešamā pielāgošana vai apkope jāveic pēc tam, kad ierīce ir atvienota no elektrības padeves.

Lai nodrošinātu, ka ierīce ir pareizi uzstādīta, regulēta un tehniski pareizi apkalpota atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem, kvalificētam tehnikam jāizlasa sekojošie norādījumi.

### Novietošana un izlīdzināšana

Ierīci ir iespējams uzstādīt blakus skapīšiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

Šī plīts jāuzstāda tieši uz grīdas. Neuzstādiet šo plīti uz jebkāda veida mākslīgas pamatnes.

Pārliecinieties, ka siena, kas saskaras ar ierīces mugurvirsma, ir izgatavota no nedegoša, karstumizturīga materiāla (T 90°C). Svarīgi! Neuzstādiet šo ierīci blakus durvīm vai citām piekļuves iespējām, lai samazinātu iespēju, ka personas, kas izmanto durvis, varētu saskarties ar pannām uz plīts virsmas.

### Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas

#### Šo ierīci nedrīkst uzstādīt uz platformas.

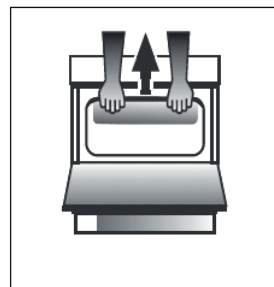
Plīts ir veidota tā, lai to varētu ievietot starp virtuves skapīšiem ar attālumu 600 mm. Attālumam abās pusēs jābūt pietiekamam, lai plīti varētu izņemt apkopei. To var izmantot ar atvilktnēm vienā vai abās pusēs, kā arī stūrī. To var lietot arī savrupi.

Blakus esošās sānu sienas, kas izvirzītas virs plīts virsmas līmeņa, nedrīkst atrasties tuvāk par 150 mm vai 65 mm no plīts, un tām jābūt aizsargātām ar karstumizturīgu materiālu. Jebkura pārkares virsma vai tvaika nosūcējs nedrīkst atrasties tuvāk par 750 mm.

- Plīts var atrasties virtuvē, virtuvē/ēdamistabā vai dzīvojamā istabā, bet ne vannas istabā vai dušas telpā.
- Nosūcēji jāuzstāda saskaņā ar prasībām, kas norādītas nosūcēja rokasgrāmatā.
- Sienai, kas saskaras ar plīts mugurvirsma, jābūt no ugunsdroša materiāla.
- Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas jāpiestiprina pie āķa, kas ir piestiprināts pie sienas aiz ierīces.

Pirms plīts pārvietošanas pārbaudiet, vai tā ir atdzisusi un izslēgta plīts vadības panelī. Plīti visvieglāk pārvietot, paceļot priekšējo daļu šādi:

Plīts pārvietošana



Att. A

Atveriet grila durtiņas tiktāl, lai varētu ērti satvert cepeškrāsns augšpusē apakšējo priekšējo malu, izvairoties no jebkādiem grila elementiem. (ATT.A)

Uzmanīgi pārvietojiet plīti, jo tā ir smaga. Uzmanieties, lai grīdas segums netiktu bojāts.

### Elektriskais savienojums

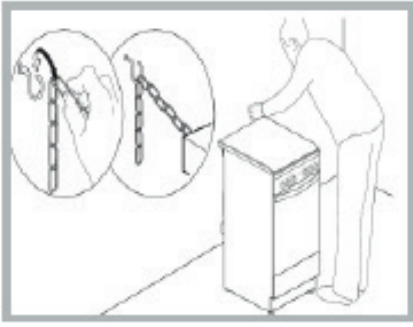
Barošanas spriegums un frekvence: 230-240V maiņstrāvas spriegums 50/60 Hz.

! Barošanas kabelis jānovieto tā, lai tā temperatūra nekad nebūtu par 50°C augstāka nekā istabas temperatūra. Kabelim jābūt novietotam prom no aizmugures ventilācijas atverēm. Ja jums tas ir nepieciešams, varat izmantot garāku kabeli, tomēr jums jānodrošina, lai kopā ar ierīci piegādātais kabelis tiktu aizstāts ar tādu pašu specifikāciju kabeli saskaņā ar spēkā esošajiem standartiem un tiesību aktiem.

### BRĪDINĀJUMI! ŠAI IERĪCEI JĀBŪT IEZEMĒTAI.

Plīts ir jāpievieno elektrotīklam, izmantojot ar slēdzi aprīkotu (divpolu) plīts kontaktligzdu ar pareizu jaudu, kas atbilst plīts nomināla plāksnītē norādītajai. Visiem elektroinstalācijas vadiem no patērētāja ierīces uz plīti, izmantojot ar slēdzi aprīkotu divpolu plīts kontaktligzdu, jābūt ar atbilstošu tipu un strāvas stiprumu, kā norādīts iepriekš. Barošanas kabelis jānovieto tā, lai tā temperatūra nekad nebūtu par 50°C augstāka nekā istabas temperatūra. Kabelim jābūt novietotam prom no aizmugures ventilācijas atverēm.

## Drošības ķēde



Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas ar skrūvi (nav ietverta plīts komplektā) jāpiestiprina pie sienas aiz ierīces tādā pašā augstumā, kādā ķēde ir piestiprināta ierīcei.

Izvēlieties skrūvi un skrūvju enkuru atkarībā no sienas, kas atrodas aiz ierīces, materiāla veida. Ja skrūves galvas diametrs ir mazāks par 9 mm, jāizmanto paplāksne. Betona sienai nepieciešama skrūve ar vismaz 8 mm diametru un 60 mm garumu.

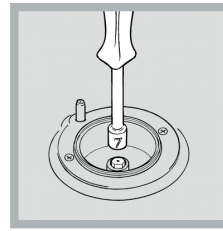
Pārliecinieties, ka ķēde ir piestiprināta pie plīts aizmugurvirsma un pie sienas, kā parādīts attēlā, lai pēc uzstādīšanas tā būtu nostiepta un paralēli zemes līmenim.

## Gāzes pieslēgums

Plīts pieslēgšana pie gāzes padeves jāveic gāzes drošībā reģistrētam uzstādītājam. Uzstādot šo ražojumu, ir svarīgi uzstādīt apstiprinātu gāzes krānu, lai atvienotu padevi no ierīces, lai vēlāk to varētu ērti noņemt vai apkalpot. Ierīces pieslēgšana gāzes tīklam vai sašķidrinātajai gāzei jāveic saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem un tikai pēc tam, kad ir noskaidrots, ka tā ir pielāgojama izmantotajam gāzes veidam. Pretējā gadījumā ievērojiet norādījumus, kas sniegti nodaļā "Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem". Dažiem modeļiem gāzes padevi pēc vajadzības var pieslēgt kreisajā vai labajā pusē; lai nomainītu savienojumu, apgrieziet otrādi šļūtenes turētāja pozīciju pret vāciņa pozīciju un nomainiet paplāksni (iekļauta ierīces komplektācijā). Savienojot ar sašķidrinātu gāzi vai tvertni, izmantojiet spiediena regulētājus, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem. Gāzes padeve jāpievieno pa kreisi no ierīces. Pārliecinieties, ka šļūtene neiet cauri plīts aizmugurējai daļai, pieskaroties karstajām daļām.

## Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

Ierīce ir iespējams pielāgot citam gāzeseidam, kas nav standarta gāzes veids (tas ir norādīts uz nomināla marķējuma uz vāk



Plīts virsmas degļu sprauslu nomaiņa:

Atskrūvējiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzgriežņu atslēgu (skatīt attēlu), un nomainiet tās ar sprauslām kas piemērotas jaunajam gāzes veidam (sk. degļu un sprauslu

specifikācijas tabulu).

3. Nomainiet visus komponentus, izpildot iepriekš minētos norādījumus apgriezta secībā.

Plīts virsmas degļu minimālā iestatījuma pielāgošana:

1. Pagrieziet krānu minimālajā pozīcijā.

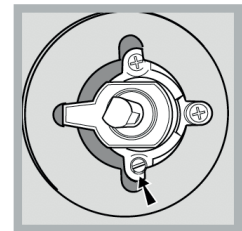
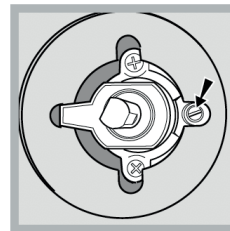
2. Noņemiet rokturi un pielāgojiet regulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna tapas iekšpusē vai blakus tai, līdz liesma ir maza, bet vienmērīga.

! Ja ierīce ir pieslēgta sašķidrinātās gāzes padevei, apvadskrūve ir jānoregulē uz minimālo vērtību.

3. Kamēr deglī ir liesma, vairākas reizes ātri mainiet roktura pozīciju no minimālās uz maksimālo un otrādi, pārbaudot, vai liesma nav izdzisusi.

Pēc ieregulēšanas atkal noblīvējiet ar blīvēšanas vasku vai tamlīdzīgu materiālu.

Plīts virsmas degļiem nav nepieciešama primārā gaisa ieregulēšana.



Pēc ierīces pielāgošanas, lai to varētu izmantot ar cita veida gāzi, nomainiet veco nomināla marķējumu pret jaunu, kas atbilst jaunajam gāzes veidam (šie marķējumi ir pieejami pilnvarotajos tehniskās palīdzības centros). Ja izmantojamās gāzes spiediens ir atšķirīgs (vai nedaudz atšķiras) no ieteicamā spiediena, ieplūdes caurulei jāuzstāda piemērots spiediena reduktors, kas atbilst esošajiem standartiem EN 88-1 un EN 88-2 „Reduktori gāzes pārvadīšanai”.

## Degļu un sprauslu specifkāciju tabula

Deglis	Diametrs (mm)	Sašķidrinātā gāze				Dabasgāze					
		Termiskā jauda kW (p.c.s*)		Apvads 1/100 (mm)	Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* g/h		Termiskā jauda kW (p.c.s*)		Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* g/h
		Nomināls	Samazināts			***	**	Nomināls	Samazināts		
Ātrs (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.00	0.70	116	286
Vidēji ātrs (Vidējs) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190
Papildus (mazs) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95
Padeve Spiediens		Nominālais (mbar) Minimālais (mbar) Maksimālais				28-30	37				20
						20	25				17
						35	45				25

\*ar sausu gāzi 15°C 1013 mbar

\*\* Propāns P.C.S=50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butāns P.C.S=49,47MJ/kg

Dabasgāze G20 P.C.S=37,78MJ/m³

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





## PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE IKDIENAS LIETOŠANA

### Plīts virsmas izmantošana

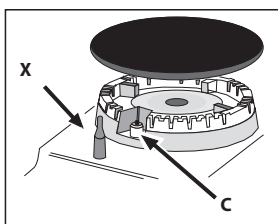
#### Degļu iedegšana


Katrai DEĢĻA pogai ir vesels gredzens, kas parāda attiecīgā degļa liesmas stiprumu.

Lai aizdedzinātu vienu no plīts virsmas degļiem:

1. Nospiediet DEĢĻA pogu un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam tā, lai tā būtu vērsta uz maksimālo liesmas iestatījumu .
- Modeliem ar elektroniskā degļa pogu  nospiediet pogu un pēc tam pagrieziet slēdzi.
2. Noregulējiet liesmas intensitāti līdz vēlamajam līmenim pagriežot DEĢĻA pogu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam. Tas var būt minimālais iestatījums , maksimālais iestatījums  vai jebkura pozīcija starp abiem.

Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko degļa pogu\* (C), nospiediet



degļa pogu, kas apzīmēta ar simbolu , pēc tam turiet DEĢĻA pogu nospiestu un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam virzienā uz maksimālo liesmas iestatījumu, līdz deglis aizdegas.

Pēc pogas atlaišanas deglis var

nodzist. Ja tas notiek, atkārtojiet darbību, ilgāk turot pogu nospiestu.

! Ja liesma nejauši nodziest, izslēdziet degli un pagaidiet vismaz 1 minūti līdz mēģināt to iedegt no jauna.

Ja ierīce ir aprīkota ar liesmas kļūmes drošības ierīci (X)\*, nospiediet un aptuveni 2-3 sekundes turiet nospiestu DEĢĻA pogu, lai liesma degtu un aktivizētos ierīce.

Lai izslēgtu degli, griezt pogu pulksteņrādītāja virzienā, līdz tā sasniedz apstāšanās "●" stāvokli.

Liesmas regulēšana atbilstoši līmeņiem

degļa liesmas intensitāti var regulēt ar pogu, izmantojot 10 jaudas līmeņus no maksimālā līdz minimālajam ar 5 starpstāvokļiem:



pagriežot pogu, klikšķis norādīs uz pāreju no viena līmeņa uz citu. Sistēma nodrošina precīzāku regulēšanu, ļauj atkārtot liesmas intensitāti un viegli noteikt vēlamu līmeni dažādām gatavošanas darbībām.

#### Praktisks padoms degļu izmantošanai

Lai degļi darbotos pēc iespējas efektīvāk un ietaupītu patērētās gāzes daudzumu, ieteicams izmantot tikai pannas ar vāku un plakānu pamatni. Tām jābūt piemērotām arī degļa izmēram.

Deglis	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs (cm)
Trīskāršs vainagveida (TC) / Ātrs (R)	24 - 26
Papildu (A)	10-14
Vidēji ātrs (S)	16 - 20

Lai noteiktu degļa tipu, skatiet tabulas, kas iekļautas "Degļu un sprauslu specifikācijas".

LĪMENIS	GATAVOŠANAS METODE „Ieteicamais lietojums”
1 - 2 - 3	Funkcija ir ideāli piemērota, lai padarītu sviestu mīkstu, lēnām izkausētu šokolādi ūdens peldei paredzētā katliņā, atkausētu nelielas porcijas, veidotu risoto krēmu, saglabātu siltas tikko gatavota ēdiena nelielas porcijas.
4 - 5	Funkcija ir ideāli piemērota mazākā karstumā gatavojamiem produktiem (rīsiem, mērcēm, cepešiem, zivīm), izmantojot šķidrumus (piemēram, ūdeni, vīnu, buljonu) un gatavojot krēmīgus makaronus, uzturot lēnu vārīšanos.
6 - 7	Funkcija ir ideāli piemērota dārzeņu apsutināšanai, sautēšanai, ilgstošai gatavošanai, virtuves piederumu uzsildīšanai, gatavošanai līdz krēma konsistencei.
8 - 9	Funkcija ir ideāli piemērota apbrūnināšanai, gatavošanas sākšanai, straujai šķidrumu uzvārīšanai, sasaldētu produktu cepšanai, gaļas un zivju grilēšanai, spēcīgas vārīšanās uzturēšanai
10	Funkcija ir ideāli piemērota straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai vai šķidrumu sakarsēšanai (ūdens)

## FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

### NODERĪGI PADOMI

#### KĀ NOLASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā izmantojiet zemākos ieteicamos iestatījumus un, ja ēdiens nav pilnībā pagatavots, pārslēdziet uz augstākiem iestatījumiem. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamās tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

#### DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Funkcija "Cepšana ar konvekciju" ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienus (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem plauktiem. Ja nepieciešams, samainiet plauktus vietām, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

#### PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE IKDIENAS LIETOŠANA

Pirmo reizi lietojot ierīci, tukšo cepeškrāsnī ar aizvērtām durvīm vismaz pusstundu uzkaršējiet maksimālajā temperatūrā. Pirms cepeškrāsns izslēgšanas un cepeškrāsns durvju atvēršanas pārliecinieties, ka telpa ir labi vēdināta. Ierīce var izdalīt nedaudz nepatīkamu aromātu, ko izraisa ražošanas procesā izmantoto aizsargvielu sadegšana.

1. Atlasiet vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.
2. Pagriezot TERMOSTATA slēdzi, izvēlieties gatavošanas režīmam ieteicamo temperatūru vai vēlamo temperatūru.

Saraksts ar detalizētu gatavošanas režīmu un ieteicamo gatavošanas temperatūru ir atrodams attiecīgajā tabulā (*skatīt ieteikumu tabulu gatavošanai krāsnī*).

Gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

- atlasīt vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.
- izmainīt temperatūru, pagriezot TERMOSTATA slēdzi uz vēlamo temperatūru.
- lestatīt gatavošanas sākuma un beigu laiku (*skatīt apakšā*).
- Pārtraukt gatavošanu, pagriezot SELEKTORA slēdzi pozīcijā "0".

! Nekad nenovietojiet priekšmetus tieši zem cepeškrāsns apakšējās daļas; tas novērsīs emaljas pārklājuma bojājumus. ! Vienmēr novietojiet traukus uz tiem paredzētajiem plauktiem.

#### TERMOSTATA INDIKATORA GAISMA

Kad tā ir ieslēgta, cepeškrāsnis uzkarst. Tā izslēdzas, kad cepeškrāsnis iekšpusē tiek sasniegta izvēlētā temperatūra. Šajā brīdī gaisma pārmaiņus iedegas un izslēdzas, norādot, ka termostats darbojas un uztur nemainīgu temperatūru.

#### KRĀSNS GAISMA

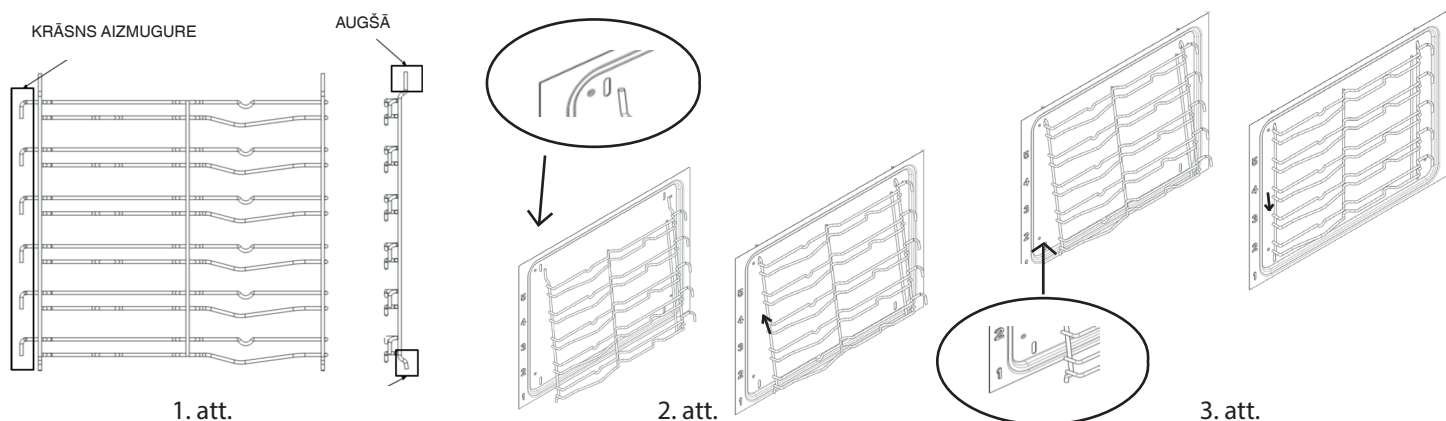
To ieslēdz, pagriezot SELEKTORA slēdzi jebkurā pozīcijā, kas nav "0". Tā deg, kamēr krāsnis darbojas. Izvēloties ar slēdzi, gaisma tiek ieslēgta, neaktivizējot nevienu no sildelementiem.

### 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, grieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam.

	<b>VIEGLĀ/ĀTRĀ PRIEKŠSILDĪŠANA</b> Lai izslēgtu krāsns gaismu. Ātrai cepeškrāsnis priekšsildīšanai.
	<b>KONVENCIONĀLA</b> Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
	<b>GRILL (GRILĒŠANA)</b> Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.
	<b>TURBO GRILS</b> Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepšpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.
	<b>APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA+VENTILATORS</b> Lai pabeigtu gatavot ēdienu ar ļoti šķidru konsistenci un iegūtu kraukšķīgu, zeltainu pamatni. Lieto arī mērču sabiezīnāšanai. Novietojiet ēdienu uz 2. plaukta. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.
	<b>CEPŠANA AR KONVEKCIJU</b> Lai vienlaikus gatavot uz ne vairāk kā diviem plauktiem. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepšpannas vietām.
	<b>APAKŠĀ</b> Šo funkciju var izmantot, lai līdz galam pagatavotu pildītus pīrāgus vai sabiezīnātu zupas. Šo funkciju izmantojiet pēdējām 10/15 gatavošanas minūtēm.
	<b>PIESPIEDU GAISA PLŪSMA</b> Dažādu ēdienu gatavošanai uz vairākiem plauktiem vienlaicīgi. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
	<b>DEFROST (ATKAUSEŠANA)</b> Pārtikas produktu atkausēšanas paātrināšanai.
	<b>STEAM (TVAIKS)</b> funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklim tvaika padevi. Kad cepeškrāsnis ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsnis apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošo funkciju. Optimālais ūdens daudzums un temperatūra katrai pārtikas kategorijai ir norādīta attiecīgajā gatavošanas tabulā. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsnī.

## SĀNU RESTU MONTĀŽA



Jūsu jaunās plīts komplektā ir 2 hromēti plauktu balsti, kas ir iepakoti cepeškrāsnī kopā ar plauktiem.

Ņemiet vērā, ka augšējie stieņi ir garāki nekā apakšējie, un āķi ir krāsns aizmugurē. Skatīt 1. att.

Plaukta balsta augšdaļa ievietojas atverēs cepeškrāsns sānu sienā, kā parādīts 2. attēlā.

Pēc tam, kad augšdaļa ir ievietota, iebīdiēt apakšējos stieņus apakšējās atverēs cepeškrāsns sānu sienīņās. Tagad ļaujiet plauktu balstiem nedaudz nolaisties un ievietoties. Skatīt 3. att.

## BĪDĀMO PLAUKTU MONTĀŽA (JA TĀDI IR IEKĻAUTI)

*Daļēji un pilnībā pagarināmi bīdāmie plaukti  
atvieglotu stieņu plauktu un paplašu pārvietošanu*

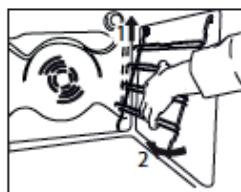
1. Noņemiet sānu restes turētājus (1. att.)

2. Noņemiet no bīdāmajiem plauktiem plastmasas aizsargplēvi (2. att.).

3. Uzkariet slīdnes augšējo daļu uz restes turētāja. Pārlicinieties, ka teleskopiskās slieces kustas brīvi uz priekšu un atpakaļ. Pēc tam spēcīgi piespiediet bīdāmā plaukta apakšējo daļu pie restu turētāja, līdz tas ar klikšķi nonāk paredzētajā vietā (3. att.).

4. Iestipriniet restes sānu turētājus cepeškrāsnī (4. att.).

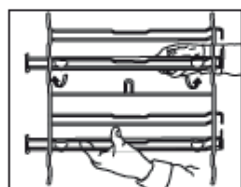
5. Novietojiet piederumus uz slīdņa (5., 6. att.).



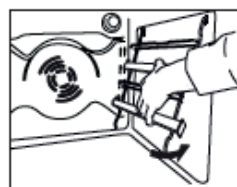
1. att.



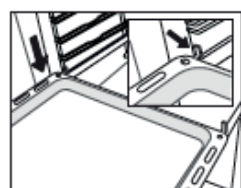
2. att.



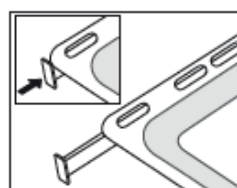
3. att.



4. att.



5. att.



6. att.

## PIEDERUMI

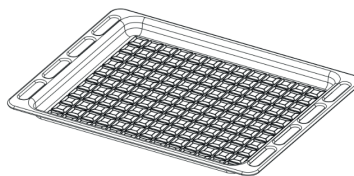
### REŽĢIS



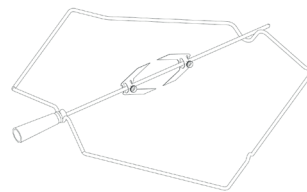
### DZIĻĀ PAPLĀTE



### CEPEŠPANNA



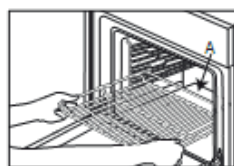
### ROTĀCIJAS IESMA KOMPLEKTS



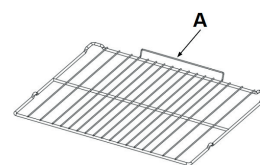
Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, vara iegādāties pēcpārdošanas centrā.

## STIEPĻU PLAUKTU UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA CEPEŠKRĀSNĪ

1. Ievietojiet stiepļu plauktu horizontālā pozīcijā, tā, lai paaugstinātās malas "A" atrastos virspusē (1A, 1B att.)

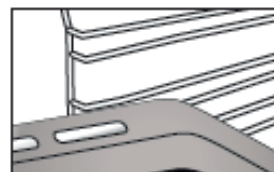


1A att.































































1B att.

2. Citi piederumi, kā piemēram, notekpaplāte un cepešpanna tiek ievietota tieši tā pat kā stiepļu plaukts (2. att.).

























































2. att.






Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamas tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA. (°C)	DARBĪBAS LAIKS (Min.)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170	30 - 50	L-2  
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	40 - 60	L-3  
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	160	40-70	L-5 L-2  
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pirāgs)	KONVENCIŅĀLA	JĀ	160-180	40-60	L-2  
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pirāgs)	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150-170	40-70	L-4 L-2  
Cepumi/smilšu cepumi	KONVENCIŅĀLA	JĀ	140	30-60	L-3  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	140	30-60	L-5 L-3  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Neliela kūka/smalkmaizīte	KONVENCIŅĀLA	JĀ	160-180	20 - 50	L-4  
Neliela kūka/smalkmaizīte	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	30-40	L-5 L-2  
Neliela kūka/smalkmaizīte	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Vēja kūkas	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170 - 200	20 - 50	L-3  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-4  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-2  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Bezē	KONVENCIŅĀLA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezē	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Bezē	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pīca/maīze/fokača	KONVENCIŅĀLA	JĀ	190-250	15-50	L-2  
Pīca/maīze/fokača	CEPŠANA AR KONVEKCIJU	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)	CEPŠANA AR KONVEKCIJU	JĀ	170-180	30-60	L-3  
Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170-190	15 - 40	L-3  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	180 - 210	15 - 40	L-4  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni	KONVENCIŅĀLA	JĀ	180 - 200	30 - 65	L-3  

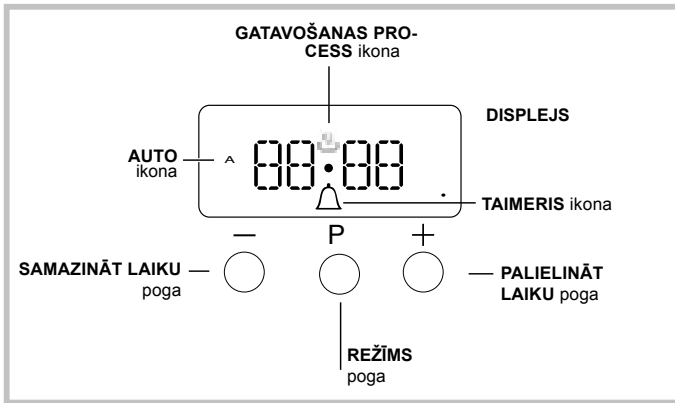


RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA. (°C)	DARBĪBAS LAIKS (Min.)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg	TURBO GRILS	-	190 - MAKS.	40-90	L-3  
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	50-100	L-3  
Titara/zoss gaļa, 3 kg	TURBO GRILS	-	160 - MAKS.	130 - 170	L-3  
Zivs filejas / Steiki	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	30-60	L-3  
Dārzenu sacepums	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Graudzēta maize	GRILL (GRILĒŠANA)	5'	MAKS.	1 - 2	L-5 
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	15 - 30	L-5  
Cepti kartupeļi	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	30-60	L-3  
Jēra stilbs / apakšstilbs	TURBO GRILS	-	200 - MAKS.	50-100	L-3  
Pilna maltīte (3 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Cepetis	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Pilna maltīte (4 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Gaļas šķēles Cepti dārzeņi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	-	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

RECEPTĒ	FUNKCIJA	Ūdens (g)	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka	Tvaicēšana	100	170-180	30-60	L-2  
Neliela kūka/smalkmaizīte	Tvaicēšana	100	160-170	30-55	L-3  
Fokača maize	Tvaicēšana	150	200-220	20-40	L-3  
Smalkmaizītes	Tvaicēšana	100	210	25-40	L-3  
Maizes klaips	Tvaicēšana	150	170-180	70-100	L-3  
Cepta liellopu gaļa	Tvaicēšana	200	200	35-60	L-3  
Liellopu gaļas cepetis 2kg	Tvaicēšana	250	200	40-70	L-3  
Jēra stilbs	Tvaicēšana	200	180-200	65-75	L-3  
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg	Tvaicēšana	200	200	60-90	L-3  
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg	Tvaicēšana	200	200-220	50-70	L-3  
Zivs filejas / Steiki	Tvaicēšana	150	180	15-35	L-3  
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	Tvaicēšana	150	180-200	25-40	L-3  
Cepti kartupeļi	Tvaicēšana	200	200-220	50-70	L-3  
Cepta vista 1-1,3 kg	Tvaicēšana	250	200	50-80	L-3  

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekaplatē vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta	Notekaplatē/ cepešpanna	Notekaplatē/ cepešpanna ar 200 ml ūdens

# PULKSTENIS / MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA UZSTĀDĪŠANA



## PULKSTENĀ IESTATĪŠANA

Pulkstenu var iestatīt, kad cepeškrāsns ir izslēgta vai ieslēgta, ar nosacījumu, ka iepriekš nav ieprogrammēts gatavošanas cikla beigu laiks.

Pēc tam, kad ierīce ir pieslēgta elektrotīklam, vai pēc elektrības padeves pārtraukuma uz DISPLEJA sāk mirgot cipari 00:00.



1. Nospiediet "+" un "-" pogu vienlaicīgi tad mirgo divpunkts starp stundām un minūtēm.
2. izmantojiet "+" un "-" pogas, lai iestatītu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vēlamo vērtību.

## ZUMMERA FREKVENCES MAINĪŠANA

Zummera signāla frekvenci var mainīt, atkārtoti pieskaroties "-".

## MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA IESTATĪŠANA


Šī funkcija nepārtrauc gatavošanu un neietekmē cepeškrāsns darbību; tā vienkārši tiek izmantota, lai aktivizētu zummeru, paejot iestatītajam laikam.

1. Vairākas reizes nospiediet pogu , līdz ikona  un trīs cipari uz displeja sāk mirgot.
2. izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamo laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vērtību.
3. Pagaidiet 5 sekundes, ja vēlreiz nospiedisiet pogu, displejā tiks parādīta laika atskaite. Kad šis laika posms būs pagājis, ieslēgsies zummera skaņas signāls.




## GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms ieprogrammēšanas ir jāizvēlas gatavošanas režīms.

## GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANAS ILGUMS


1. Vairākas reizes nospiediet pogu , līdz sāk mirgot ikona **A** un cipari DUR uz DISPLEJA.
  2. izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamo ilgumu; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vērtību.
  3. Pagaidiet 5 sekundes, pēc tam displejā būs redzama ikona **A**.
  4. Kad iestatītais laiks būs pagājis un cepeškrāsns pārtrauks gatavošanu, atskanēs zummera skaņas signāls. Nospiediet jebkuru pogu, lai apturētu zummeru.
- Piemēram: ir pulkstenis 9:00, un ir ieprogrammēts laiks 1 stunda un 15 minūtes. Programma tiks automātiski pārtraukta plkst. 10:15.

## GATAVOŠANAS REŽĪMA BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA

1. Veiciet darbības no 1 līdz 3, lai iestatītu ilgumu, kā aprakstīts iepriekš.
  2. pēc tam nospiediet pogu , līdz uz displeja sāk mirgot teksts END.
  3. izmantojiet "+" un "-" pogas, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vēlamo vērtību.
  4. Pagaidiet 5 sekundes vai vēlreiz nospiediet pogu , kad gatavošanas process sākas, displejā ir redzams simbols .
  5. Kad iestatītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns pārtrauks gatavošanu un atskanēs zummera skaņas signāls. Nospiediet jebkuru pogu, lai to apturētu.
- Programma ir iestatīta, kad iedegas ikona **A**.
- Piemēram: Ir pulkstenis 9:00, un ir ieprogrammēts laiks 1 stunda. Plānotais beigu laiks ir 12:30. Programma automātiski sāksies plkst. 11:30.

## PROGRAMMAS ATCELŠANA

Lai atceltu programmu:

- nospiediet pogu , līdz mirgo ikona, kas atbilst iestatījumam, kuru vēlaties atcelt, un cipari uz displeja. Nospiediet pogu "-", līdz uz displeja parādās 00:00.
- Nospiediet un turiet pogas "+" un "-"; tiks atcelti visi iepriekš atlasītie iestatījumi, tostarp taimera iestatījumi.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

**PIRMS TĪRĪŠANAS IZSLĒDZIET GALVENO SLĒDZI UN PĀRLIECINIETIES, KA PLĪTS IR AUKSTA.**

**PIRMS ATKĀRTOTAS IESLĒGŠANAS PĀRLIECINIETIES, KA VISAS VADĪBAS IERĪCES IR IZSLĒGTĀ STĀVOKLĪ.**

**Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.**

**Visu darbību laikā izmantojiet virtuves cimdsus.**

**Veiciet nepieciešamās darbības, kad krāns ir atdzisusi.**

**Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.**

**Neizmantojiet stieplu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāns virsmas.**

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

### Vides saudzēšana un saglabāšana

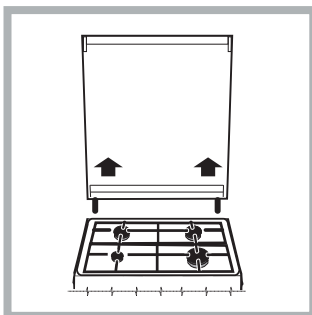
- Ja iespējams, izvairieties no cepeškrāns iepriekšējās uzkaršanās un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepeškrāns durvis pēc iespējas mazāk, jo ar katru atvēršanas reizi tiek zaudēts siltums. Lai ietaupītu ievērojamu enerģijas daudzumu, vienkārši izslēdziet cepeškrāns 5 līdz 10 minūtes pirms plānotā gatavošanas laika beigām un izmantojiet siltumu, ko cepeškrāns turpina ražot.
- Uzturiet paplāksnes tīras un kārtīgas, lai novērstu enerģijas zudumus caur durvīm
- Ja esat noslēdzis elektroenerģijas piegādes līgumu ar noteiktu laika periodu, iestatījums "atlikt ēdiena gatavošanu" ļaus ietaupīt naudu, pārceļot darbību uz lētākiem laika periodiem.
- Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosedz plīts virsma. Ja tā ir mazāka, tiek izšķiesta dārgā enerģija, un katli, kas pārvārās, atstāj nosējumus, kurus ir grūti noņemt.
- Gatavojiet ēdienu slēgtos katlos vai pannās ar labi pieguļošiem vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana ar noņemtu vāku ievērojami palielina enerģijas patēriņu
- Izmantojiet tikai plakanus katlus un pannas

Ja gatavojat kaut ko tādu, kas prasa ilgu laiku, ir vērts izmantot vārkatlu, kas ir divreiz ātrāks un ietaupa trešdaļu enerģijas.

### Ierīces izslēgšana

Pirms jebkādu darbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrības padeves.

Vāks \*



Ja plīts ir aprīkota ar stikla vāku, tas jātīra ar remdenu ūdeni. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus.

Ir iespējams noņemt vāku, lai atvieglotu tīrīšanu aiz plīts virsmas. Atveriet vāku līdz galam un pavelciet to uz augšu (skatīt attēlu).

**! Neaizveriet vāku, kad degļi deg vai kad tie vēl ir karsti.**

### Gāzes krāna apkope

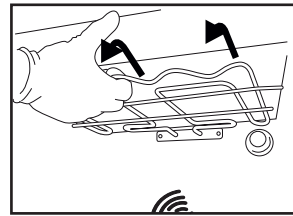
Laika gaitā krāni var iestrēgt vai tos var būt grūti pagriezt. Ja tas notiek, krāns ir jānomaina.

### ĀRĒJĀS VIRSMAS

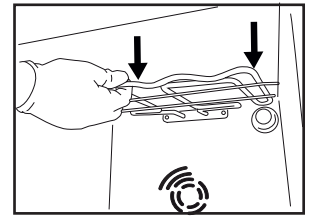
- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet tās ar drānu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

### AUGŠĒJĀ SILDELEMENTA PĀRVIETOŠANA

1. Izņemiet piederumu turētāja sānu restes.
2. Nedaudz izvelciet sildelementu uz āru (Att. 1) un nolaidiet (Att. 2).
3. Lai uzliktu sildelementu atpakaļ, celiet to uz augšu, velkot to nedaudz uz savu pusi un pārliecinieties, ka tas turēsies uz sānu balstiem.



1. att.



2. att.

### IEKŠĒJĀS VIRSMAS

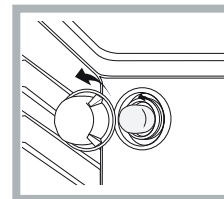
• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrānij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāns ir vēl nedaudz silts, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrānij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

### PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas; bet, ja tie vēl ir karsti, izmantojiet virtuves cimdsus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

### APGAISMOJUMA SPULDZES NOMAIŅA



1. Atvienojiet cepeškrāns no elektrotīkla
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāns elektrotīklam.

Piezīme: Izmantojiet 40 W/230 V G9 tipu ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli

paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

- Neņemiet spuldzes ar kailām rokām, Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apaklpošanas dienestā.

jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāns, kamēr nav uzstādīts spuldzes vāciņš.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

### CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA AR TVAIKA PALĪDZĪBU

Šī tīrīšanas metode ir ieteicama īpaši pēc ļoti trekņas (ceptas) gaļas pagatavošanas.

Šis tīrīšanas process ļauj atvieglot cepeškrāsns sienu netīrumu noņemšanu, radot tvaiku, kas tiek radīts cepeškrāsns dobumā, lai atvieglotu tīrīšanu. !


Svarīgi! Pirms uzsākot tīrīšanu ar tvaiku:

- No cepeškrāsns apakšas noņemiet ēdiena atliekas un taukus.

- Noņemiet visus cepeškrāsns piederumus (režģus un pilienu paplātes). Veiciet iepriekš minētās darbības saskaņā ar šādu procedūru:

1. ielejiet 3000 ml dzeramā ūdens cepeškrāsnī esošajā cepšanas paplātē, novietojot to apakšējā plauktā.

Modeļos, kuros nav pilienu paplātes, izmantojiet cepamo paplāti un novietojiet to uz apmales cepeškrāsns apakšējā plauktā:

2. izvēlieties cepeškrāsns funkciju un BOTTOM (APAKŠA)  iestatiet temperatūru līdz 90 ° C;

3. turiet to cepeškrāsnī 35 minūtes;

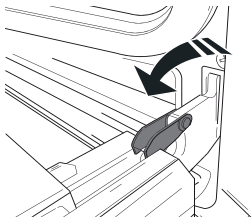
4. izslēdziet cepeškrāsnī;

5. Kad cepeškrāsns atdzisusi, varat atvērt durvis, lai pabeigtu tīrīšanu ar ūdeni un mitru drānu;

6. Pēc tīrīšanas izslaukiet pārpalikušo ūdeni no dobuma. Kad tīrīšana ar tvaiku ir pabeigta, pēc īpaši treknu ēdienu pagatavošanas vai, kad ir grūti noņemt taukus, tīrīšanu var nākties pabeigt ar tradicionālo metodi, kas aprakstīta iepriekšējā punktā. Tīrīšanu veiciet tikai atdzisušā cepeškrāsnī!

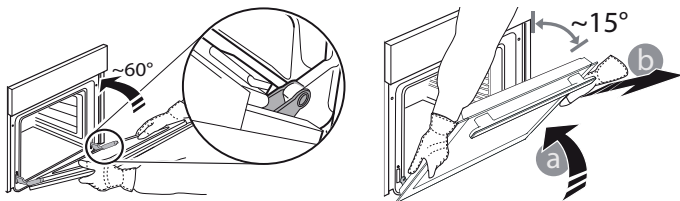
## CEPEŠKRĀSNS DURVJU STIKLA NOŅEMŠANA UN NOMAĪŅA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk 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 savas vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

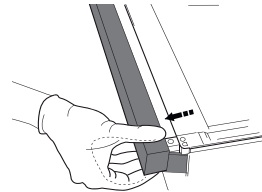
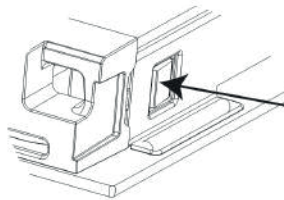
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet fiksatorus to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

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

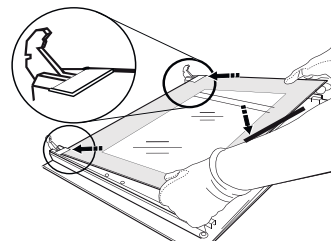
## NOKLIKŠĶINIET, LAI TĪRĪTU — STIKLA TĪRĪŠANA

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



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

3. Saliekot atpakaļ iekšējo durvju stiklu, pareizi ievietojiet stikla paneli tā, lai uz paneļa uzrakstītais teksts netiktu apgriezts un būtu viegli salasāms.



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

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

### Kā rīkoties, ja...

### Iespējamie iemesli

### Risinājumi

Krāsns nedarbojas.

Elektroapgādes traucējumi.  
Atvienošana no elektrotīkla

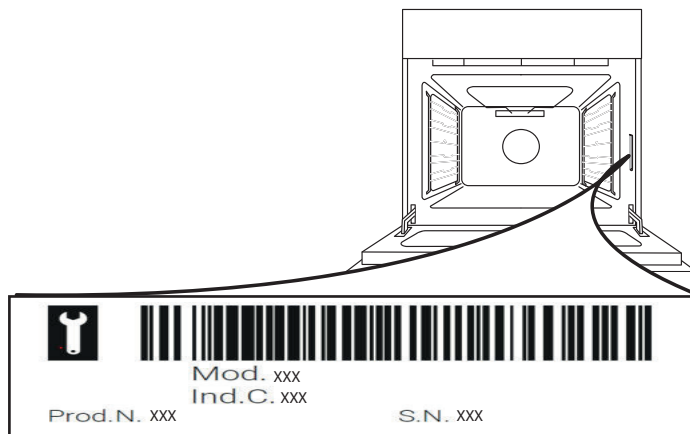
Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

## PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANA

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

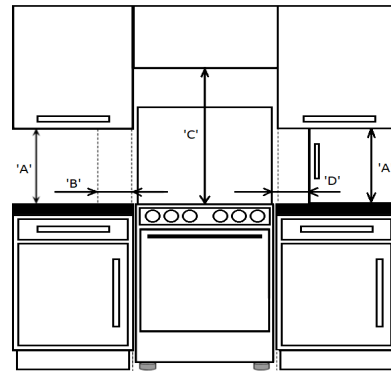
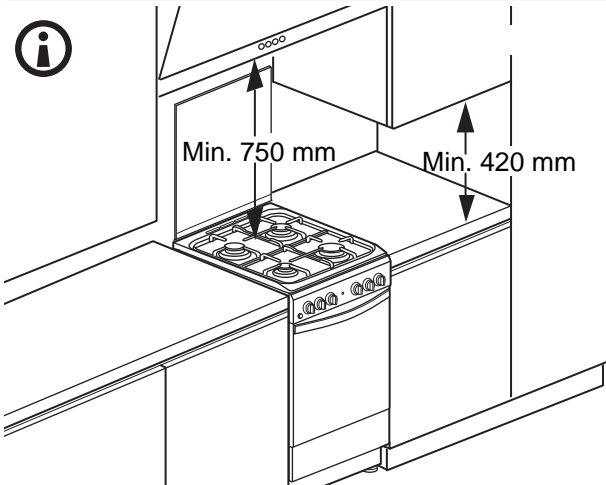
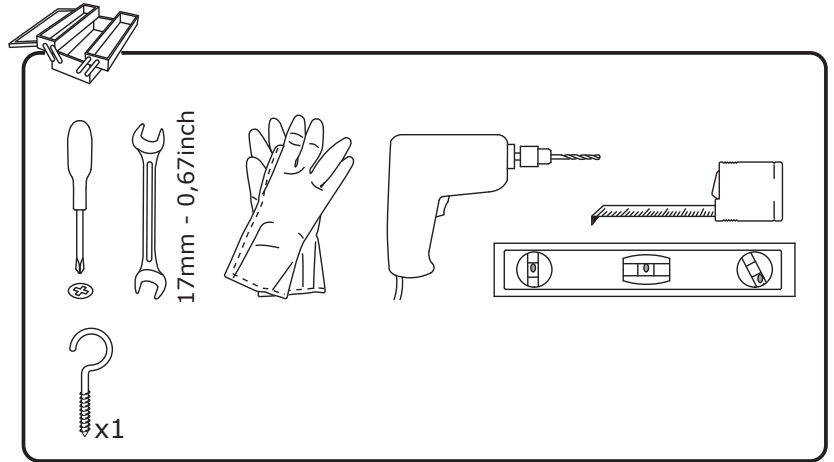
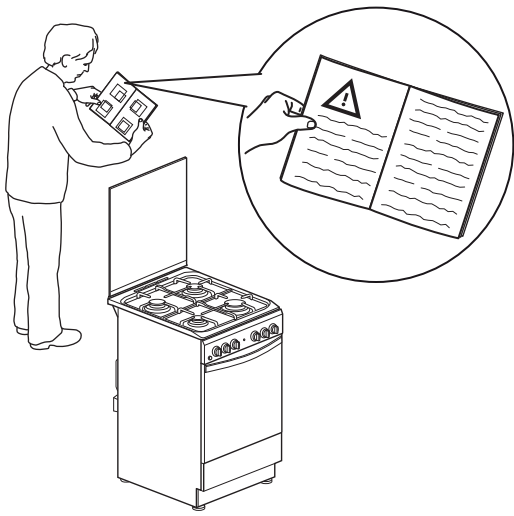
Jums būs jānorāda:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu izstrādājuma veidu un modeli;
- palīdzības kodu (skaitlis aiz vārda SERVICE (apkopšana) uz izstrādājumam pievienotās identifikācijas plāksnītes, kas redzama uz iekšējās malas, kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas);
- savu pilno adresi;
- kontakttālruni.

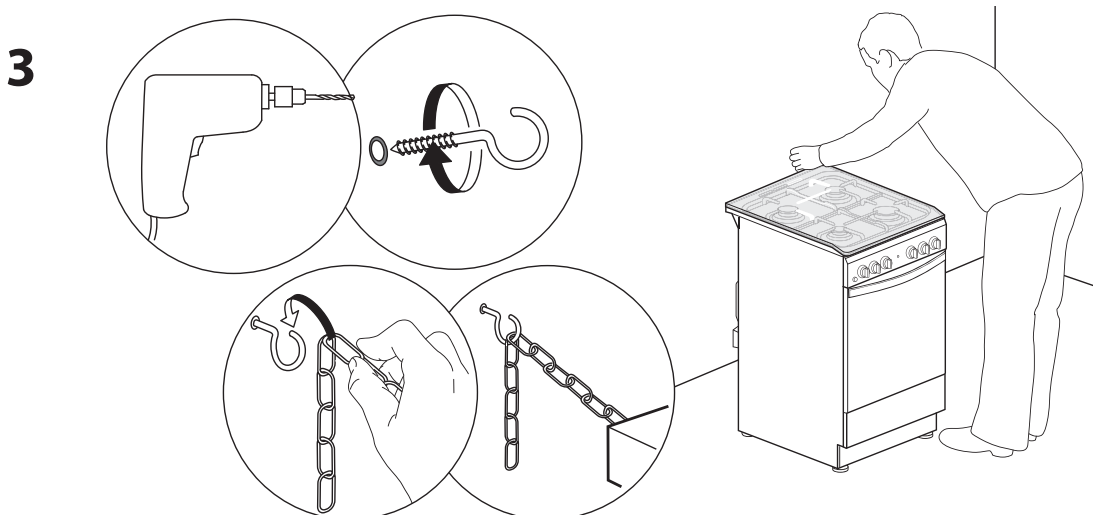
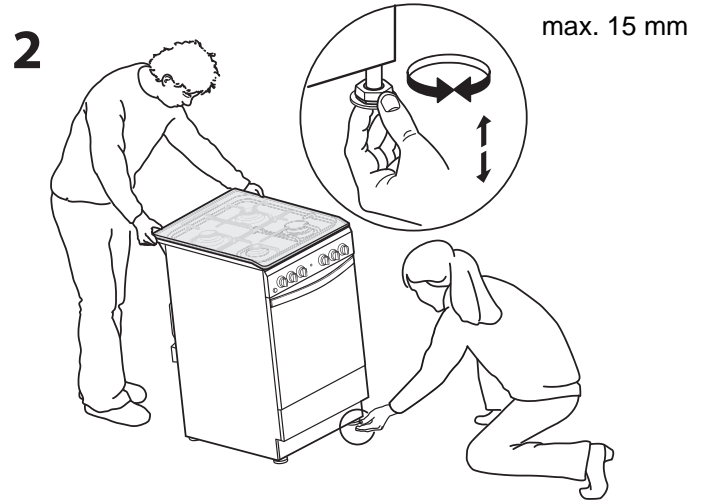
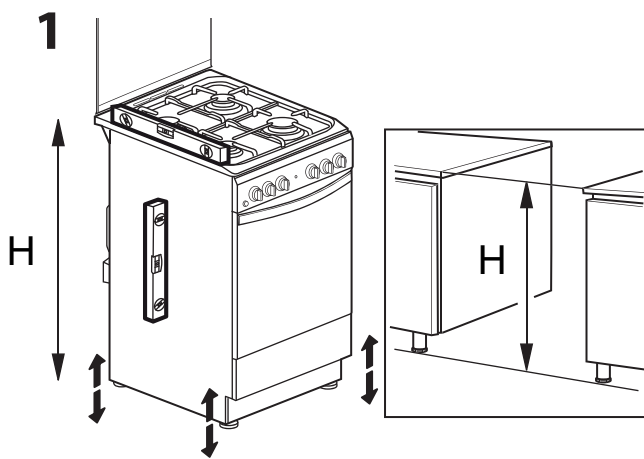


Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

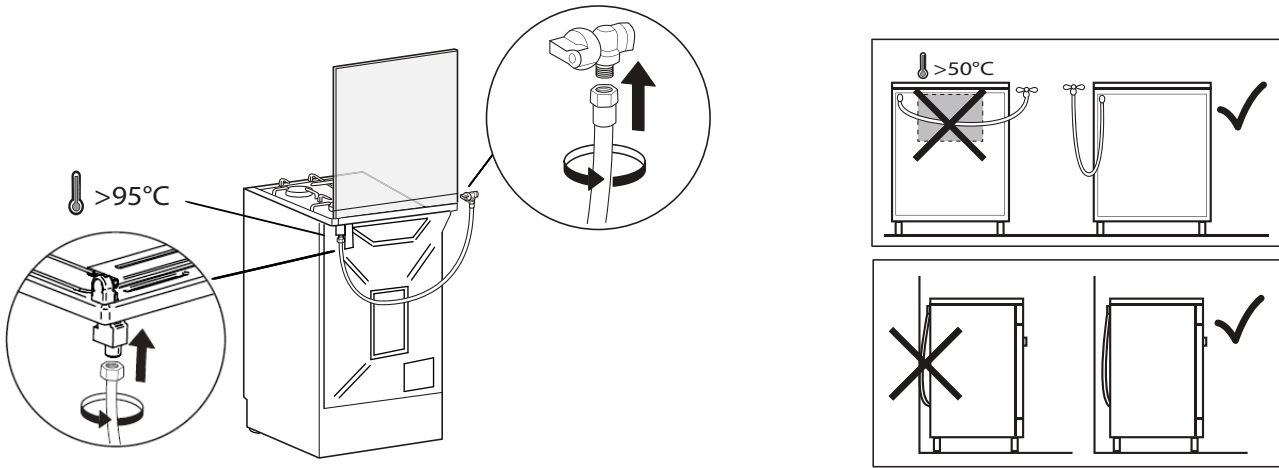
Lai uzzinātu vairāk par garantiju, skatiet izstrādājumam pievienoto garantijas grāmatiņu.



'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min



4



5

