

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE

ACMT 5131/WH

ACMT 5131/IX

LV Latviešu

Lietošanas instrukcija

PLĪTS UN KRASNS

Saturs

Lietošanas instrukcija,1

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI,3

Ierīces apraksts -Vispārīga informācija,18

Ierīces apraksts - Vadības panelis,19

Uzstādīšana,20

Ieslēgšana un lietošana,24

Cepešķrāsns lietošana,24

Cooking programma ,25

Pulksteņa/minūšu skaitītāja darbība ,28

Tehniskā apkope un tīrīšana,30

CZ Český

Pokyny pro použití SPORÁK S TROUBOU

Obsah

Pokyny pro použití,1

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE,13

Popis zařízení-Celkový pohled,18

Popis zařízení-Ovládací panel,19

Instalace,44

Spuštění a použití, 48

Použití varné desky,49

Provoz stopek hodiny / minuty ,51

Údržba a péče,53

EE Eesti keeles

Kasutusjuhend

PLIIT JA AHI

Sisukord

Kasutusjuhend,1

OHUTUSJUHISED,8

Seadme kirjeldus - Ülevaade,18

Seadme kirjeldus - Juhtpaneel,19

Paigaldamine,32

Esmakäitamine ja kasutamine, 36

Pliidi kasutamine,36

Kella ja minutilugeja kasutamine ,40

Hooldus,42

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI


SVARĪGI IZLASĪT UN IEVĒROT

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet veselības un drošības, kā arī lietošanas un apkopes norādījumus. Saglabājiet šos lietošanas norādījumus viegli pieejamā vietā turpmākai izmantošanai.

Šie norādījumi ir pieejami arī tīmekļa vietnē: www.whirlpool.eu

JŪSU UN CITU CILVĒKU DROŠĪBA IR ĀRKĀRTĪGI SVARĪGA

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas vienmēr jāizlasa un jāievēro.

 Šis ir drošības brīdinājuma simbols.
Šis simbols brīdina par iespējamām briesmām, kas var apdraudēt jūsu un apkārtējo cilvēku dzīvību un veselību.
Visi ziņojumi, kas attiecas uz drošību, ir apzīmēti ar drošības brīdinājuma simbolu vai vārdu „BRIESMAS” vai „BRĪDINĀJUMS.” Šie vārdi nozīmē:

BRIESMA


Norāda uz bīstamu situāciju, kuru nenovēršot, radīsies nopietni ievainojumi.

BRĪDINĀJ

Norāda uz bīstamu situāciju, kuru nenovēršot, var rasties nopietni ievainojumi.

Visi drošības brīdinājumi sniedz konkrētu informāciju par potenciālo risku un norāda, kā mazināt savainojumu, bojājumu un elektriskās strāvas trieciena risku, kas var rasties ierīces nepareizas lietošanas dēļ. Rūpīgi ievērojiet tālāk minētos norādījumus:

Šo norādījumu neievērošana var radīt riskus. Ražotājs nevar uzņemties atbildību par cilvēkiem vai dzīvniekiem nodarītām traumām vai īpašuma bojājumiem, kuru cēlonis ir šo ieteikumu un prasību neievērošana.

- Ļoti maziem (0–3 gadi) un maziem bērniem (3–8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga pieaugušie.
- Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un ierīces apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.
- Ierīce un tās viegli aizsniedzamās daļas lietošanas laikā sakarst, neļaujiet maziem bērniem tai tuvu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai jebkādiem citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, iekams visas detaļas nav pietiekami atdzisušas.
- Lietošanas laikā un pēc tās nepieskarieties ierīces sildelementiem vai iekšējām virsmām – pastāv apdegumu risks.
- Pārkarsētas eļļas vai tauki var viegli aizdegties. Gatavojot ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai alkoholu (piemēram, rumu, konjaku, vīnu), vienmēr saglabājiet modrību.
- Produktu žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīcē nedrīkst sildīt vai gatavot ēdienu slēgtos traukos vai konteineros.
- Spiediens, kas izveidojas trauka iekšpusē, var izraisīt eksploziju, sabojājot ierīci.
- Ja gatavošanai tiek izmantoti alkoholiski dzērieni (piem., rums, konjaks, vīns), atcerieties, ka augstā temperatūrā alkohols izgaro. Rezultātā izdalītie alkohola garaiņi var saskarties ar elektriskajiem sildelementiem un aizdegties.
- Ja ierīcei var lietot temperatūras zondi, izmantojiet tikai tādu zondi, kāda ieteikta lietošanai šajā cepeškrāsnī.
- **AIZDEGŠANĀS RISKS!** Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas, jo tie var aizdegties.
- **UZMANĪBU!** Ja iekšējā vai ārējā plīts virsmas stikls: - Nekavējoties izslēdziet visus degļus un jebkādu elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no elektrības barošanas avota; - Nepieskarieties ierīces virsmai; - Nelietojiet ierīci.
- Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces norādīts attiecīgās valsts simbols. Ja simbols uz ierīces nav norādīts, izlasiet tehnisko instrukciju, kas sniedz nepieciešamās norādes par ierīces pārveidošanas nosacījumiem valstī.
-  Stikla vāks sakarsēšanas gadījumā var saplīst. Tāpēc, pirms aizvērt stikla vāku, jāizslēdz visi degļi un elektriskās plātnes. Neaizvērt stikla vāku, ja deglis joprojām deg.
- Ja šajā rokasgrāmatā sniegtā informācija netiek ievērota precīzi, iespējama aizdegšanās vai sprādziens, kas var izraisīt īpašuma bojājumus vai traumas.

PRODUKTA PAREDZĒTĀ IZMANTOŠANA

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai un vienīgi sadzīves apstākļos. Ierīces lietošana citiem nolūkiem ir aizliegta (piemēram, telpas apsildīšanai). Ierīces izmantošana profesionālai lietošanai ir aizliegta. Ražotājs neuzņemas atbildību par nepiemērotu lietošanu vai nepareizu vadības elementu iestatīšanu.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā un līdzīgiem mērķiem, piemēram:
 - Personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - Saimniecību ēkās;
 - Ja to izmanto viesnīcu, moteļu un citu izmitināšanas iestāžu klienti;
 - Iestādēs, kas piedāvā naktsmītni un brokastis.
- **UZMANĪBU!** Ierīce nav paredzēta lietošanai, izmantojot ārējo taimeru vai atsevišķu attālās vadības sistēmu.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Šīs ierīces tuvumā neglabājiet sprādzienbīstamas vai viegli uzliesmojošas vielas, piemēram, aerosola flakonus, un nelietojiet benzīnu, kā arī citus ugunsnedrošus šķidrumus: no ierīces var izlauzties liesmas, ja tā nejauši tikusi ieslēgta.

UZSTĀDĪŠANA

- Uzstādīšanu un remontu drīkst veikt kvalificēts speciālists saskaņā ar ražotāja norādījumiem un vietējiem drošības noteikumiem. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Elektriskiem savienojumiem un gāzes piegādes sistēmai jāatbilst vietējiem normatīviem.
- Bērniem nav atļauts veikt uzstādīšanu. Neļaut bērniem tuvoties ierīcei uzstādīšanas laikā. Ierīces uzstādīšanas laikā un pēc iepakojuma materiālus (plastikāta maisus, polistirola sastāvdaļas u.tml.) uzglabāt bērniem nepieejamā vietā.

BRĪDINĀJUMS! Lai ierīces lietošana būtu droša un ierīce tiktu pareizi uzstādīta visās citās valstīs, tās pārveidošana un uzstādīšanas metode ir būtiska.

- Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos.
- Pēc ierīces izpakošanas pārlicinieties, vai durvis aizveras pareizi. Ja atklājas kāda problēma, sazinieties ar pārdevēju vai tuvāko pēc pārdošanas servisa centru. Lai nepieļautu bojājumus, uzstādīšanas laikā noņemiet krāsni tikai no polistīrēna putu pamatnes.
- Ierīci nogādā un uzstāda divas vai vairākas personas.
- Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla.
- Uzmanieties, lai uzstādīšanas laikā ierīces strāvas vads netiktu saspiests.
- Ierīci drīkst ieslēgt tikai pēc tam, kad ir pabeigta tās uzstādīšana.
- Ar plīti saskarē esošajām virtuves ierīcēm jābūt karstumizturīgām (min. 90°C).

GĀZES PIESLĒGUMS

BRĪDINĀJUMS! Pirms uzstādīšanas pārbaudiet, vai vietējās gāzes piegādes apstākļi (veids un spiediens) atbilst plīts virsmas parametriem (skatiet ierīces tehnisko datu plāksnīti un sprauslu tabulu).

- Izmantojiet spiediena regulatorus, kas piemēroti norādījumos minētajam gāzes spiedienam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Šīs ierīces regulēšanas nosacījumi ir norādīti uz etiķetes (vai datu plāksnītes).
- **BRĪDINĀJUMS!** Šī ierīce nav pievienota tvaika nosūcējam sadegšanas produktu izvadīšanai. Ierīce ir jāuzstāda un jāpieslēdz saskaņā ar spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām ventilācijas ierīkošanas prasībām.

- **BRĪDINĀJUMS!** Šīs darbības drīkst veikt kvalificēts speciālists.
- Ja ierīce ir savienota ar šķidrās gāzes padevi, regulēšanas skrūve jāpievelk tik cieši, cik vien tas iespējams.
- Ja tiek izvēlēts gāzes balons, gāzes balonam un gāzes konteineram jābūt atbilstoši uzstādītiem (vertikālā stāvoklī).
- Gāzes pieslēgumam izmantojiet tikai elastīgu vai neelastīgu metāla cauruli.
- **SVARĪGI!** Ja izmantojat nerūsējoša tērauda cauruli, to jāuzstāda tā, lai tā nesaskaras ar blakus esošo mēbeļu kustīgajām daļām (piem., ar atvilktni). Caurulei jāatrodas tur, kur to neaizsedz citi priekšmeti, un tā, lai to var aplūkot un pārbaudīt visā tās garumā.
- Kad gāzes pieslēgums paveikts, pārbaudiet, vai tajā nav noplūdes, izmantojot ziepjūdeni. Iededziet degļus sākot no ierīces maksimālās pozīcijas 1* līdz minimālajai pozīcijai 2*, lai pārbaudītu liesmas stabilitāti.

BRĪDINĀJUMS PAR ELEKTRISKO SPRIEGUMU

- Pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz datu plāksnītes, atbilst spriegumam jūsu mājsaimniecības elektrotīklā.
- Lai nodrošinātu uzstādīšanas atbilstību spēkā esošajiem drošības noteikumiem, jāierīko atbilstoša izmēra omnipolārs slēdzis ar minimums 3 mm lielu kontaktu atstarpi.
- Saskaņā ar noteikumiem ierīce ir jāiezemē.
- Ja ierīcēm ar spraudni nav piemērotas kontaktligzdas, sazinieties ar kvalificētu speciālistu.
- Neizmantojiet pagarinātājus, elektriskos sadalītājus vai adapterus. Nepievienojiet ierīci kontaktligzdai, ko var vadīt attālināti.
- Elektrības kabelim jābūt pietiekami garam, lai ierīci, kad tā ir iebūvēta, varētu ērti pievienot elektrotīklam.
- Nevelciet strāvas padeves vadu.
- Ja elektrības kabelis ir bojāts, tas jānomaina ar tādu, kam ir sākotnēji piegādātajam kabelim identiski parametri. Elektrības kabeli drīkst nomainīt tikai kvalificēts speciālists, atbilstoši ražotāja norādījumiem un saskaņā ar esošajiem drošības noteikumiem. Sazinieties ar autorizētu servisa centru.
- Nedarbiniet šo ierīci, ja tai ir bojāts strāvas vads vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai, ja tā tikusi nomesta zemē. Neiegremdējiet elektrības vadu vai kontaktdakšu ūdenī. Nenovietojiet vadu karstu virsmu tuvumā.
- Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām ķermeņa daļām un nelietojiet to, ja jums ir basas kājas.
- Atbilstoši valsts drošības standartiem par elektrisko pieslēgumu jābūt iespējai atvienot ierīci no barošanas avota, izraujot tās strāvas vadu, ja spraudnis ir viegli pieejams, vai arī, izmantojot Parametru plāksne atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis). vairākpolu shēmas pārtraucēju, kas uzstādīts kontaktligzdai augšpusē.

PAREIZA LIETOŠANA

UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.

- Neizmantojiet plīts virsmu kā darba virsmu vai virtuves dēlīti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ēdiena gatavošana bez uzraudzības uz plīts virsmas ar taukvielām vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt aizdegšanos. Nekad nemēģiniet nodzēst liesmas ar ūdeni, bet gan izslēdziet ierīci un tad nosedziet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošu segu.
- Pannu un piederumi izņemšanai lietojiet virtuves cimdus un uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
- **SVARĪGI!** Ja degļu regulatoru pagriešana ir apgrūtināta, lūdzu, sazinieties ar pēc pārdošanas servisa centru un pieprasiet nomainīt krānu, ja tas ir bojāts.
- Neaizsprostot ventilācijas un karstuma izdales atveres.
- Izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšējo daļu izmēri ir tādi paši kā degļiem vai neredzams lielāki (skatiet norādīto tabulu). Pārliecinieties, vai uz režģiem novietotie katli neizvirzās pāri plīts virsmas malai.
- **BRĪDINĀJUMS!** Neļaujiet degļa liesmai izplatīties aiz pannas malām.
- **SVARĪGI!** Nepareiza režģu lietošana var izraisīt plīts virsmas bojājumus: novietojiet tos otrādi un nebīdīet pāri ierīces virsmai.
- Neizmantojiet: Čuguna trauku paliktņus, apdedzināta māla katlus un pannas;
- Karstuma izkļedētājus, piemēram, metāla sietus u.c.;


- Piezīme: ja gāzes piegādes apstākļu dēļ ir grūti aizdegt degli, ieteicams atkārtot darbību, pagriežot regulatoru līdz mazas liesmas iestatījumam.
- Piezīme! Uztādot tvaika nosūcēju virs plīts virsmas, lūdzam izlasīt tvaika nosūcēja norādījumus, lai noskaidrotu pareizo attālumu.
- BRĪDINĀJUMS! Režģa aizsarggumijas kājiņas rada pakļūšanas risku maziem bērniem. Kad režģi ir noņemti, pārliecinieties, vai uz tiem ir pareizi uzstādītas visas kājiņas.
- Pirms vāks tiek atvērts, noslaukiet šķidrumu no tā.

TĪRĪŠANA UN APKOPE




- Pirms ierīcei tiek veikti tīrīšanas vai apkopes darbi, tā jāatvieno no elektrotīkla.
- Nekad neizmantojiet tvaika tīrīšanas aprīkojumu.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta pirms lampiņas nomaiņas, lai izvairītos no strāvas trieciena riska.
- Neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla skrāpjus cepeškrāsns durvīņu stikla vai citu virsmu tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu vai virsmas sabojāšanu.
- Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus produktus, hlora bāzes tīrītājus vai pannu abrazīvus.
- Lai nesabojātu elektriskās aizdedzes ierīci, nelietojiet to, ja degļi neatrodas korpusos.

APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

ATBRĪVOŠANĀS NO IESAIŅOJUMA MATERIĀLIEM

- Iesaiņojuma materiāls ir 100% pārstrādājams un tiek apzīmēts ar simbolu . Tādējādi no dažādām iesaiņojuma daļām jāatbrīvojas atbildīgi un pilnībā izpildot vietējos atkritumu izmešanas normatīvus iestāde, kas reglamentē sadzīves atkritumu apsaimniekošanu.

SADZĪVES IEKĀRTU NODOŠANA METĀLLŪŽŅOS



- Ierīci nododot metāllūžņos, padariet to nelietojamu, nogriežot barošanas kabeli un noņemot durvis un plauktus, lai tās iekšpusē nevarētu iekļūt bērni.
- Ierīce ir izgatavota, izmantojot pārstrādājamus  vai atkārtoti izmantojamus materiālus. Atbrīvojieties no ierīces saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu.
- Papildus informāciju par šīs ierīces apstrādi, reģenerāciju un otrreizēju pārstrādi izejvielās var uzzināt kompetentā vietējā iestādē, māsaimniecības atkritumu savākšanas dienestā vai veikalā, kur jūs iegādājāties šo ierīci.
- Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvas 2012/19/EK prasībām attiecībā uz Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).
- Nodrošinot šīs ierīces pareizu nodošanu metāllūžņos, jūs varat palīdzēt nepieļaut potenciāli negatīvu ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas rodas, atbrīvojoties no ierīces  atkritumiem neatbilstošā veidā.
- Simbols  uz produkta vai pievienotajos dokumentos norāda, ka ierīce nedrīkst tikt uzskatīta par māsaimniecības atkritumiem, bet ir jānogādā piemērotā savākšanas elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādes centrā.

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPIŠANAI

- Uzkaršējiet cepeškrāsni iepriekš tikai tad, ja tas norādīts gatavošanas padomu tabulā vai receptē.
- Izmantojiet tumšas lakotas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu.
- Izslēdziet cepeškrāsni 10/15 minūtes pirms iestatītā gatavošanas laika beigām. Produkti, kuriem nepieciešama ilgāka gatavošana, turpinās gatavoties arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas."

ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

- Šī ierīce ir konstruēta, izgatavota un pārdota atbilstoši šādām Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvu drošības prasībām:
 - ° 2006/95/EK Zemsprieguma direktīva
 - ° 2004/108/EK Elektromagnētiskās saderības direktīva"
- Šī ierīce, kas paredzēta saskarei ar pārtikas produktiem, atbilst Eiropas Regulai (LOGO CE) Nr. 1935/2004.
- Šī ierīce atbilst EKO dizaina prasībām saskaņā ar Eiropas Regulu Nr. 65/2014 un Nr. 66/2014 atbilstoši Eiropas standartam EN 60350-1.

RAKSTURLIELUMU TABULA	
Cepeškrāsns (AxPx Dz)	340x410x424 mm
Tilpums	60 l
Noderīgi mērījumi attiecībā uz cepeškrāsns nodalījumu	platums 42 cm dziļums 44 cm augstums 23 cm
Degļi	var pielāgot lietošanai kopā ar gāzes tipu, kas norādīts datu plāksnītē
Spriegums un frekvence	skatīt datu plāksnīti
ENERĢIJAS un EKODIZAINS	Energijas patēriņš ar konvekciju - uzsildīšanas režīms:  Konvekcijas režīms Deklarētais enerģijas patēriņš CEPĀNĀS REĢĪMS 

Datu plāksnīte atrodas nišas iekšpusē vai, ja cepeškrāsns nodalījums ir atvērts - uz kreisās cepeškrāsns sienas.

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

Pirms sazināties ar pēcpārdošanas servisu:

1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem (skatīt „Problēmu novēršanas pamācību”).
2. Vēlreiz izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai konstatētu, vai problēma joprojām pastāv.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm problēma nav novērsta, sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu.

Norādiet: kļūmes veidu;

- precīzu cepeškrāsns veidu un modeli;
- pēcpārdošanas servisa numuru (skaitli, kas datu plāksnītē norādīts aiz vārda „Serviss”), kas atrodas krāsns nišas labajā pusē. Servisa numurs atrodams arī garantijas grāmatiņā;
- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar **autorizētu pēcpārdošanas servisu**, kas norādīts garantijā. Ja remontdarbus veic tehniķis, kas nav ražotāja pilnvarota pēcpārdošanas pakalpojumu centra speciālists, pieprasiet kvīti, kurā norādīti veiktie remontdarbi, un pārbaudiet, vai tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Neievērojot šos norādījumus, tiek radīti draudi drošībai un produkta kvalitātei.

SERVICE 00 0000 00000



OHUTUSJUHISED

OLULINE LUGEDA JA JÄRGIDA

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt tervise ja ohutus ning kasutus ja hooldusjuhiseid.

Hoidke juhised edasiseks kasutamiseks käepärast.

Juhised on saadaval ka veebilehel: www.whirlpool.eu

TEIE JA TEISTE INIMESTE OHUTUS ON VÄGA OLULINE

Sellest juhiseist ja seadmelt endalt leiate olulisi ohutus nõuandeid, mida tuleb lugeda ja alati järgida.



See on ohutuse märguande sümboliga.

See sümbol annab teile teada võimalikest ohtudest, mis võivad teid või teisi tappa või kahjustada.

Kõik ohutusmärguanded on varustatud ohutuse märguande sümboliga või sõnadega "OHT" või "HOIATUS." Need sõnad tähendavad:



OHT

Annavad märku ohtlikust olukorrast, millest hoidumine võib viia tõsiste vigastusteni.




HOIATUS

Annavad märgu ohtlikust olukorrast, millest hoidumine võib viia tõsiste vigastusteni.

Kõik turva märguanded annavad spetsiifilist infot võimaliku riski kohta ja annavad teavet, kuidas seadme vales kasutusest tulenevat vigastuste, kahjustuste ja elektrilöögi ohtu vähendada. Järgige tähelepanelikult alltoodud juhiseid.

Nende juhiste mitte järgimine võib viia riskideni. Tootja ei kannu mingit vastutust isikute või loomade või vara kahjustuste eest, kui toodud juhiseid ja ettevaatusabinõusid ei ole järgitud.

- Väga noored (0-3 aastased) ja noored lapsed (3-8 aastased) tuleb seadmest eemal hoida või pidevalt neid juhendada.
- Lapsed alates 8 aasta vanusest ja vanemad ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete oskustega või seadme kasutamiseks puudulike kogemuste ja oskustega inimesed võivad seadet kasutada ainult järelevalve all või kui neile on antud piisavad juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja kui nad on kaasnevatest ohtudest teadlikud. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldada.
- Seade ja tema juurdepääsetavad osad lähevad kasutuse ajal kuumaks, seega tuleb lapsed seadmest eemal hoida. Ärge laske seadmelt puutuda kokku riiete ja muude süttivate materjalidega, kuni kõik seadme osad pole täielikult maha jahtunud.
- Kasutamise ajal ja järel ärge katsuge kütteelemente või seadme sisepindasid - põletuse oht.
- Ülekuumenenud õlid ja rasvad süttivad kergesti. Olge alati tähelepanelikud, kui valmistate toitu rohkes rasvas, õlis või alkoholis (nt. rumm, konjak, vein).
- Ärge jätke seadet toidu kuivatamise ajal järelevalveta.
- **HOIATUS** : Ärge soojendage või küpsetage seadmes suletud purkides või anumates.
- Anumas tekkiv surve võib panna nad lõhkema ja see võib seadet kahjustada.
- Kui toidu valmistamiseks kasutatakse alkohoolset jooki (nt. rummi, konjakit, veini), pidage meeles, et alkohol suurel kuumusel aurustub. Sellesttekib oht, et alkoholiaurud võivad süttida, kui need puutuvad kokku küttekehaga.
- Kui seade on mõeldud kasutamiseks anduriga, kasutage ainult seadmega kaasas olevat andurit.
- **TULEKAHJU OHT** : Ärge hoidke keeduplaadil esemeid, kuna need võivad minna põlema.
- **HOIATUS** : Pliid klaasplaadi purunemisel - sulgege koheselt kõik põletid ja kõik elektrilised küttekehad, ja tõmmake seade vooluvõrgust välja; - ärge puutuge seadme pinda; - ärge kasutage seadet
- Need juhised on kehtivad, kui seadmele ilmub riigi sümbol. Kui sümbolit seadmele ei ilmu, peate juhinduma tehnilistest juhenditest, mis annab infot vastavalt teie asukohariigile tehtud seadme modifikatsioonidest.
-  Klaaskaan võib kuumenemisel puruneda. Lülitage välja kõik põletid ja elektriplaadid enne, kui kätte sulgete. Ärge pange kaant kinni, kui põletid on sees
- Kui selles juhises toodud nõuandeid täpselt ei järgita, võib toimuda tulekahju või plahvatus, mis kahjustab vara või tekitab vigastusi.

TOOTE ETTENÄHTUD KASUTUS

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Muud kasutused ei ole lubatud (nt. ruumi kütmiseks). Seadme professionaalne kasutamine ei ole lubatud- Tootja ei vastuta mistahes vale kasutuse või seadme vale seadistamise eest.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kodu majapidamises ja on järgnevates kohtades:
 - Personali köök poes, kontor ja muud töökeskkonnad;
 - Farmides;
 - Hotelli, motelli ja muude majutusasutuste kliendid;
 - Bed and breakfast tüüpi keskkonnad.
- **HOIATUS** : Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimerina või eraldiseisva kaugjuhtimise süsteemina.
- Ärge kasutage seadet õues.
- Ärge hoiustage plahvatusohtlikke või süttivaid materjale nagu näiteks aerosooli purgid, ja ärge kasutage nt. bensiini ja muid süttivaid materjale seadme juures: kui seade on sisse lülitatud võib tekkida tulekahju.

PAIGALDUS

- Paigaldus ja remonditööd võib teostada ainult kvalifitseeritud töötaja vastavalt tootja juhiste ja kehtivatele ohutusjuhiste. Ärge remontige või asendage ühtegi seadme osa, kui seda pole just juhistega ette nähtud.
- Elektri ja gaasiühendused peavad vastama kohalikele seadustele.
- Lapsed ei tohi teostada paigaldustööd. Hoidke lapsed seadme paigaldamise ajal eemal. Hoidke pakkematerjalid (plastikkotid, polüstereen osad jne) lastele kättesaamatus kohas nii paigaldamise ajal, kui ka selle järgselt.

HOIATUS : Seadme modifikatsioon ja selle paigaldusmeetod on oluline, et kasutada seadet ohutult ja korrektselt kõikides riikides.

- Lahti pakkimisel ja paigaldamisel kasutage kaitsekindaid.
- Peale seadme lahti pakkimist veenduge, et seadme uks sulguks korrektselt. Probleemide korral võtke ühendust oma lähima müügijärgse teenindusega. Mistahes kahjustuste vältimiseks, eemaldage piilt polüstereen aluselt alles seadme paigaldamiseks.
- Seadme paigaldamiseks on va kahte või enam inimest.
- Enne paigaldustööd tuleb seade vooluvõrgust eemaldada.
- Paigaldamise ajal pidage meeles, et seade ei kahjustaks voolujuhet.
- Pange seade tööle alles siis, kui kõik paigaldustööd on lõpetatud.
- Seadmega kokku puutuvad nõud peavad olema kuumuskindlad (min 90°C).

GAASIÜHENDUSED

HOIATUS : Enne paigaldamist veenduge, et kohalikud gaasivarustuse tingimused (iseloom või rõhk) on pliidi seadetele vastavad (vaata andmeplaati ja pihusti andmed).

- Kasutage rõhu seadeid, mis on sobilikud vastavalt paigaldusjuhiste.
- **HOIATUS** : Reguleerimise tingimused on ära toodud andmesildil (plaadil).
- **HOIATUS** : See seade ei ole ühendatud põlemisjäakide väljutusseadmega. Seda võib paigaldada ja ühendada kooskõlas kehtivate paigaldusjuhistega. Eri tähelepanu tuleb pöörata nõutekohase ventilatsiooni olemas olule.

- **HOIATUS** : Neid toiminguid tohib teostada kvalifitseeritud tehnik.
- Kui seade on ühendatud vedelgaasiga, peab reguleerkrui olema pingutatud nii tugevalt, kui võimalik.
- Kui kasutatakse gaasiballooni, peab balloon või gaasimahuti olema õigesti paigutatud (vertikaalselt).
- Gaasiühenduseks kasutage ainult painduvat või jäika metall voolikut.
- **OLULINE** : Kui kasutatakse roostevabast terasest voolikut, peab see olema paigutatud selliselt, et see ei puutuks kokku mööbli liikuvate osadega (nt. sahtel). See peab minema läbi ala, kus puuduvad takistused ning et seda oleks täies ulatuses võimalik üle vaadata.
- Peale gaasivarustuse ühendamist, kontrollige seebiveega lekkeid. Pange põletid põlema ja keerake

ELEKTRI HOIATUSED

- Veenduge, et andmeplaadil toodud pinge vastaks teie koduse pingega.
- Vastamaks kehtivatele ohutusnõuetele on paigaldamiseks vajalik omnipolar lüliti minimaalse kontakti vahega 3mm.
- Vastavalt seadustele peab seade olema maandatud.
- juba paigaldatud pistikuga seadmel puhul, kui pistik ei ole teie kontaktile sobilik, paluge see elektrikul ära vahetada.
- Ärge kasutage pikendusjuhet, mitmikpistikut või adapterit. Ärge ühendage seadet pistikusse, mida saab kaugteel juhtida.
- Voolujuhe peab olema ühenduseks piisavalt pikk, et ühendada seade vooluvõrku.
- Ärge sikutage voolujuhet.
- Kui toitejuhe on kahjustatud tuleb see identse juhtmega asendada. Toitejuhet võib vahetada ainult kvalifitseeritud töötaja vastavalt tootja juhistele ja kehtivatele ohutusjuhiste. Võtke ühendust volitatud teenindusega.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustatud, kui seade ei tööta korralikult või kui see kahjustatud või kinni jäänud. Ärge uputage toitejuhet või pistikut vette. Hoidke juhe eemal kuumadest pindadest.
- Elektriosad ei peale peale paigaldamist kasutajale juurdepääsetavad olema.
- Ärge puutuge seadet märgade kehaosadega ja ärge kasutage seadet paljajalu.
- Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust välja tõmmata, kui pistik on juurdepääsetav või läbi kaitsme, mis on pistikusse paigaldatud, et olla vastavuses elektriliste ohutusnõuetega.

ÕIGE KASUTUS

HOIATUS : Toiduvamistamine peab toimuma järelevalve all. Lühiajalist toiduvamistamist peab jälgime pidevalt.

- Ärge kasutage pliidiplaati töötasapinnana või toena.
- **HOIATUS** : Pliidiplaadil järelevalveta rasva või õliga toidu valmistamine, võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. Ärge püüdke tuld veega kustutada. Lülitage seade välja ja seejärel katke leek kaane või tulekustutustekiga.
- Pannide ja tarvikute eemaldamiseks kasutage ahjukindaid, ärge puutuge küttekehasid.
- **OLULINE** : Kui teil tekib raskusi põleti nupu keeramisega võtke ühendust Müügijärgse teenindusega, et vea korral põleti kraanid vahetada.
- Ventilatsiooniks ja soojuse väljutamiseks mõeldud avad ei tohi olla kaetud.
- Kasuta potte ja panne, mille põhja suurus on põletiga sama suur või pisut suurem (vt tabelit). Veenduge, et restil olevad potid ei ulatuks üle pliidi serva.
- **HOIATUS** : Ärge laske põleti leegil tõusta üle panni serva.
- **OLULINE** : restide vale kasutus võib pliiti kahjustada: ärge pange reste valepidi ja ärge lohistage neid mööda pliiti.
- Ärge kasutage: Malmist reste, terrakota potte ja panne.
- Leegihajuteid, mis on metallist või muust sarnasest materjalist.


- Märkus : kui kohalikud magistraalgaasi tingimused muudavad põletite töö raskeks, on soovitatav toimingut korrata keerates nupu väikesele leegile.
- Märkus: Juhul kui paigaldate pliidi kohale õhupuhastaja, juhinduge õhupuhastaja juhistest, et tagada vajalik vahekaugus.
- HOIATUS : Kaitsvad kummijalad restil võivad lastel lämbumist põhjustada. Pärast restide eemaldamist, veenduge, et kõik jalad oleks korrektselt oma kohal.
- Eemaldage enne avamist kõik kaanele kogunenud vedelik.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS




- Enne puhastamist ja hooldustöid tuleb seade vooluvõrgust eemaldada.
- Ärge kasutage aurupuhastus vahendeid.
- Elektrilöögi saamise vältimiseks, veenduge enne lambi asendamist, et seade oleks välja lülitatud.
- Ärge kasutage seadme ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusaineid ega teravaid metallkraabitsaid, kuna need võivad pindu kriimustada ja see võib lõppeda klaasi purunemisega.
- Ärge kasutage abrasiivseid või korrodeerivaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid või panni küürijat.
- Selleks, et vältida elektrilise süütaja kahjustusi, ärge kasutage seda, kui põletid pole oma kohtadel.

LOODUSHOIUST

PAKKEMATERJALIDE HÄVITAMINE

- Pakkematerjalid on 100% taaskasutatavad ja need on märgistatud taaskasutamise sümboliga  Seetõttu tuleb erinevad pakkematerjalide osad hävitada kohusetundlikult ja täielikult kooskõlas kehtivate kohalike jäätmekäitlus eeskirjadega.

MAJAPIDAMISSEADME LAMMUTAMINE

- Kui lammutate seadme, tehke see kasutuskõlbmatuks lõigates ära voolupistiku ja eemaldades ukсед ja riiulid (kui need on olemas), et lapsed ei saaks seadme sisemuses turnida ja sinna lõksu jääda.
- See seade on toodetud taaskasutatud  või - kasutatavatest materjalidest. Hävitage see vastavalt jäätmekäitlus eeskirjadele.
- Lisainformatsiooni majapidamisseadmete töötlemise, taastamise ja taaskasutamise kohta küsige kohalikust pädevast asutusest, majapidamisjäätmete kogujatelt või kauplusest, kust te seadme ostsite.
- Seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile nr 2012/19/EL, elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta (WEEE).
- Tagades selle toote nõuetekohase hävitamise, aitate kaasa võimalike negatiivsete tagajärgede tekkimisele inimese tervisele ja looduskeskkonnale, mis seadme varel hävitamisel  kaasneda.
- Sümbol  tootel või sellega kaasas olevatel dokumentidel, näitab, et seda tohi käidelda olmeprügina ning seade tuleb viia vastavasse kogumispunkti, mis võtab vastu elektri- ja elektroonika seadmeid.


ENERGIASÄÄSTU NÕUANDED

- Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on ettenähtud küpsetustabelis või teie retseptis.
- Kasutage tumeda laki või emailiga küpsetusvorme, kuna need neelavad paremini soojust.
- Lülitage ahi välja 10/15 minutit enne küpsetusaja lõppu. Toit, mis vajab pikemat küpsetusperioodi valmib ka siis, kui keerate ahju välja pisut varem."

VASTAVUSDEKLARATSIOON

- Selle seadme välja töötamisel, tootmisel ja edasimüümisel on järgitud EE Euroopa direktiividega kehtestatud ohutusnõudeid:
 - 2006/95/EÜ Madalpinge direktiiv
 - 2004/108/EÜ Elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv"
- Seadmed, mis puutuvad kokku toiduainetega vastavad Euroopa määrusele (LOGO CE) nr. 1935/2004.
- Seade vastab ökodisaini nõuetele, mis on kehtestatud Euroopa määrusega nr. 65/2014 ja nr. 66/2014 vastavalt Euroopa standardile EN 60350-1.

KARAKTERISTIKUTE TABEL

Ahju mõõdud (HxWxD)	340x410x424 mm
Maht	60 l
Kasulikud mõõdud vastavalt ahi sahtel	laius 42 cm sügavus 44 cm kõrgus 23 cm
Põletid	saab kohandada kasutamiseks gaasi tüüp on näidatud andmeplaadil
Pinge ja sagedus	vt andmeplaati
ENERGIAMÄRGIS ja ÖKODISAIN	Energiatarbe tavalisel konveksioon - soojendus režiimil:  Konveksioonrežiim Märgitud energiakulu KÜPSETUS REŽIIM 

Andmeplaat asub pliidi kaanel sees pool või kui avate ahju, siis ahju vasakpoolsel siseseinal.

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

Enne, kui helistate müüjijärgsesse teenindusse

1. Vaadake kas saate kõrvaldada probleemi iseseisvalt (Vaata "tõrkeotsingu" juhiseid)
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse ja vaadake kas probleem jääb püsima.

Kui viga püsib ka peale ülaltoodud katsetusi, võtke ühendust oma lähima müüjijärgse teenindusega.

- Kirjeldage vea olemust;
- ahju täpne tüüp ja mudel;
 - Müüjijärgse teeninduse number (number, mis asub sõna "Teenindus" taga andmeplaadil) asub hoiusahtli kaane sisemusel. Teeninduse number on antud ka garantii voldikus;
 - Teie aadress;
 - teie telefoni number.

Remontimiseks võtke ühendust Volitatud Müüjijärgse teenindusega, mis on näidatud garantiilehel.

Kui mistahes remonditöid teostab isik, kes ei ole kantud tootja poolsesse Müüjijärgse teeninduse nimistusse, nõudke teostatud tööde nimekirja ja veenduge, et asendatud osad on originaal varuosad. Kui neid nõudeid ei järgita, panete ohtu seadme ohutuse ja kvaliteedi.

SERVICE 00 0000 00000



BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

DŮLEŽITÉ INFORMACE A POKYNY

Před použitím zařízení si pozorně přečtěte Pokyny pro ochranu zdraví a bezpečnosti a průvodce Použitím a péče. Uchovejte si tyto pokyny pro budoucí použití.

Tyto pokyny jsou také k dispozici na webových stránkách: www.whirlpool.eu

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH JE VELMI DŮLEŽITÁ

Tato příručka a samotný přístroj poskytují důležité bezpečnostní upozornění, je třeba je přečíst a dodržovat za všech okolností.



Toto je symbol bezpečnostní výstrahy.

Tento symbol vás upozorňuje na potenciální nebezpečí, které může způsobit vaši smrt nebo vás nebo ostatních zranit. Všechny bezpečnostní zprávy budou následovat po výstražném trojúhelníku nebo slově "NEBEZPEČÍ" nebo "VAROVÁNÍ". Význam slov:



NEBEZPEČÍ

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, bude vést k vážnému zranění.



VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může vést k vážnému zranění.

Všechny bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit riziko poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem, způsobené nesprávným použitím spotřebiče. Pečlivě dodržujte následující pokyny:

Nedodržení těchto pokynů může vést k rizikům. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob nebo zvířat, nebo poškození majetku, pokud nejsou respektovány tyto rady a pokyny.


- Velmi malé (0-3 roky) a malé děti (3-8 let), musí být mimo dosah, nebo pod nepřetržitým dohledem.
- Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, mohou používat tento přístroj pouze v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje, a pokud porozuměli spojeným rizikům. S přístrojem si nesmí hrát děti. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič je určen výhradně pro domácí použití pro vaření potravin. Žádné jiné použití není dovoleno (např. Vytápění místnosti).
- Spotřebič a jeho přístupné části během provozu se zahřejí, držte malé děti od nich dál. Nedovolte, aby přístroj přišel do styku s utěrkami nebo jinými hořlavými materiály, dokud všechny komponenty zcela nevychladly.
- Během a po použití se nedotýkejte topných těles nebo vnitřního povrchu přístroje - nebezpečí popálení.
- Přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku, oleje nebo alkoholu (např rum, koňak, víno) troubu pečlivě sledujte.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během sušení jídla.

VAROVÁNÍ: Ve spotřebiči neohřívejte ani nevařte v uzavřených nádobách nebo obalech.

Tlak, který se vytváří uvnitř může způsobit jejich explozi a poškodit zařízení.

- Pokud jsou při vaření potravin použity alkoholické nápoje (např rum, koňak, víno), nezapomeňte, že alkohol se při vysokých teplotách vypařuje. V důsledku toho je zde riziko, že páry uvolněné z alkoholu se vznítí, pokud se dostanou do kontaktu s elektrickým topným tělesem.
- Pro odstranění pánve a příslušenství používejte kuchyňské rukavice, dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- V případě, že přístroj je vhodný pro použití sondy, používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- Během a po pyrolýze, musí být zvířata mimo dosah oblasti umístění spotřebiče (pouze při troubě s funkcí pyrolýzy).

NEBEZPEČÍ VZNIKU POŽÁRU: Neskladujte předměty na varném povrchu, protože se mohou vznítit.

- **VÝSTRAHA** : V případě rozbití skla plotny: - okamžitě vypněte všechny hořáky a všechny elektrické nahřívací prvky a odpojte přístroj od napájení, - nedotýkejte se povrchu přístroje, - spotřebič nepoužívejte.
- Tyto pokyny jsou platné, pokud je na spotřebiči zobrazen symbol země. Pokud daný symbol na zařízení není uveden, viz technické pokyny, kde budou uvedeny nezbytné pokyny týkající se úpravy spotřebiče pro podmínky možnosti použití v dané zemi
- **VÝSTRAHA** : Následek používání plynového sporáku je vznik tepla a vlhka v místnosti, kde je spotřebič umístěn. Ujistěte se, že je kuchyně při užívání spotřebiče dostatečně větrána, ponechte přirozené otvory otevřené nebo nainstalujte mechanické odvětrávání vzduchu (digestoř). Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vést k potřebě důkladnějšího větrání, otevření okna nebo lepší ventilace; zvýšení mechanického větrání, pokud to jde.
-  Pokud se zahřeje, skleněné víko se může rozbit. Před zavřením víka vypněte všechny hořáky a elektrické plotny. Nezávírejte víko, pokud je hořák zapnutý a hoří:
- V případě přesného nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu, v důsledku požáru nebo výbuchu může dojít ke škodám na majetku nebo k zraněním.

POUŽITÍ A URČENÍ VÝROBKU

- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití. Žádné jiné použití není dovoleno (např. Vytápění místnosti). Používat spotřebič pro profesionální použití je zakázáno. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnosti a v podobných podmínkách, jako jsou například :
 - Kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích
 - Farmové domy;
 - Pro potřeby zákazníků v hotelech, motelech a jiných typech bytových zařízení;
 - V ubytovnách a hostelech.
- **VÝSTRAHA** : Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo systému samostatného dálkového ovládání.
- Přístroj nepoužívejte venku.
- Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky, jako jsou aerosolové plechovky a neumisťujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé materiály uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče: když je přístroj neúmyslně zapnutý, může vypuknout oheň.
- Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky, jako jsou aerosolové plechovky a neumisťujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé materiály uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče: když je přístroj neúmyslně zapnutý, může vypuknout oheň.

INSTALACE

- Montáž a opravy musí provádět kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v uživatelské příručce.
- Elektrické a plynové přípojky musí vyhovovat místním předpisům.
- Instalační operace nesmějí provádět děti. Při instalaci spotřebiče udržujte děti mimo dosah. v průběhu i po instalaci spotřebiče uchovávejte obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, apod) mimo dosah dětí.
- **VAROVÁNÍ** : Pro bezpečné a správné používání spotřebiče ve všech dalších zemích je nezbytná modifikace zařízení a jeho způsobu instalace.
- Při rozbalování a všech instalačních pracích používejte ochranné rukavice.
- Po vybalení spotřebiče se ujistěte, že se dvířka spotřebiče správně zavírají. V případě problémů se obraťte na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Abyste zabránili škodám, odeberte troubu z jejích pěnové polystyrénové báze pouze v době instalace.
- Se spotřebičem musí manipulovat a instalovat jej dvě nebo více osob.
- Spotřebič musí být před prováděním jakýchkoliv instalačních operací odpojen od elektrické sítě.
- Během instalace se ujistěte, že přístroj nemá poškozený napájecí kabel.
- Aktivujte spotřebič jen v případě, že postup instalace je dokončen.
- Kuchyňská linka v kontaktu s přístrojem musí být odolná vůči teplotě (min 90°C).

PŘIPOJENÍ PLYNU

- **VAROVÁNÍ** : Před instalací se ujistěte, že místní podmínky dodávky plynu (zemního nebo stlačeného) jsou kompatibilní s nastavením varné desky (viz na typovém štítku a v tabulce trysek).
- Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v návodu.
- **VAROVÁNÍ** : Podmínky nastavení pro tento přístroj jsou uvedeny na etiketě nebo na datovém štítku.
- **VAROVÁNÍ** : Přístroj není připojen k detektoru spalin. Ten musí být nainstalován a připojen v souladu se současnými platnými nařízeními. Zvláště je třeba věnovat pozornost požadavkům týkajících se odvětrávání.
- **VAROVÁNÍ** : Tyto operace musí být provedeny kvalifikovaným technikem.
- V případě, že zařízení je připojeno na kapalným plyn, musí být regulační šroub utažen co nejtěsněji.
- Pokud je přidána plynová láhev, plynová láhev a plynová nádrž musí být řádně uložena (vertikální orientace).
- K připojení plynu používejte pouze flexibilní nebo pevné kovové hadice.
- **DŮLEŽITÉ** : Pokud se použije hadice z nerezavějící oceli, musí být instalována tak, aby se nedotýkala žádných pohyblivých částí nábytku (např. šuplík). Musí procházet přes části, kde nejsou žádné překážky, a kde je ji možné kontrolovat po celé její délce.
- Po připojení k přívodu plynu zkontrolujte těsnost mýdlovou vodou. Zapalte hořáky a otočte ovládací knoflíky z maximální polohy 1 * do minimální polohy 2 * a zkontrolujte stabilitu plamene.

ELEKTRICKÉ VAROVÁNÍ

- Ujistěte se, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí ve vašem domově.
- Pro instalaci v souladu s platnými bezpečnostními předpisy je nutný vícepólový vypínač s minimálním odstupem kontaktů 3 mm.
- Nařízení vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn.
- U spotřebičů vybavených zástrčkou, pokud zástrčka není vhodná pro vaši zásuvku, obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, rozbočovače nebo adaptéry. Nepřipojujte spotřebič do zásuvky, kterou lze ovládat pomocí dálkového ovládání.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý k připojení zabudovaného spotřebiče do hlavního napájení.
- Netahejte za napájecí kabel.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn za totožný. Napájecí kabel musí být vyměněn kvalifikovaným technikem v souladu s pokyny výrobce a místními bezpečnostními předpisy. Obráťte se na autorizované servisní středisko.
- Neprovozujte tento spotřebič, pokud má poškozený přívodní kabel nebo zástrčku, pokud nepracuje správně, nebo pokud byl poškozen nebo spadl. Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody. Udržujte kabel daleko od horkých ploch.
- Elektrické komponenty po instalaci nesmí být přístupné pro uživatele.
- Nedotýkejte se spotřebiče vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho, když jste naboso.
- Spotřebič musí být možné odpojit od elektrické sítě jeho vytažením, pokud je jeho zástrčka přístupná, nebo prostřednictvím přístupného vícepólového spínače instalovaného před zásuvku v souladu s národními elektrickými bezpečnostními normami.
- Typový štítek je na předním okraji trouby (viditelný při otevřených dveřích).

SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ

VÝSTRAHA : Proces vaření musí být pod dohledem. Krátký proces vaření musí být neustále pod dohledem.

- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo podporu.
- **VAROVÁNÍ** : Vaření na varné desce s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou, ale vypněte spotřebič a pak zakryjte plameny, např. krytem nebo hasební dekou.
- **DŮLEŽITÉ** : Pokud budete mít potíže s otočením knoflíků hořáků a zjistíte, že knoflík hořáku je poškozen, pro výměnu ventilu hořáku se obraťte na Poprodejní servis.
- Otvory používané pro ventilaci a rozptylování tepla nesmí být nikdy zakryty.
- Používejte hrnce a pánve se dnem stejné nebo mírně větší šířky jako jsou hořáky (viz zvláštní tabulka). Ujistěte se, že nádoby na roštu nevyčnívají přes okraj varné desky.


- **VAROVÁNÍ** : Nedovolte, aby plamen hořáku přesahoval přes okraj pánve.
- **DŮLEŽITÉ** : Při nesprávném používání mřížek může dojít k poškození varné desky: neumístejte mřížky vzhůru nohama nebo je po varné desce neposouvejte.
- Nepoužívejte: Litinové pánve, kamenné, terakotové hrnce a pánve.
Rozptylovače tepla, jako jsou kovové pletivo nebo jiné typy.
Dva hořáky současně pro jednu nádobu (např. nádoba na ryby).
- **Poznámka** : specifické místní podmínky dodávaného plynu mohou ztížit zapálení hořáku, proto je vhodné zopakovat operaci s knoflíkem otočeným na malý plamen.
- **Poznámka** : V případě instalace digestoře nad varnou desku, pro určení správné vzdálenosti viz návod k použití digestoře.
- **VAROVÁNÍ** : Ochranné gumové nožičky na mřížkách představují pro malé děti riziko spolknutí. Po odstranění mřížky, zkontrolujte, zda jsou všechny nožičky správně upevněné.
- Před otevřením odstraňte všechny kapaliny z víka

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



- Spotřebič musí být před prováděním jakýchkoli čistících a údržbových operací odpojen od elektrické sítě.
- Při čistících a údržbových operacích používejte ochranné rukavice.
- Před výměnou světla se ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Vyvarujte se úrazem elektrickým proudem.
- Nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čistící prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skla dvířek spotřebiče, mohou poškrábat povrch, což může mít za následek roztříštění skla.
- Před prováděním čistících a údržbových operací se ujistěte, že spotřebič vychladl.
- Před spuštěním funkce pyrolýzy odstraňte veškeré příslušenství. (I boční síť).
- Nepoužívejte abrazivní nebo korodované produkty, čistící prostředky na bázi chlóru nebo drátěnky.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

LIKVIDACE BALÍČÍHO MATERIÁLU

- Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen recyklačním symbolem . Různé části obalu tedy musí být zneškodněny odpovědně a plně v souladu s platnými místními předpisy, které upravují nakládání s odpady.

VYŘAZENÍ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ



- Při vyřazování spotřebiče, udělejte ho nepoužitelným odříznutím napájecího kabelu a odstraňte police a dveře (pokud jsou přítomny), aby se děti do něj nemohly snadno vlézt a dostat se do pasti.
- Tento přístroj je vyroben z recyklovatelných  nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu.
- Pro další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci elektrických spotřebičů pro domácnosti, se obraťte na příslušný místní orgán, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo na obchod, kde jste spotřebič koupili.
- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadech z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ).
- Zajištěním, že je produkt správně zlikvidován, pomůžete prevenci negativních následků pro životní prostředí a zdraví lidí, ke kterým by jinak mohlo dojít následkem nevhodného zacházení s tímto produktem při likvidaci.
- Symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že se s ním nesmí zacházet jako s domácím odpadem, ale je třeba předat jej do příslušného sběrného centra k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

TIPY NA UŠETŘENÍ ENERGIE

- Troubu předehejte pouze v případě, pokud je to uvedeno v tabulce pečení nebo v receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované plechy na pečení, protože absorbují teplo mnohem lépe.
- Troubu vypněte 10/15 minut před nastavenou dobou pečení. Jídlo, které vyžaduje delší dobu pečení, se bude i nadále péct i když je trouba vypnutá.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

- Tento spotřebič byl navržen, vyroben a dodán v souladu s bezpečnostními požadavky směrnic EU:
 - ° 2006/95 /ES Směrnice o nízkém napětí
 - ° 2004/108 /ES Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
- Tento přístroj, který je určen pro styk s potravinami, je v souladu s evropským nařízením (LOGO CE) č. 1935/2004.
- Tento přístroj splňuje požadavky Eco Design Evropských nařízení č. 65/2014, a č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI	
Rozměry	
šířka	410 mm
výška	340 mm
hloubka	424 mm
Objem	60l
Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů	šířka 42 cm výška 23 cm hloubka 44 cm
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK a EKODESIGN	Spotřeba energie pro klasický konvekční tepelný režim:  Horkovzdušný režim; Deklarovaná spotřeba energie pro zvýšený horkovzdušný režim – tepelný režim:  Pečení. řízení je ve shodě

PO-PRODEJNÍ SERVIS

Před voláním služby po-prodejněho servisu

1. Podívejte se, jestli můžete odstranit problém na vlastní pěst (viz "Jak odstranit poruchu").
2. Spotřebič vypněte a znovu zapněte, abyste zjistili, zda problém přetrvává.

Pokud porucha po výše uvedené kontrole přetrvává, obraťte se na nejbližší Po-prodejně servis.

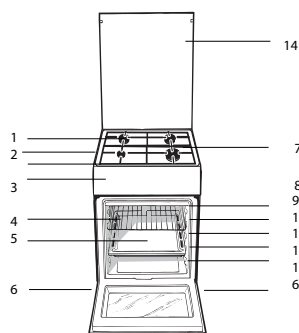
Uveďte: druh poruchy;

- přesný typ a model trouby;
- číslo Po-prodejněho servisu (číslo uvedené za slovem "Service" na typovém štítku) umístěné uvnitř klapky odkládací přihrádky. Servisní číslo je také uvedeno v záručním listě;
- svou úplnou adresu;
- Vaše telefonní číslo.

Pro opravy se obraťte na autorizovaný po-prodejně servis, uvedený v záručním listě.

Pokud je provedena jakákoliv práce techniky, kteří nepatří k oprávněným po-prodejněm servisním centřům výrobce, požádejte o potvrzení s uvedením vykonávané práce a ujistěte se, že náhradní díly jsou originální. Nedodržení výše uvedených může ohrozit bezpečnost a kvalitu výrobku.





LV

Īerīces apraksts Vispārīga informācija

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

*Pieejams tikai noteiktiem modeļiem

CZ

Popis zařízení Celkový pohled

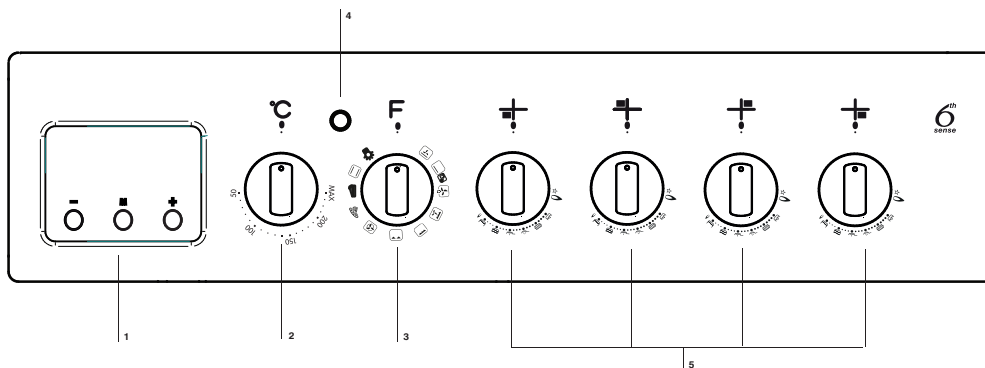
1. Plynový hořák
2. Rošt na varné desce
3. Ovládací panel
4. Pečící rošt
5. Pečící plech nebo plech zachycující odkapávající
6. Nastavitelné nohy omastek
7. Záchytný žlábek
8. Vodicí LIŠTY jednotlivých úrovní
9. poloha 5
10. poloha 4
11. poloha 3
12. poloha 2
13. poloha 1
14. Sklený kryt (pouze u některých modelů)

EE

Seadme kirjeldus Ülevaade

1. Gaasipõleti
2. Rest
3. Juhtpaneel
4. GRILL
5. TILGAPANN
6. Reguleerimisjalg
7. Tilgaalus
8. SIINID restide sisestamiseks
9. tasand 5
10. tasand 4
11. tasand 3
12. tasand 2
13. tasand 1
14. Klaaskate*

*Ainult mõnedel mudelitel



LV

lērīces apraksts

Visparīgā informācija

- 1.ELEKTRONISKAIS GATAVOŠANAS PROGRAMMĒTĀJS
- 2.TERMOSTATA slēdzis
- 3.SELEKTORA slēdzis
- 4.TERMOSTATA indikatora gaisma
- 5.DEĢĻA vadības slēdzi

CZ

Popis zařízení

Ovládací panel

- 1.Tlačítko Časovač s hodinami a minutami
- 2.Knoflík nastavení teploty v troubě (termostat)
- 3.Knoflík pro výběr režimu
- 4.Indikátor termostatu
- 5.Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky

EE

Seadme kirjeldus

Juhtpaneel

- 1.Elektroniline küpsetusprogrammeerija
- 2.TERMOSTAADI nupp
- 3.VALIKUIÜLITI
- 4.TERMOSTAADI näidikutuli
- 5.POLETITE reguleernupp

Ierīkošana

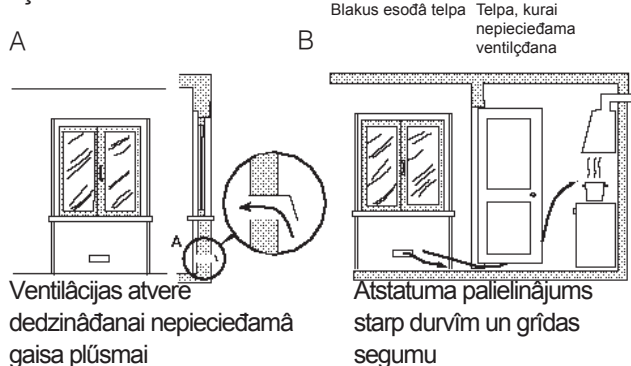
LV

Telpas ventilācija

Ēo ierīci drīkst ierīkot tikai pastāvīgi vādinātās telpās, kas atbilst pašreiz spēkā esošajai valsts likumdošanai. Telpa, kurā ierīce tiek ierīkota, ir pienācīgi jāvārdina, lai nodrošinātu parastajam gāzes dedzināšanas procesam pietiekamu gaisa padevi (gaisa plūsma nedrīkst būt mazāka par 2 m³/h uz vienu jaudas kW).

Gaisa pievadēm, ko aizsargā režēi, ir nepieciešami cauruvadī ar vismaz 100 cm² iekāpjo dīčrsgriezumu, un tām jābūt izvietotām tā, lai neradītu pat dačjus traucējumus (*skatīt attēlu A*).

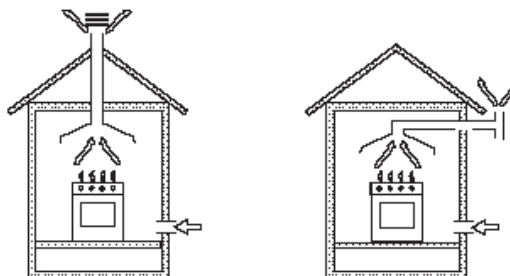
Ja plīts virsma nav aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu, dīs pievades ir jāpalielina par 100% — to minimālajam lielumam ir jābūt 200 cm². Ja gaisa plūsma tiek nodrošināta netieši, no blakus esošajām telpām (*skatīt attēlu B*) un čkā nav koplietojamu telpu, paaugstinātas ugunsbīstamības telpu vai guđamistabu, ieplūdēm ir jābūt piestiprinātām pie ventilācijas dahtas, kas iepriekā aprakstītājā veidā ir včstas uz āru.



Pēc tam, kad ierīce ir lietota ilgstoši, ieteicams atvērt logu vai palielināt jebkādu izmantoto ventilatoru darbības ātrumu.

Atbrīvošanās no dūmiem

Atbrīvošanās no dedzināšanas laikā radītajiem dūmiem ir jānodrošina, izmantojot tvaika nosūcēju, kas pievienots drošam un efektīvam tvaiku nosūkdšanas dūmvadam, vai izmantojot elektrisko ventilatoru, kura darbība automātiski sākas katru reizi, kad ieslēdzat ierīci (*skatīt attēlu*).



Tvaiki tiek izvadīti tieši ārā

Tvaiki tiek izvadīti pa dūmvadu vai sazartu dūmvadu sistēmu (rezervēta čdiena gatavošanas ierīcēm)

Sađīdrinātās deggāzes ir smagākas par gaisu, un tās nosētas uz grīdas, tāpēc visām telpām, kur novietoti LPG cilindri, ir nepieciešamas izejas uz āru, lai visas gāzu noplūdes varētu ātri izvadīt.

Ēā iemesla dēd gan dačji, gan pilnīgi piepildītos LPG cilindrus nedrīkst ierīkot vai novietot glabāšanai telpās vai noliktavās, kas atrodas zem pirmā stāva līmeņa (pagrabos un tamlīdzīgās vietās). Telpā ir jānovieto tikai izmantotais cilindrs; tas arī nedrīkst atrasties siltuma avotu tuvumā (pie krāsnīm, dūmvadiem, plītīm), kas cilindra temperatūru varētu paaugstināt virs 50°C.

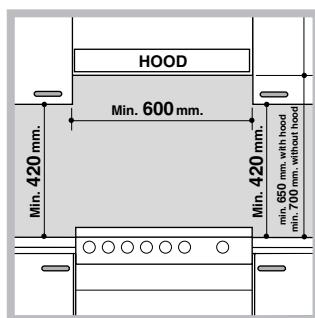
Novietošana un līmeņošana

Ierīci drīkst ierīkot blakus virtuves skapjiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

Sienai, pret kuru ir včrsta ierīces aizmugurčā dačā, ir jābūt izgatavotai no ugunsdroša un siltumizturīga materiāla (90°C temp.).

Ierīces pareiza ierīkošana.

- Novietojiet to virtuvē, čdamistabā vai dzīvojamā istabā (bet ne vannas istabā).
- Ja plīts virsma ir augstāka par virtuves skapi, starp plīti un virtuves skapi jānodrošina vismaz 200 mm atstatums.
- Ja plīts ir ierīkota zem sienas skapja, starp sienas skapi un plīts virsmu ir jābūt vismaz 420 mm atstatumam.
- Ja plīts ir ierīkota zem sienas skapja, starp sienas skapi un plīts virsmu ir jābūt vismaz 420 mm atstatumam.



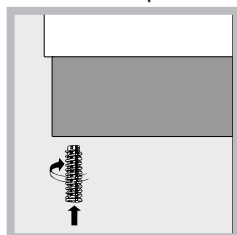
Ja sienas skapji ir no viegli uzliesmojoša materiāla, atstatums jāpalielina līdz 700 mm (*skatīt attēlu*);

- Aiz plīts nedrīkst ierīkot ūdensapgādes — ūdensapgādes jādūžināms vismaz 200 mm attālumā no plīts sāniem.
- Tvaika nosūcējs ir jāierīko saskaņā ar

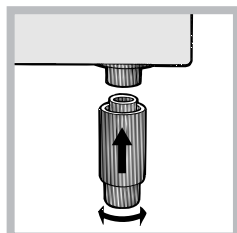
attiecīgajam izstrādājuma pievienoto lietošanas instrukciju.

Līmeņošana

Ja ierīci ir nepieciešams līmeņot, katrā plīts pamatnes stūrī tam īpaši paredzētās vietās pieskrūvējiet regulējamās kājas (*skatīt attēlu*).



Kājas* var ieskrūvēt attiecīgajās atverēs zem plīts pamatnes.



Lai ierīce nepārkarstu, to nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durtiņām.

Elektrības pieslēgšana

Ierīkojiet standarta spraudni atbilstoši slodzei, kas norādīta ierīces tehnisko datu plāksnītē (*skatīt tehnisko datu tabulu*).

Ierīce ir jāpieslēdz tieši elektrotīklam, starp ierīci un elektrotīklu ierīkojot vienkārtīgu slēdzi, kura minimālais attālumš staro kontaktiem ir 3 mm. Slēdzim jābūt piemērotam norādītajam strāvas stiprumam un jāatbilst NFC 15-100 noteikumiem (slēdzis nedrīkst atvienot zemsprieguma vadu). Elektrības vads jānovieto tā, lai tas nesaskartos ar detaļām, kuru temperatūra var paaugstināties virs 50°C.

Pirms ierīces pieslēgšanas elektropadevei pārbaudiet, vai:

- ierīce ir iezemēta un spraudnis atbilst normatīvo aktu prasībām;
- rozete atbilst ierīces maksimālajai jaudai, kas ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes;
- elektrotīkla spriegums ir tehnisko datu plāksnītē norādītajā diapazonā;
- rozete ir savietojama ar ierīces spraudni. Ja rozete

nav savietojama ar spraudni, lūdziet pilnvarotam elektrīim to nomainīt. Nedrīkst izmantot pagarinātāju vai vairākas rozetes.

Pēc ierīces ierīkošanas elektrības vadam un kontaktligzdai ir jābūt brīvi pieejamiem.

Elektrības vadu nedrīkst saliekt vai saspiest.

Elektrības vads regulāri jāpārbauda, un to nomainīt drīkst tikai pilnvarots elektrīis.

Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies ģo drošības noteikumu neievērošanas dēļ.

Gāzes pievienošana

Savienojumu ar gāzes tīklu vai gāzes cilindru var izveidot, izmantojot elastīgu gumijas vai tērauda cauruļvadu, ņemot vērā spēkā esošo valsts likumdošanu un pēc tam, kad pārbaudīts, ka ierīce ir piemērota attiecīgi padotajam gāzes veidam (*skatiet vārtējuma uzlīmi uz pārsega: pretējā gadījumā skatiet zemāk*). Ja izmantojat sadīlīdrināto gāzi no cilindra, ierīkojiet spiediena regulatoru, kas atbilst spēkā esošajām valsts likuma prasībām. Lai savienošana būtu vienkārda, gāzes padevi var pagriezt sāniski*: apmainiet vietām cauruļvada turētāju un uzgali un nomainiet paplāksni, kas iekāuta ierīces komplektācijā.

Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst vārtībām, kas norādītas degdā un sprauslas specifikāciju tabulā (*skatīt tālāk*). Tādējādi tiek garantēta droša un ilgstoša ierīces darbība, vienlaicīgi uzturot efektīvu enerģijas patēriņu.

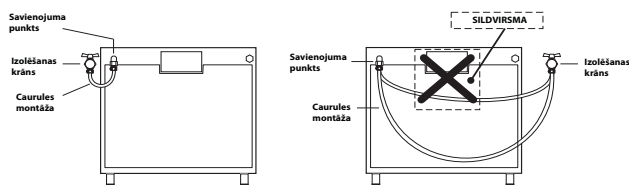
Gāzes pievienošana, izmantojot elastīgu gumijas cauruļvadu

Pārliicinieties, ka cauruļvads atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai. Cauruļvada iekādam diametram ir jābūt: dīlīdrajai gāzes padevei – 8 mm; metāna gāzes padevei – 13 mm.

Kad savienojums ir izveidots, pārbaudiet, vai cauruļvads:

- nesaskaras ar detaļām, kuru temperatūra paaugstinās virs 50°C;
- nav pakāauts spēcīgai vilkšanai vai stiepšanai un netiek saliekts vai savīts;
- nesaskaras ar asmeņiem, asiem stūriem vai kustīgām daļām un netiek saspiests;
- ir cīrti pārbaudāms visā tā garumā, lai varētu pārliecināties par tā stāvokli;
- ir īsāks par 1500 mm;

- abos galos, kur tas ir piestiprināts ar skavām, stingri ieņem savu vietu, un skavas atbilst padreizīgām prasībām.



Ja viena vai vairākas no šīm prasībām netiek pildītas, vai ja plīts ir jāierīko atbilstoši apstākļiem, kas uzskaitīti 2. klases 1. apakšklases ierīcēm (ierīkotām starp diviem virtuves skapjiem), ir jāizmanto elastīgais tērauda caurudvads (*skatīt tālāk*).

Elastīgā bezdūvju nerūsējošā tērauda caurudvada savienošana ar vītņoto stiprinājumu

Pārlicinieties, ka caurudvads un paplāksnes atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai.

Lai sāktu izmantot caurudvadu, noņemiet ierīces caurudvada turētāju (gāzes padeves iepļūde uz ierīces ir cilindrisks, vītņots 1/2 gāzes aptvertais stiprinājums).

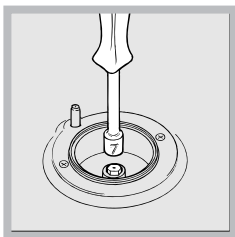
Veiciet savienošanu tā, lai caurudvada garums nepārsniegtu 2 metrus, un nodrošinot, ka caurudvads netiek saspiests un nesaskaras ar kustīgajām daļām.

Savienojuma stingrības pārbaude

Kad ierīkošana ir pabeigta, ar ziepju šķīdumu pārbaudiet, vai caurudvada stiprinājumos nav noplūžu. Nedrīkst izmantot liesmas.

Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

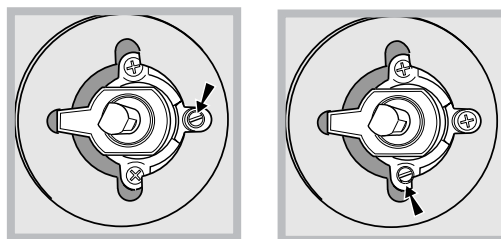
Ierīci var pielāgot gāzes veidam, kas nav noklusējuma gāzes veids (tas ir norādīts uz pārsega esošajā vārtējuma marķījumā).



Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdū sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

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



Plīts virsmas degdū minimālais iestatījums ir jāregulē tālāk aprakstītajā veidā. 1. Pagrieziet krānu līdz minimālajai pozīcijai. 2. Noņemiet grozāmo slēdzi un pielāgojiet regulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna rīdžā vai blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.

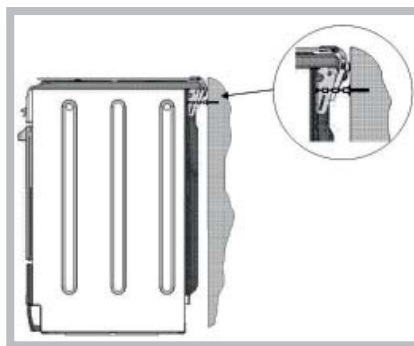
Ja ierīce ir pievienota sadīdinātās gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jānostiprina pēc iespējas ciešāk. 3. Kamēr deglis ir iedegts, vairākas reizes strauji mainiet grozāmā slēdža pozīciju no mazākās līdz lielākajai pozīcijai un otrādi, tā pārbaudot, vai liesmas neizdziest.

Plīts virsmas degdūiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.

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

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

Drošības ķēde



Lai nepieļautu nejaušu iekārtas apgāšanu, piemēram, bērnam ierāpjoties pa krāsns durvīm, **NO-TEIKTI** jāierīko komplektācijā iekļautā

drošības ķēde! Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, ko paredzēts ar skrūvi (skrūve nav iekļauta plīts komplektācijā) piestiprināt pie sienas aiz iekārtas tādā pašā augstumā, kādā ķēde ir piestiprināta iekārtai. Skrūve un skrūves stiprinājums jāizvēlas atbilstoši aiz iekārtas esošās sienas materiālam. Ja skrūves galviņas diametrs ir mazāks par 9 mm, ir jāizmanto paplāksne. Betona sienām jāizmanto skrūve, kuras diametrs ir vismaz 8 mm un garums ir 60 mm.

Pārlicinieties, ka ķēde ir piestiprināta plīts aizmugurējai sieniņai un aiz tās esošajai sienai, kā parādīts attēlā, lai pēc ierīkošanas tā būtu nospriegotā un atrastos paralēli grīdas virsmai.

Degđu un sprauslu specifikâciju tabula

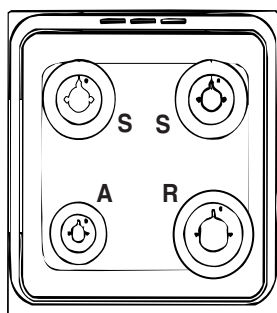
1. tabula		Šķidrâ gâze				Dabasgâze			
Deglis	Diametrs (mm)	Termiskâ jauda kW (p.c.s.*)		Apvads 1/100	Sprausla 1/100	Plūsma* g/h		Sprausla 1/100	Plūsma* l/h
		Nomin âlâ	Samazin âtâ	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Tripple kronis (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Daļēji âtrs (vidējs) (S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Papildu (mazs) (A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Padeves spiedieni	Nominâls (mbar)					28–30	37	20	
	Minimâls (mbar)					20	25	17	
	Maksimâls (mbar)					35	45	25	

Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gâzes

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

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

Dabasgâze P.C.S. = 37,78 MJ/m³



Krâsns plauktu atbalsti

Plauktu atbalsti ir noņemami un mazgâjami trauku mazgâjamajâ mašînâ.

Lai to izņemtu, turiet atbalstu aiz priekšpuses un izvelciet no krâsns; pēc tam to varat mazgât izlietnē vai trauku mazgâjamâ mašînâ.

Kad tas ir noņemts, varat piekļūt krâsns pusei, kuru varat tîrīt ar siltu ziepjūdeni.

Lai atbalstu uzstâdîtu no jauna, ievietojiet garâko kâju aizmugurējâ stiprinâjuma caurumâ un iebîdîet priekšējo kâju.

Ieslīgšana un lietošana

LV

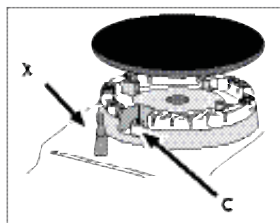
Plīts virsmas lietošana

Degdņu iedegšana

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

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degdņiem:

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



Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci* (C), nospiediet DEGĀA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai iedegtu liesmu, līdz deglis iedegas. Atlaižot grozāmo slēdzi, deglis

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

Ja ierīce ir aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu (X), nospiediet un aptuveni 3–7 sekundes turiet nospiestu DEGĀA slēdzi, lai liesma neizdzistu un ierīce tiktu aktivizēta.

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

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

BRĪDINĀJUMS! Ja stikla pārsegs ir uzkaršis, tas var saplīst. Pirms pārsega aizvēršanas izslēdziet visus degdņus un elektriskās virsmas.



	Ideāli piemērots maigai gatavošanai (piem., rīsiem, mērcēm, cepetim, zivīm) ar šķidrumiem (ūdeni, vīnu, buljonu, pienu).
	Ideāli piemērots maigai gatavošanai (piem., rīsiem, mērcēm, cepetim, zivīm) ar šķidrumiem (ūdeni, vīnu, buljonu, pienu).
	Ideāli piemērots cepšanai nelielā eļļas daudzumā.
	Gatavošana uz lielas liesmas un apbrūnināšana (cepešiem, steikiem, karbonādēm, zivju filejām, ceptām olām).
	Ideāli pro grilování a zapékání, při zahájení vaření, smažení hluboce zmrazených výrobků.
	Ideāli pro rychlé zvýšení teploty potravin pro rychlé uvedení do varu vody nebo ohřátí tekutin na vaření.

Praktiski degdņu lietošanas ieteikumi

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

Deglis	Ø Gatavošanas trauku diametrs (cm)
Ātrs (R)	24–26
Daļēji ātrs (S)	16–20
Papildu (A)	10–14

Lai noteiktu degdņa veidu, lūdzu, skatiet diagrammas, kas iekļautas degdņu un sprauslu specifikāciju sadaļā.

Cepedkrāsns lietošana

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

Pirms ierīces lietošanas no tās sāniem noņemiet plastmasas aizsargplēvi.





Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepedkrāsns pamatnes, jo tā var tik bojāta emaljas kārtiņa.







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

Čdiena gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:


- mainīt čdiena gatavošanas režīmu, pagriežot SELEKTORA slēdzi;
- mainīt temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi;
- pārtraukt čdiena gatavošanu, pagriežot SELEKTORA slēdzi pozīcijā "0".

Cepamie trauki vienmēr jānovieto uz tiem paredzētajām pamatņām.

cooking programma	funkcija	apraksts
	KONVEKCIJAS REŽĪMS	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.</p> <p>Ēdājā iestatījumā tiek ieslēgti augšējie un apakšējie sildelementi. Ēdis ir klasiskais, tradicionālais cepēdkrāsns veids, kas ir pilnveidots, izcili izplatot siltumu un mazinot enerģijas patēriņu. Konvekcijas cepēdkrāsns joprojām ir nepārspēts cepšanas instruments, gatavojot ēdienus, kas sastāv no vairākiem ingredientiem, piem., kāpostus ar ribiņām, mencu spāņu gaumi, ūdņū zivi Ankonasgaumi, maigas teļa gaļas sloksnītes ar rīsiem un citu ēdienus. Lieliski rezultāti ir garantēti, arī gatavojot teļa vai liellopu gaļas ēdienus (sautētu gaļu, sautējumus, gulašus, medījumus, dīriņus un citus), kas jācep lēni un gatavošanas laikā jāmitrina vai kam jāpievieno šķidrums.</p> <p>Ēdis režīms joprojām ir vislabākais veids, kā cept arī kūkas un augļus un gatavot ēdienu, cepēdkrāsnī izmantojot segtus kastroļus. Gatavojot ēdienu konvekcijas režīmā, vienlaicīgi drīkst izmantot tikai vienu cepēdkrāsns pannu vai ēdiena gatavošanas pamatni, citādi karstums neizplatās vienmērīgi. Izmantojot dažādos pieejamos pamatņu augstumus, varat dažādi izmantot karstuma daudzumu starp cepēdkrāsns augšējo un apakšējo daļu. Izvēlieties starp dažādajiem pamatņu augstumiem, ņemot vērā to, cik liels karstums ēdiena pagatavošanai jāpievada no augšpusē.</p>
	CEPŠANAS REŽĪMS	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.</p> <p>Aizmugurējais sildelements un ventilators tiek ieslēgti, tā garantējot vienmērīgu un pakāpenisku karstuma izplatīšanos visā cepēdkrāsnī. Ēdis režīms ir lieliski piemērots smalku ēdiena cepšanai un gatavošanai – īpaši kūkām, kuru mīklai gatavošanas laikā ir jāpācēdas – un noteiktu pīrādziņu gatavošanai trīsplauktos vienlaicīgi. Lūk, daži piemēri: vāja kūka ar krēmumu, saldie cepumi un krekeri, pikantās vāja kūkas, rēķetes, mazas dārzeņu sacepumu porcijas u. c.</p>
	PICAS REŽĪMS	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.</p> <p>Darbojas apalais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators. Šādi cepēdkrāsns tiek ātri uzsildīta līdz augstai temperatūrai (to nodrošina galvenokārt apakšējais sildelements). Ja vienlaikus lietojat vairāk nekā vienu režģi, cepšanas procesa vidū apmainiet vietām uz režģiem novietotos ēdienus.</p>
	VENTILĀCIJAS REŽĪMS	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.</p> <p>Tiek ieslēgti sildelementi, kā arī ventilators. Tā kā siltums ir vienmērīgi un pakāpeniski izplatīts visā cepēdkrāsnī, visa ēdiena virsma tiek vienmērīgi apcepta un apbrūnināta.</p> <p>Izmantojot šo režģi, dažādus ēdienus var gatavot arī vienlaicīgi, ja vien to attiecīgās gatavošanas temperatūras ir vienādas. Vienlaicīgi var izmantot ne vairāk par divām pamatņām, rīkojoties saskaņā ar instrukcijām, kas sniegtas sadaļā "Ēdiena gatavošana uz vairākām pamatņām".</p> <p>Ventilācijas režģis ir īpaši ieteicams ēdieniem, kam nepieciešama garoziņa, vai ēdieniem, kuru gatavošanas laiks ir ievērojami ilgāks, piemēram: lazanjai, makaronu sacepumiem, ceptai vistai ar kartupeļiem un citiem ēdieniem. Turklāt, gatavojot cepēkus, lieliskā karstuma sadalījuma dēļ varat izmantot zemākas temperatūras. Ēdā iemesla dēļ ēdiens saglabā savu sulīgumu, gaļa ir maigāka un cepēda svars īpaši nesamazinās. Ventilācijas režģis ir īpaši</p>

		<p>piemērots zivju gatavošanai — tagad zivis var gatavot, pievienojot mazāk garšvielu, tā saglabājot to garšu un izskatu.</p> <p>Saldie ēdieni ventilācijas režīms ir lieliska izvēle rauga kūciņu cepšanai. Turklāt šo režīmu var arī izmantot, lai ātri atkausētu balto vai sarkano gaļu un maizi, iestatot 80°C temperatūru. Lai atkausētu smalkākus ēdienus, termostatom ir jāiestata 60°C temperatūra vai jāizmanto tikai auksta gaisa cirkulācijas funkcija, termostatom iestatot 0°C temperatūru.</p>
	GRILA REŽĪMS	<p>Temperatura: maksimāla.</p> <p>Ieslēdzas augšējais sildelements vidusdaļā. Grilla augsta temperatūra un koncentrēta silta gaisa plūsma ir ieteicama ēdieniem, kam nepieciešama augsta virsmas temperatūra.</p>
	DIVKARŠA GRILA REŽĪMS	<p>Temperatura: maksimāla.</p> <p>Nodrošina intensīvāku grilēšanu nekā parastais grils. Inovatīvā konstrukcija nodrošina par 50% efektīvāku ēdiena gatavošanu un pilnīgu ēdiena malu izcepšanos. Lai nodrošinātu vienmērīgi brūnu ēdiena virsmu, lietojiet šo režīmu.</p>
	SACEPUMA REŽĪMS	<p>Temperatura: jebkura temperatūra no 50°C līdz 200°C. Darbojas augšējais sildelements, iesma, ja cepeškrāsnis ar to ir aprīkots, un ventilators. Šajā režīmā ventilators, radot silta gaisa rotāciju, paaugstina cepšanas efektivitāti. Tas novērš ēdiena virspuses apdedzināšanu un ļauj siltumam iekļūt ēdiena iekšpusē.</p> <p>GRILA, DIVKARŠA GRILA un SACEPUMA cepšanas režīmu laikā cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtam.</p>
	ATKAUSĒŠANAS REŽĪMS	<p>Cepeškrāsnis apakšējais ventilators virza istabas temperatūras gaisu ap ēdiena virsmu. Tas ir ieteicams visā veida partikas atkausēšanai, bet sevišķi viegliem partikas produktiem, kuriem nav nepieciešams karstums, piemēram: saldiešu tortēm, krēmam un olu krēmam desertiem, augļiem un karam.</p> <p>Izmantojot ventilatoru, atkausēšanas laiks ir apmēram pusē īsāks. Galu galā, zivs un maizes gatavošana iespējama patrināt šo procesu, izmantojot „multi-gatavošanas” režīmu un iestatot temperatūru uz 80° - 100°C.</p>
	MĪKLAS REŽĪMS	<p>Nostāja termostata KNO: Starp 60 ° C un maks. Apakšējais sildelements nāk par. Šis režīms ir ideāli piemērots cepšanai un varēšanai delikāts partiku - Tpaši kOkas, kas ir nepieciešams, lai pie- augt, jo siltums nāk no apakšas palTdz ierāgu procesu. Lodu, oemiet vera, ka tas aizņem daudz laika, lai augstāka temperatūra sasniegta, tāpēc mēs iesakām izmantot „Konvekcijas Mode” šajos gadījumos iesms*</p>
	EJA VENTILATORA REŽĪMS	<p>Apakšējais sildēšanas elements un ventilators ir ieslēgts, nodrošinot karstuma izplatību visā cepeškrāsnī. Šī kombinācija ir noderīga vieglai darzei un zivju gatavošanai.</p>

Gatavošana vairākos plaukta līmeņos vienlaicīgi

Ja nepieciešams izmantot divus režģus, izmantojiet CEPEŠKRĀSNS VENTILATORA režīmu , jo šis ir

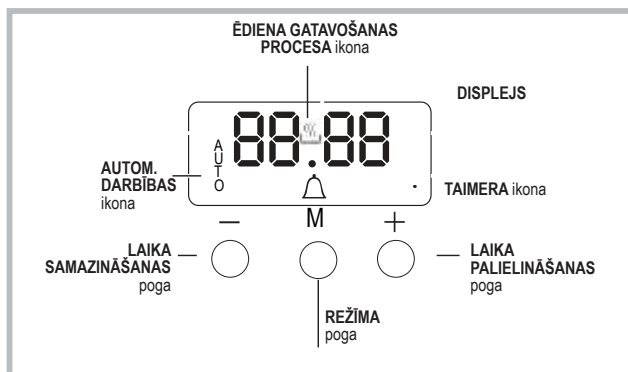
vienīgais piemērotais režīms šāda veida gatavošanai.

Mēs arī iesakām:

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

Pulksteņa/minūšu skaitītāja darbība

LV




Pulksteņa iestatīšana

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

vai pēc tās darbības atteikuma
DISPLEJĀ sāks mirgot cipari 00:00.



1. Vienlaicīgi nospiediet pogas „+” un „-”.
Sāks mirgot kols, kas atdala stundas no minūtēm.
2. Izmantojiet pogas „+” un „-”, lai noregulētu laiku; ja nospiežat un turat nospiestu kādu no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vajadzīgo vērtību.

Zummera (pīkstuļa) frekvences maiņa

1. Vienlaicīgi nospiediet pogas „+” un „-” un pēc tam nospiediet pogu , lai atlasītu zummera frekvences maiņas izvēlni. Kamēr displejā ir redzams teksts tonX, zummera signāla frekvenci var mainīt, atkārtoti pieskaroties pogai „-”.

Minūšu skaitītāja iestatīšana


Šī funkcija nepārtrauc gatavošanu un neietekmē cepeškrāsni; to vienkārši izmanto, lai atskanētu skaņas signāls, kad pagājis iestatītais laika periods.

1. Nospiediet pogu  vairākas reizes, līdz ikona  un trīs cipari displejā sāk mirgot.
2. Izmantojiet pogas „+” un „-”, lai iestatītu vēlamo laiku; ja nospiežat un turat nospiestu jebkuru no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vērtību.
3. Nogaidiet 5 sekundes; ja vēlreiz nospiedīsiet šo pogu, displejā būs redzama laika skaitīšana atpakaļ. Paejot šim laikposmam, skaņas signāls tiek aktivizēts.




Gatavošanas programmēšana!

Gatavošanas režīms jāizvēlas pirms programmēšanas.

Gatavošanas ilguma programmēšana


1. Nospiediet pogu  vairākas reizes, līdz ikona **AUTO** un DUR cipari DISPLEJĀ sāk mirgot.
 2. Izmantojiet pogas „+” un „-”, lai iestatītu vēlamo ilgumu; ja nospiežat un turat nospiestu jebkuru no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vērtību.
 3. Nogaidiet 5 sekundes, un pēc tam displejā parādīsies ikona **AUTO**.
 4. Kad iestatītais laiks būs beidzies un cepeškrāsns apturēs ēdiena gatavošanu, atskanēs zummera skaņas. Nospiediet jebkuru pogu, lai apturētu zummeru.
- Piemēram: ir ieprogrammēts plkst. 09:00, un laiks 1 stunda un 15 minūtes. Programma apstāsies automātiski plkst. 10:15.

Gatavošanas režīma beigu laika iestatīšana

1. Izpildiet darbības no 1. līdz 3., lai uzstādītu ilgumu, kā norādīts iepriekš.
 2. Pēc tam nospiediet pogu , līdz displejā sāk mirgot teksts END.
 3. Izmantojiet pogas „+” un „-”, lai noregulētu gatavošanas beigu laiku; ja nospiežat un turat nospiestu jebkuru no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vēlamu vērtību.
 4. Nogaidiet 5 sekundes vai vēlreiz nospiediet pogu .
Pēc gatavošanas procesa uzsākšanas displejā ir redzams simbols .
 5. Pēc iestatītā laika beigām cepeškrāsns apturēs gatavošanas procesu un atskanēs zummers. Lai to apturētu, nospiediet jebkuru pogu. Programmēšana ir iestatīta, ja ir izgaismota ikona **AUTO**.
- Piemēram: Ir ieprogrammēts plkst. 09:00 un ilgums 1 stunda. Plkst. 12:30 ir plānots kā beigu laiks. Programma sāksies automātiski plkst. 11:30.

Programmas atcelšana

Lai atceltu programmu:

- Nospiediet pogu , līdz ikona, kas atbilst atceļamajam iestatījumam, un attiecīgie cipari displejā sāk mirgot. Nospiediet pogu „-”, līdz displejā ir redzami cipari 00:00.
- Nospiediet un turiet nospiešanas pogas „+” un „-”; tādējādi tiks atcelti visi iepriekš atlasītie iestatījumi, tostarp taimera iestatījumi.

Ķēdiena gatavošanas ieteikumu tabula

Gatavošanas režīmi	Ēdieni	Svars (Kg)	Plaukta līmenis	Uzkarsēšanas laiks (minūtes)	Ieteicamā temperatūra	Gatavošanas laiks (minūtes)	
Parastais režīms	Pīle	1	3	15	200	65-75	
	Teļa vai liellopa gaļas cepetis	1	3	15	200	70-75	
	Cūkgāļas cepetis	1	3	15	200	70-80	
	Cepumi (mazie konditorejas izstrādājumi)	-	3	15	180	15-20	
	Pīrāgi	1	3	15	180	30-35	
Cepšanas režīms	Pīrāgi	0.5	3	15	180	20-30	
	Augļu kūkas	1	1 un 2	15	180	40-45	
	Plūmju kūka	0.7	3	15	180	40-50	
	Biskvītkūka	0.5	3	15	160	25-30	
	Pildītas pankūkas (2 plauktos)	1.2	1 un 2	15	200	30-35	
	Mazas kūciņas (2 plauktos)	0.6	1 un 2	15	190	20-25	
	Siera bulciņas (2 plauktos)	0.4	1 un 2	15	210	15-20	
	Krēma bulciņas (3 plauktos)	0.7	1 un 3 un 5	15	180	20-25	
	Cepumi (3 plauktos)	0.7	1 un 3 un 5	15	180	20-25	
	Bezē cepumi (3 plauktos)	0.5	1 un 3 un 5	15	90	180	
Ātrās gatavošanas režīms	Saldēta pārtika						
	Pica	0.3	2	-	250	12	
	Cukīni vai garneļu pīrāgs	0.4	2	-	200	20	
	Spinātu pīrāgs	0.5	2	-	220	30-35	
	Smalkmaizītes ar pildījumu	0.3	2	-	200	25	
	Lazanja	0.5	2	-	200	35	
	Ruletes	0.4	2	-	180	25-30	
	Vistas gabaliņi	0.4	2	-	220	15-20	
	Pusfabrikāti						
	Vistas spārnīni	0.4	2	-	200	20-25	
Svaigs ēdiens	Cepumi (mazie konditorejas izstrādājumi)	0.3	2	-	200	15-18	
	Plūmju kūka	0.6	2	-	180	45	
	Siera bulciņas	0.2	2	-	210	10-12	
	Multi-gatavošanas režīms	Pica (2 plauktos)	1	2 un 4	15	230	15-20
		Lazanja	1	3	10	180	30-35
Jērs		1	2	10	180	40-45	
Cepta vista + kartupeļi		1+1	2 un 4	15	200	60-70	
Skumbrija		1	2	10	180	30-35	
Plūmju kūka		1	2	10	170	40-50	
Krēma bulciņas (2 plauktos)		0.5	2 un 4	10	190	20-25	
Cepumi (2 plauktos)		0.5	2 un 4	10	180	10-15	
Biskvītkūka (1 plauktā)		0.5	2	10	170	15-20	
Biskvītkūka (2 plauktos)		1	2 un 4	10	170	20-25	
Kūkas	1.5	3	15	200	25-30		
Picas režīms	Pica	0.5	3	15	220	15-20	
	Teļa vai liellopa gaļas cepetis	1	2	10	220	25-30	
	Vista	1	2 un 3	10	180	60-70	
Bārbekjū režīms	Paltuss un sēpija	0.7	4	-	Max	10-12	
	Kalmāru un garneļu kebabi	0.6	4	-	Max	8-10	
	Sēpija	0.6	4	-	Max	10-15	
	Mencas fileja	0.8	4	-	Max	10-15	
	Grilēti dārzeņi	0.4	3 un 4	-	Max	15-20	
	Teļa gaļas steiks	0.8	4	-	Max	15-20	
	Desas	0.6	4	-	Max	15-20	
	Hamburgeri	0.6	4	-	Max	10-12	
	Skumbrijas	1	4	-	Max	15-20	
	Graudzētas maizes (vai grauzdiņi)	4 un 6	4	-	Max	3-5	
Ventilējamā grila režīms	Grilēta vista	1.5	2	10	200	55-60	
	Sēpija	1.5	2	10	200	30-35	
Apakšējais ventilējamais režīms	Plaudis	0.5	3	18'	170-180	25-35	
	Mencas fileja	0.5	3	16'	160-170	15-20	
	Jūras asaris folijā	0.5	3	24'	200-210	35-45	
	Dārzeņu maisījums (sacepums)	0.8 – 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60	
	Kārtīgi izcepti dārzeņi	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60	
Apakšējais režīms	Pilnveidošanai gatavošanu						

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

Tehniskā apkope un tīrīšana

LV

Ierīces izslēgšana

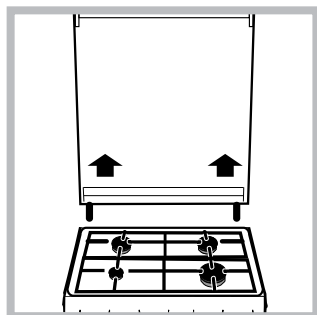
Pirms sākat apkopes vai tīrīšanas darbus, ierīce ir jāatvieno no elektropadeves.

Ierīces tīrīšana

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

- Nerūšņojā tērauda vai emaljas pārklājuma ārējās daļas un gumijas blīves drīkst tīrīt ar remdenā un neitrālā ziepjūdenī samitrinātu sūkli. Noturīgi traipi jātīra ar īpašiem tīrīšanas līdzekļiem. Pēc tīrīšanas virsma ir rūpīgi jānoskalo un jānosusina. Nedrīkst lietot abrazīvus pulverus vai kodīgas vielas.
- Lai tīrīt būtu črti, plīts virsmas reņģus, degdņu uzmavas, liesmu izplatīšanas gredzenus un degdņus var noņemt; nomazgājiet tos karstā ūdenī, izmantojot neabrazīvus mazgāšanas līdzekļus, un pirms žāvēšanas pārļieciniet, ka visi piedegušie netīrumi ir notīrīti.
- Ja plīts virsmai tiek lietota elektroniskā aizdedze, elektronisko iedegšanas ierīču termināžu daļas ir bieži jātīra, un gāzes izvades atveres ir jāpārbauda, vai tajās nav dīrčrdņu.
- Cepedkrāsns iekāpusi ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes, kamēr tā vcl ir silta. Tīriet ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, bet pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Notīriet cepedkrāsns durtiņu stiklu ar sūkli un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli, pēc tam kārtīgi nosusiniet ar mīkstu drānu. Nedrīkst lietot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie saskrāpč virsmu un var ielplčst stiklu.
- Cepedkrāsns piederumus drīkst mazgāt kā parastus galda piederumus (tie ir piemēroti arī mazgāšanai trauku mašīnā).

Pārsegs*



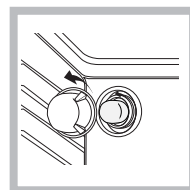
Ja plīts ir aprīkota ar stikla pārsegu, dīs pārsegs ir jātīra ar remdenu ūdeni. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Pārsegu var noņemt, lai vietu aiz plīts virsmas būtu črtāk tīrīt. Atveriet pārsegu līdz galam un pavelciet to uz augdu (skatīt attēlu).

Ja degdī ir iedegti vai joprojām ir karsti, pārsegu nedrīkst aizvčrt. Pirms pārsega atvčršanas notīriet no tā visu dīdrumu.

Cepedkrāsns durtiņu blīvju pārbaudīšana

Cepedkrāsns durtiņu blīves ir regulāri jāpārbauda. Ja blīves ir bojātas, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto pčcpārdošanas tehniskās apkopes dienestu. Pirms blīvju nomaiņas ieteicams cepedkrāsni nelietot.

Cepedkrāsns spuldzīdu maiņa



1. Kad cepedkrāsns ir atvienota no elektotīkla, noņemiet spuldzes niđas stikla vāciņu (*skatīt attēlu*).
2. Nonemiet spuldziti un nomainiet to pret līdzīgu: spriegums 230 V, jauda 25 W, lielums E 14.
3. Uzlieciet atpakad' vāciņu un atkal pieslčdziet cepedkrāsni elektotīklam.

elektrotīklam.

Neizmantojiet krasns lampu / uz apkarteja apgaismojuma

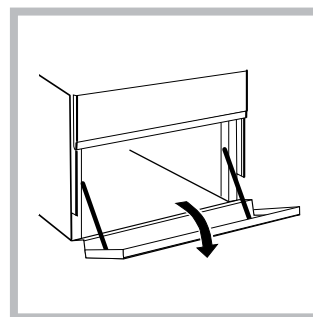
Gāzes krāna tehniskā apkope

Laika gaitā krāniem var rasties aizsčrčjumi vai pagriešanas grūtības. Tādā gadījumā krāns ir jāmaina.

Dī procedūra jāveic kvalificčtam, račotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

Cepedkrāsns apakdčjais nodalījums*

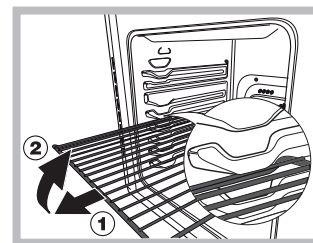
Zem cepedkrāsns atrodas nodalījums, ko var izmantot,



lai glabātu cepedkrāsns piederumus vai dzidős traukus. Lai atvčrtu dā nodalījuma durtiņas, pavelciet tās uz leju (*skatīt attēlu*).

Cepedkrāsns apakdčjā nodalījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojođus materiālus.

Nodalījuma (ja cepedkrāsns ar to ir aprīkota) iekdčjās virsmas lietošanas laikā var sakarst.



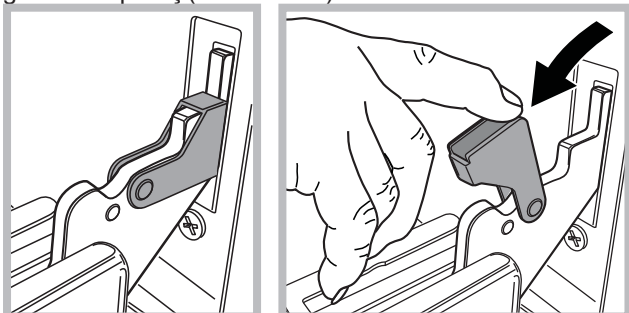
BRĪDIN ĀJUMS!

Cepeškrāsns ir aprīkota ar reņģu apturēšanas sistēmu, kas neļauj tos uzreiz izņemt no cepeškrāsns (1).

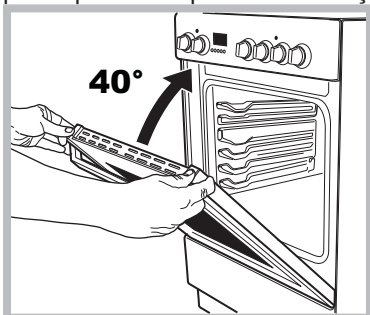
Attēlā ir redzams – lai reņģus izņemtu pilnībā, vienkārši paceliet tos, turot aiz priekšējās daļas, un pavelciet (2).

Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana:

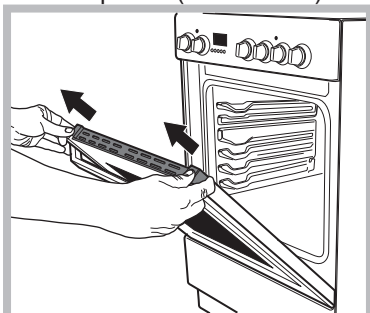
1. Atveriet durvis.
2. Izdariet tā, lai cepeškrāsns durvju eņģes pilnībā grieztos atpakaļ (skatīt attēlu).



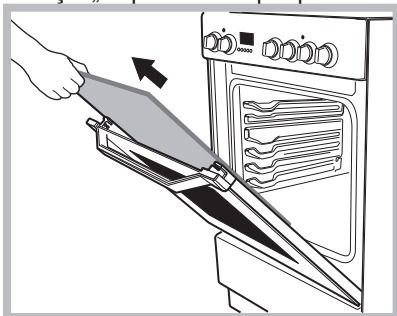
3. Aizveriet durvis, līdz eņģes apstājas (durvis paliks pusvirus apmēram 40° leņķī ((skatīt attēlu).



4. Nospiediet divus pogas augšējā profilā un izvelciet profilu (skatīt attēlu).



5. Izņemiet stiklu un notīriet to, kā norādīts sadaļā: „Kopšana un apkope”.



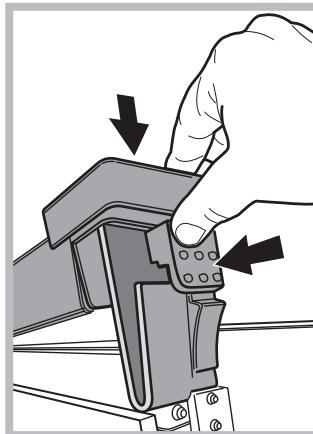
6. Ielieciet atpakaļ stiklu.

BRĪDINĀJUMS! Cepeškrāsns nevar izmantot, kad iekšējais durvju stikls ir izņemts!

BRĪDINĀJUMS! Atpakaļ ieliekot iekšējo durvju stiklu, stikla panelis jāievieto pareizi tā, lai brīdinājuma uzrak-

sts nebūtu apvērsts un būtu viegli salasāms.

7. Ielieciet atpakaļ profilu; klikšķis norādīs, ka tas ir ievietots pareizi.
8. Pilnībā atveriet durvis.
9. Noslēdziet balstus (skatīt attēlu).



10. Tagad durvis var pilnībā aizvērt un cepeškrāsns var darbināt.
Cepeškrāsns tīrīšana ar tvaiku:

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


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

Svarīgi! Pirms tvaika tīrīšanas procesa sākšanas:

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

Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:

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

2 – Izvēlieties mīklas režīms  funkciju un iestatiet temperatūru uz 100°C;

3 – Cepeškrāsnij jābūt IESLĒGTAI 15 minūtes;

4 – Izslēdziet cepeškrāsns;

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

6 – Likvidējiet ūdens atliekas cepeškrāsnī pēc tīrīšanas procesa beigām.

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

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

Paigaldamine

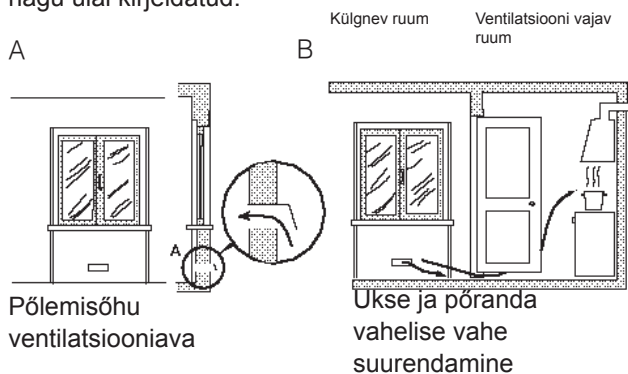
EE

Ruumi ventilatsioon

Seadme tohib paigaldada ainult püsiva ventilatsiooniga ruumi, järgides riiklike õigusaktide nõudeid. Ruumis, kuhu seade paigaldatakse, peab olema piisav ventilatsioon, mis tagab normaalse gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu (õhu sissevool ei tohi olla alla 2 m³/h iga kilovati installeeritud võimsuse kohta).

Õhu sissevõtuavad peavad olema kaitstud restiga. Toru ristlõige ei tohi olla alla 100 cm². Sissevõtuavad tuleb paigutada nii, et on välditud nende blokeerimine, ka osaline (vt joonis A).

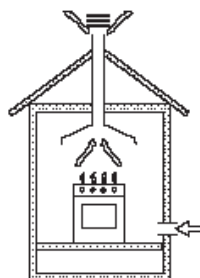
Kui seadmele ei ole paigaldatud gaasiemissiooni vältivaid ohutusseadmeid (juhuks, kui leek peaks kustuma), peab toru ristlõige olema vähemalt 200 cm². Kui õhuvool tuleb kõrvalruumidest (vt joonis B), eeldusel, et need ei ole hoone ühiskasutatavad ruumid, kõrgendatud tuleohtlikkusega ruumid ega magamistoad, peavad õhu sissevõtuavad olema varustatud ventilatsioonitoruga, mis suunab õhu välja nagu ülal kirjeldatud.



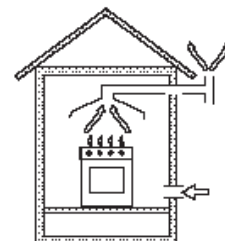
Pliidi pikemal kasutamisel võib osutada vajalikuks täiendav ventilatsioon. Soovitatav on avada aken või suurendada ventilaatori töökiirust.

Heitaurude kahjutustamine

Heitaurude kahjutustamiseks ühendage õhupuhasti turvalise ja tõhusa sundtõmbega korstnaga või kasutage elektriventilaatorit, mis seadme sisselülitamisel automaatselt käivitub (vt joonis).



Otse väliskeskonda suunatud aurud



Läbi korstna või lõõriharu (mis on mõeldud vaid pliitide jaoks) suunatud aurud

Vedelgaas on õhust raskem ja koguneb seetõttu põranda lähedale. Ruumid, kuhu on paigutatud vedelgaasiballoonid, peavad olema varustatud väljatõmbeventilatsiooniga väliskeskonda nii, et juhusliku lekkimise korral saaks gaas läbi selle välisõhku eralduda.

Seetõttu on keelatud osaliselt või täiesti täis gaasiballoonide paigaldamine või hoidmine ruumides, mis on põrandapinnast madalamal (keldrites jne). Hoidke köögis ainult kasutuselolevat ballooni, mis on paigaldatud kaugemale sellistest soojusallikatest (praeahjud, kaminad, ahjud jt.), mis võiksid kuumutada ballooni üle 50°C.

Paigutamine ja loodimine

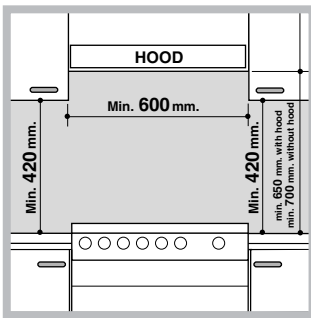
Seadme võib paigaldada selliste köögiappide kõrvale, mis ei ole pliidiplaadist kõrgemal.

Veenduge, et sein ja seadme pealispinna vaheline puutepind on mittesüttivast kuumakindlast materjalist (T 90 C).

Seadme õige paigaldamine:

- paigutage seade kööki, söögituppa või voodiga elutuppa (mitte vannituppa);
- kui pliidiplaat on kappidest kõrgemal, paigaldage pliit nendest vähemalt 200 mm kaugusele;
- kui paigaldate pliidi seinakapi alla, peab pliidiplaadi ja kapi vahele jääma vähemalt 420 mm;
- kui paigaldate pliidi seinakapi alla, peab keeduplaadi ja kapi vahele jääma vähemalt 420 mm.

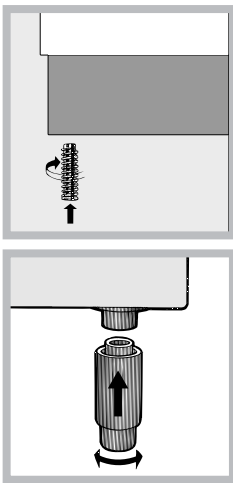
Vahekaugust tuleb suurendada kuni vähemalt 700 mm, kui seinakapid on kergestisüttivast materjalist (vt joonist);



- Ärge pange kardinaid pliidi taha. Kardinaid peavad jääma vähemalt 200 mm kaugusele pliidi külgedest;
- õhupuhastite paigaldamisel järgige tootja kasutusjuhendit.

Loodimine

Pliidi loodimiseks kuuluvad komplekti reguleeritavad jalad. Need saab kruvida pliidi põhja nurkades asuvatesse pesadesse (vt joonis).



Pliidi põhja nurkades asuvatesse pesadesse paigaldatud jalad*.

Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigutada dekoratiivuste taha.

Elektriühendused

Monteerige andmesildil näidatud koormust taluv pistik toitekaabli külge (vt tehniliste andmete tabelist). Otse elektrivõrku ühendades paigaldage seadme ja elektrivõrgu vahele mitmepooluseline lüliti, mille kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. See lüliti peab taluma nõutud koormust ning vastama NFC 15-100 eeskirjadele (lüliti ei tohi katkestada maandusjuhet). Paigaldage toitekaabel nii, et selle temperatuur ei saa üheski punktis tõusta toatemperatuurist rohkem kui 50°C võrra kõrgemale.

Enne seadme ühendamist toitevõrku kontrollige, kas

- seade on maandatud ja pistik vastab kehtivatele nõuetele;
- pistik talub seadme andmeplaadile märgitud maksimumkoormust;
- pinge vastab seadme andmeplaadile märgitud väärtustevahemikule;
- pistikupesa vastab seadme pistikule. Kui pistikupesa

ei vasta pistikule, pöörduge kvalifitseeritud elektrikuga poole, kes selle välja vahetab. Ärge kasutage pikendusjuhet ega harukarpe.

Pärast pliidi paigaldamist peavad toitekaabel ja pistikupesa olema kergesti juurdepääsetavad.

Kaabel ei tohi olla keerdus ega muljutud.

Laske kvalifitseeritud elektrikul kaablit regulaarselt kontrollida ja vajadusel see välja vahetada.

Nende ohutusnõuete eiramisel ei võta tootja endale mingit vastutust.

Gaasiühendus

Pliidi ühendamiseks gaasitorustiku või -ballooniga võib kasutada ainult elastset kummi- või terasvoolikut, mis vastavad riiklike õigusaktide nõuetele. Kontrollige, et ühendatava gaasi tüüp vastab selle gaasi tüübile, mis on sellele seadmele ette nähtud (vt kattel olevalt andmekleepsult). Vastasel juhul toimige nii, nagu *allpool kirjeldatud*. Kui ühendate pliidi vedelgaasiballooniga, siis paigaldada riiklike õigusaktide nõuetele vastav reduktor. Ühenduse hõlbustamiseks võib gaasiballoonil keerata külili*: vahetage voolikuhoidiku ja kraani asukoht ning vahetage seadme komplekti kuuluv muhv.

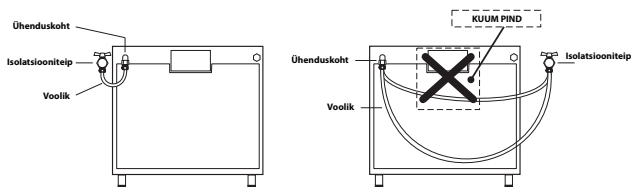
Kontrollige, kas gaasi rõhk vastab tabelis nr. 1 „Põletite ja düüside andmed“ toodud andmetele (*allpool*). Nii on tagatud seadme ohutu ja pikaajaline talitus ning samas madal energiakulu.

Pliidi ühendamine elastse kummivoolikuga

Veenduge, et gaasivooliku parameetrid vastavad riiklike õigusaktide nõuetele. Nõuded vooliku siseläbimõõdule: 8 mm vedelgaasi jaoks ja 13 mm metaangaasi jaoks.

Kui ühendus on valmis, veenduge järgmises:

- voolik ei tohi kogu oma pikkuses puutuda kokku pliidi osadega, mille temperatuur on kõrgem kui 50°C;
- voolik ei tohi olla pinges ega keerdus, seal ei tohi olla lookeid ega paindeid;
- voolik ei tohi olla kokkusurutud ega puutuda kokku lõiketerade, teravate nurkade ega liikuvate osadega;
- voolik peab olema paigaldatud nii, et seda on kogu pikkuses lihtne kontrollida;
- voolik ei tohi olla pikem kui 1500 mm;
- vooliku mõlemad otsad peavad olema tugevalt kinnitatud. Kui kasutate kinnitamiseks klambreid, siis peavad need vastama kehtivatele eeskirjadele.



Kui kas või ühte neist ülaltoodud nõuetest ei ole võimalik täita või kui pliit paigaldatakse vastavalt 2. klassi 1. alamklassi (kahe kapi vahele paigaldatud pliit) olmeseadmete nõuetele, siis kasutage elastseid metalltorusid. (vt järgnevat).

Õmblusteta elastse terastoru ühendamine keermestatud liitmikuga

Veenduge, et gaasivooliku ja muhvi parameetrid vastavad riiklike õigusaktide nõuetele. Enne vooliku kasutamist eemaldage seadme voolikuhoidik (seadme gaasisisselaskeava on 1/2 tollise silinderkeermega haaratav liitmik).

Toru täispikkus ei tohi ületada 2 meetrit. Pärast ühendamist veenduge, et toru ei ole kokku surutud ega puutu kokku liikuvate osadega.

Ühenduse tiheduse kontrollimine

Pärast gaasi ühendamist kontrollige seebivahuga, et ei oleks lekkeid. Keelatud on lahtise tule kasutamine.

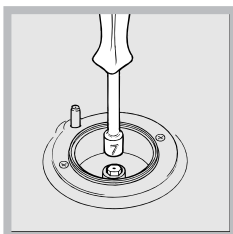
Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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

Põletite reguleerimine

Düüside vahetamine põletites:

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

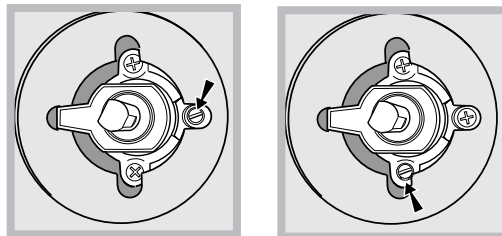


Minimaalse leegi reguleerimine põletites:

1. keerake nupp minimaalsesse asendisse;
2. võtke nupu kate ära ja keerake selle reguleerimiskruvi (asub küljel või reguleerimisvarda sees) seni, kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.

Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.

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

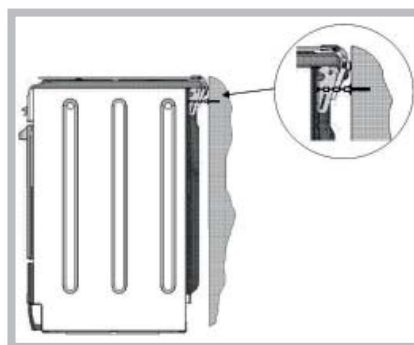


Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

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

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

Ohutusahela



Et pliit ei kukuks ümber, kui näiteks laps peaks ronima ahju uksele, TULEB paigaldada turvakett! Pliit on varustatud turvaketiga, mis kinnitatakse kruviga (ei kuulu komplekti).

ti) pliidi taga olevale seinale ja samal kõrgusel ka pliidi tagapaneelile. Kruvi ja tüübli valimisel lähtuge seadme taga oleva seina materjalist. Kui kruvi läbimõõt on alla 9 mm, tuleb paigaldada ka seib. Betoonseina puhul tuleb kasutada kruvi, mille läbimõõt on vähemalt 8 mm ja pikkus 60 mm. Veenduge, et kett on kinnitatud pliidi tagapaneelile ja seina külge, nagu joonisel näidatud. Kett peab olema pingul ja maapinnaga paralleelselt.

HOIATUS! Kuumenemisel võib klaaskaas puruneda. Enne kaane sulgemist lülitage kõik põletid ja elektrilised keeduplaadid välja..



Põletite ja düüside andmete tabel

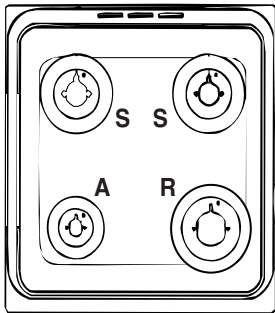
Tabel 1				Vedel gaas				Maagaas	
Põleti	Läbimõõt (mm)	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Möödavool 1/100	Düüs 1/100	Vool** g/h		Düüs 1/100	Vool* l/h
		Nominaalne	Vähendatud	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Tripple kroon(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Poolkiire (keskmise)(S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Täiendav (väike)(A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95
Rõhk	Nominaalne (mbar)					28-30	37	20	
	Minimaalne (mbar)					20	25	17	
	Maksimaalne (mbar)					35	45	25	

Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas

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

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

MaagaasP.C.S. = 37,78 MJ/m³



TERMOSTAADI näidikutuli

See näidikutuli näitab, et ahi kuumeneb. Tuli kustub, kui ahju sisetemperatuur saavutab seadistatud temperatuuri. Sellest hetkest alates lülitub see näidikutuli vaheldumisi sisse ja välja ning hoiab ahju temperatuuri püsiva.

Ahju valgusti

Valgusti sisse lülitamiseks keerake nupp SELECTOR mis tahes asendisse, v.a. "0". Valgusti põleb seni, kuni ahi on sisse lülitatud. Keerake nupp asendisse ja valgusti süttib, ilma et ükski elektrielement oleks sisse lülitatud.

Taimer*

Taimeri aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

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

Käitamine ja kasutamine

EE

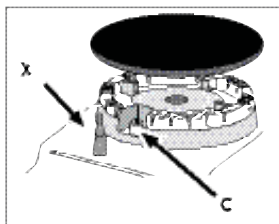
Pliidi kasutamine

Gaasipõletite süütamine

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

Põleti süütamiseks:

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



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

korraketoimingut ja hoidke nuppu kauem all.

Kui seade on varustatud turvaseadise (X), vajutage PÕLETINUPP alla ja hoidke see all umbes 3-7 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme.

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

Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab lõppasendisse •.

Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

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

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

Ahju kasutamine

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

Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

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





1. Kõpsetusrežiimi valimiseks keerake nuppu SELECTOR.
2. Kõpsetusrežiimile sobiva temperatuuri või soovitud temperatuuri valimiseks keerake nuppu THERMOSTAT. Tabelist leiate kõpsetusrežiimide loendi ja soovitud kõpsetustemperatuurid (vt tabelit "Soovitud ahjus kõpsetamiseks").

Kõpsetamise ajal on alati võimalik:

- muuta kõpsetusrežiimi. Selleks keerake nuppu SELECTOR;
- muuta temperatuuri. Selleks keerake nuppu THERMOSTAT;
- Kõpsetamise peatamiseks keerake nupp SELECTOR asendisse "0".

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

	Ideaalne õrnaks valmistamiseks (nt riis, kastmed, röstid, kala vedelikes (vesi, vein, puljong, piim))
	Ideaalne hautamiseks (pikema ajaperioodi jooksul) ja paksendamiseks. Pasta kreemijaks muutmiseks
	Ideaalne pruunistamiseks.
	Toiduvalmistamine kõrgel kuumusel ja pruunistamine (röst, steik, eskalopp, kalafilee, praetud munad)
	Ideaalne grillimiseks ja pruunistamiseks, valmistamise alustamiseks, sügavkülmutatud toodete frittamiseks.
	Ideaalne temperatuuri kiireks tõstmiseks, et toitu kiirelt vees keeta või kiirelt kuumutada keeduvedelikke.

küpsetamise programmi	funktsioon	kirjeldus
	KONVEKTSIOON REŽIIM	<p>Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max. Selles režiimis lülituvad sisse ülemised ja alumised kütteelemendid. See on klassikalisele, traditsioonilist tüüpi ahjule omane režiim, mida on täiustatud ning mida iseloomustavad erakordne soojuse jaotamine ja vähendatud energiakulu.</p> <p>Konvektsioonrežiim on parim mitmest koostisosast koosnevate toitude valmistamiseks, nt kapsas ribidega, hispaaniapärase tursk, Ancona-stiilis vinnutatud kala, pehmed vasikaliharibad riisiga jne. Oivalise tulemuse saab ka vasika- ja veiselihast roogi valmistades (hautatud liha, moorpraad, guljašš, ulukiliha, sink jne), mis peavad</p>
	KÜPSETUS REŽIIM	<p>Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max. Tagumine kütteelement ja ventilaator lülituvad sisse ning tagavad õrna kuumuse ühtlase jaotumise kogu ahjus.</p> <p>See režiim on ideaalne tundlike toitude küpsetamiseks, nt kerkimist vajavad koogid ja väikeste tortide küpsetamiseks 3 riulil korraga. Mõned näited: tuuletaskud, magusad ja soolased küpsised, hõrgud lehttainatooted, rullbiskviit ja väikesed köögiviljaportsjonid au gratin jne. küpsema aeglaselt ning nõuavad rasva või vedelikuga ülevalamist või vedeliku lisamist. See on kahtlemata parim režiim ka kookide ja puuviljade ning kaetud vormiroogade küpsetamiseks. Toidu valmistamiseks konvektsioonirežiimil kasutage korraga ainult üht praepanni või küpsetusresti, sest vastasel korral ei jaotu soojus ühtlaselt. Resti kõrguse muutmise saate tasakaalustada soojuse jaotumist ahju ülemises ja alumises osas. Valige sobiv kõrgus vastavalt sellele, kas toitu on vaja ülalt rohkem või vähem kuumutada</p>
	PITSA REŽIIM	<p>Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni maksimaalne võimalik temperatuur. Ringikujulised ja ahju alumised kütteelemendid ning ventilaator lülituvad sisse. Selles režiimis kuumeneb ahi kiirelt ja tulemus on suur kuumus, eriti alumiselt kütteelemendilt. Kui kasutate mitut resti korraga, vahetage poole küpsetusaja möödumisel roogade asukohad</p>
	VENTILAATORI TEKITATUD SUNDRINGLUSEGA REŽIIM	<p>Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max. Sisse lülituvad nii kütteelemendid kui ventilaator. Kuna kuumus püsib muutumatu ja ühtlane kogu ahjus, küpsetab ja pruunistab õhk toitu ühtlaselt igalt poolt.</p> <p>Selles režiimis saate valmistada korraga ka mitut rooga, kui nende küpsetustemperatuurid on ühesugused.</p> <p>Korraga saate kasutada kuni 2 resti, järgides lõigus „Toidu valmistamine rohkem kui ühel tasandil korraga” antud juhiseid.</p> <p>See ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim sobib ideaalselt üleküpsetatavate roogade ning märkimisväärselt pikendatud küpsetusajaga roogade valmistamiseks, nagu näiteks: lasanje, pastaküpsetised, kanapraad ja kartulid jne. Pealegi võib tänu soojuse suurepärasele jaotumisele küpsetada praadi ka madalamatel temperatuuridel.</p> <p>Madalamatel temperatuuridel korral on mahlade kadu väiksem, liha jääb pehmem ning prae kaal väheneb vähem. Ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim on eriti sobiv kala küpsetamiseks vähema koguse maitseainetega. Nii säilib kala maitse ja välimus.</p> <p>Magustoidud: see režiim sobib ideaalselt ka kergitatud tainast kookide küpsetamiseks.</p> <p>Pealegi saab seda režiimi kasutada ka valge või punase liha ja leiva kiireks sulatamiseks. Selleks valige temperatuur 80°C.</p>

		Tundlikemate toitude sulatamiseks valige temperatuuriks 60°C või kasutage ainult külma õhu sundringluse funktsiooni. Sel juhul seadke termostaadinupp sättele 0°C.
	GRILLIMISREŽIIM	Temperatuur:Max. Ülemise kütteelemendi keskmine osa lülitub sisse.Grilli kõrget ja vahetut temperatuuri soovitatakse selliste roogade valmistamiseks, mille pinnale peab mõjuma kõrge temperatuur (vasika- ja loomalihapraad, filee, antrekoot).Selles küpsetusrežiimis tarbitakse piiratud
	GRILLIMISREŽIIM	Temperatuur:Max. Ülemise kütteelemendi keskmine osa lülitub sisse. Grilli korget ja vahetut temperatuuri soovitatakse selliste roogade valmistamiseks, mille pinnale peab mõjuma kõrge temperatuur (vasika- ja loomalihapraad, filee, antrekoot). Selles küpsetusrežiimis tarbitakse piiratud koguses energiat ja see on ideaalne väikeste koguste grillimiseks. Asetage toit resti keskele, sest nurkadesse paigutatud roog ei küpse ühtlaselt.
	GRATÄÄNI REŽIIM	Temperatuur:mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni 200 C. Ülemine kütteelement, röstimisfunktsioon (kui on olemas) ja ventilaator lülituvad sisse.See funktsioonide kombinatsioon tostab kütteelementide ühesuunalise soojuskiirguse efektiivsust tänu õhu sundringlusele ahjus.See aitab ära hoida toidu pealispinna korbemise ja võimaldab kuumusel „imbuda” otse toidu sisse. ! GRILLI ja GRATÄÄNI režiimide kasutamisel peab ahjuuks olema suletud.
	ULATAMISE REŽIIM	Ahju põhjas asuv ventilaator paneb õhu toa- temperatuuril ümber toidu tsirkuleerima. See on soovitatav igat tüüpi toidu sulatamiseks, aga eriti õrnade toitude, mis ei vaja kuumust, nagu näiteks: jäätisekoogid, koore- või keedu- kreemi desserdid, puuviljakoogid. Kasutades ventilaatorit, langeb sulatamise aeg umbes po- ole võrra. Liha, kala ja leiva korral on võimalik protsessi kiirendada kasutades „multi-küpse- tus“ režiimi ja seaded temperatuuri vahemik- ku 80° - 100°C.
	SAIA REŽIIM	Seisukoht termostaat KNO: 60 ° C ja Max. Alumine küttekeha süttib. See režiim on ideaalne küpsetamiseks ja toidu- valmistamiseks õrn toiduained - eriti koogid, mida on vaja tõusta, sest kuumus tulevad alt aitab juuretis protsess. Pange tähele, et see võtab palju aega, et kõrgematel temperatuuridel, mis tuleb saavu- tada, seepärast soovitame kasutada „Konvekt- sioon Mode” nimetatud juhtudel.
	VENTILERITUD ALAOSA REŽIIM	Alumine küttekeha ja ventilaator on aktiveeri- tud ning see võimaldab soojusel jaotuda üle terve ahju. Selline kombinatsioon on kasulik kala ja juurviljade kergeks küpsetamiseks

PITSAREŽIIM

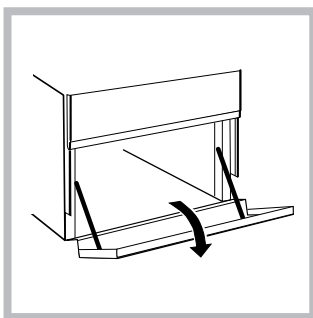
o Kasutage kergest alumiiniumist pitsapani. Asetage see restile.

Kui soovite krõbedat koorikut, siis ära kasutage tilgapanni, sest vastasel juhul küpsetusaeg pikeneb ja krõbedat koorikut ei teki.

Kui pitsakate on rikkalik, siis soovitame mozzarella juustu lisada alles pärast poole küpsetusaja möödumisel.

Ahju alumises osas asuv panipaik*

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



!Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas kergestiühtivaid materjale.

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

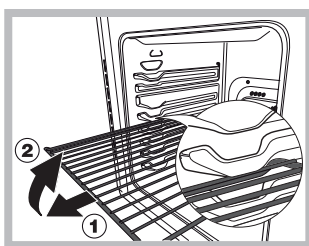
Ahu riulite toed

Riulite toed on eemaldatavad ja pestavad nõudepesumasinas.

Eemaldamiseks hoidke tugesid eest ja tõmmake need eemale ahju külgedelt ning puhastage neid kraanikausis või nõudepesumasinas.

Kui toed on eemaldatud, saate ka juurdepääsu ahju külgedele ning saate neid sooja seebiveega puhastada.


Tugede tagasi paigutamiseks sisestage pikem varras tagumisse toetus avasse ja lükake eesmisest vardast.



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

Praktilised soovitused toidu valmistamiseks

Toidu valmistamine mitmel restil korraga

Kui soovite valmistada toitu korraga rohkem kui ühel restil, siis kasutage VENTILAATORI TEKITATUD SUNDRINGLUSEGA režiimi" , sest ainult see režiim sobib selliseks otstarbeks. Soovitused:

- Ärge kasutage 1. ja 5. siini. Liiga kõrge ovahetu kuumus võib kuumatundlikke toite kõrvetada.
- Kasutage teist ja neljandat siinidepaari, paigutades kõrgemat kuumust nõudva toidu altpoolt teise siinidepaari sisestatud restile.
- Erinevaid küpsetusaegu ja -temperatuure nõudvate toitude valmistamisel seadke kahe nõutud temperatuuri vahele jääv temperatuur, (vt ahjus küpsetamise nõuannete tabel) ja paigutage tundlikum toit neljandasse siinidepaari sisestatud restile ning võtke lühema küpsetusajaga toit ahjust esimesena välja.
- Pitsade valmistamisel mitmel siinil korraga temperatuuril 220°C eelkuumutage ahi 15 minutit. Reeglina küpseb toit 4. siinil kauem: soovitame esmalt eemaldada kõige alumisel siinil küpsev pitsa ja jätta 4. siinil valmiv pitsa veel paariks minutiks ahju.
- Pange tilgapann alumisele ja rest ülemisele siinile.

Praktilised soovitused toidu valmistamiseks

Kui kasutate ventilaatori tekitatud sundringluse režiimi, siis ärge pange reste siinidele 1 ja 5. Liiga kõrge vahetu kuumus võib tundlikke roogi kõrvetada.

TOIDU VALMISTAMINE MITMEL TASANDIL KORRAGA

- Kasutage siine 2 ja 4. Pange rohkem kuumust vajavad road siinile 2.
- Pange tilgapann alumisele ja rest ülemisele siinile.

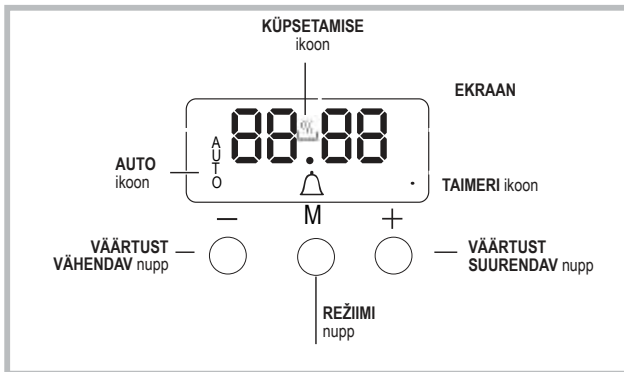
GRILLIMINE

GRILLI JA TOPELTGRILLI režiimi kasutamisel pange rest 5. siinile ning tilgapann 1. siinile tilkuvate mahlade ja/või rasva kogumiseks. GRATÄÄNI režiimis pange rest 2. või 3. siinile ning tilgapann 1. siinile tilkuvate mahlade kogumiseks.

o Soovitame kasutada maksimaalset võimsust. Ülemist kütteelementi reguleeritakse termostaadiga ja selle talitlus ei pruugi olla alati ühtlane.

Kella ja minutilugeja kasutamine

EE




Kella seadmine

Kella saab seadistada, kui ahi on välja või sisse lülitatud, tingimusel, et eelnevalt ei ole küpsetusükli lõpuajaga seadistatud. Pärast seadme vooluvõrku ühendamist

või pärast elektrikatkestust, hakkab EKRAANIL vilkuma 00:00. .



1. Vajutage üheaegselt nuppe "+" ja "-". Tundide ja minutite vahel vilgub kolon.
2. Aja reguleerimiseks, kasutage nuppe "+" ja "-". Vajutades ja hoides emba-kumba nuppu, keritakse ekraanil vastavaid väärtusi kiiremini, muutes nii soovitud väärtuse seadistamise kiiremaks ja mugavamaks.

Helisignaali sageduse muutmine

1. Esmalt vajutage üheaegselt nuppe "+" ja "-". Seejärel vajutage nuppu , et valida helisignaali sageduse muutmise menüü. Kui tekst tonX on nähtav, siis saate summeri sageduse signaali muuta, vajutades korduvalt nuppu "-".

Minutilugeja seadistamine


See funktsioon ei häiri toiduvalmistamist ega mõjuta ahju. See on mõeldud helisignaali aktiveerimiseks, kui etteantud ajalimiit on ületatud.

1. Vajutage mitu korda nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma  ikoon ja kolm numbrit.
2. Soovitud aja seadmiseks, kasutage nuppe "+" ja "-". Vajutades ja hoides emba-kumba nuppu, keritakse ekraanil vastavaid väärtusi kiiremini, muutes nii soovitud väärtuse seadistamise kiiremaks ja mugavamaks.
3. Oodake 5 sekundit. Kui vajutate veel ühe korra, siis näitab ekraan järelejäänud aega. Kui soovitud ajaperiood on möödunud, siis helisignaali aktiveerub.




Küpsetamise programmeerimine

Enne programmeerimist, tuleb valida küpsetusrežiim.

Küpsetamise kestuse programmeerimine


1. Vajutage mitu korda nupule , kuni ekraanil hakkavad vilkuma **AUTO** ikoon ja DUR numbrid.
2. Soovitud kestuse seadmiseks, kasutage nuppe "+" ja "-". Vajutades ja hoides emba-kumba nuppu, keritakse ekraanil vastavaid väärtusi kiiremini, muutes nii soovitud väärtuse seadistamise kiiremaks ja mugavamaks.
3. Oodake 5 sekundit. Seejärel on ekraanil nähtav **AUTO** ikoon.
4. Kui seatud aeg on möödunud ja ahi lõpetab töötamise, siis kostub helisignaali. Helisignaali peatamiseks, vajutage suvalist nuppu.
 - Näiteks: kell on 9:00 ning kestuseks on seatud 1 tund ja 15 minutit. Programm peatub automaatselt kell 10:15.

Küpsetusrežiimi lõpuaja seadistamine

1. Kestuse seadistamiseks, järgige ülaltoodud samme 1 kuni 3.
2. Edasi vajutage mitu korda nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma END.
3. Soovitud küpsetusrežiimi lõpuaja seadmiseks, kasutage nuppe "+" ja "-". Vajutades ja hoides emba-kumba nuppu, keritakse ekraanil vastavaid väärtusi kiiremini, muutes nii soovitud väärtuse seadistamise kiiremaks ja mugavamaks.
4. Oodake 5 sekundit või vajutage uuesti nuppu . Kui algab küpsetamisprotsess, siis on ekraanil näha sümbol .
5. Kui seatud aeg saab läbi, siis lõpetab ahi töötamise ning kostub helisignaali. Selle peatamiseks, vajutage suvalist nuppu. Programmeerimine on seadistatud, kui põlema hakkab ikoon **AUTO**.
 - Näiteks: Kell on 9:00 ja kestuseks on seatud 1 tund. Lõpetamise ajaks on 12:30. Programm käivitub automaatselt kell 11:30.

Programmi tühistamine

Programmi tühistamiseks:

- Vajutage nuppu , kuni ikoon vastab seadele, mida soovite tühistada, ja numbrid ekraanil enam ei vilgu. Vajutage nuppu "-", kuni ekraanile ilmuvad numbrid 00:00.
- Vajutage ja hoidke nuppe "+" ja "-". Nii tühistate kõik eelnevalt valitud seaded, kaasa arvatud taimeri seaded.

Soovitused ahjus küpsetamiseks

Toiduvalmistamise režiimid	Toidud	Kaal (kg)	Plaadi asetus	Eelsoojenduse aeg (minutites)	Soovituslik temperatuur	Küpsetamise aeg (minutites)
Tavaline ahi	Part	1	3	15	200	65-75
	Röstitud vasikaliha või veiseliha	1	3	15	200	70-75
	Röstitud sealiha	1	3	15	200	70-80
	Küpsised (kiired küpsetised)	-	3	15	180	15-20
	Tordid	1	3	15	180	30-35
Küpsetamise režiim	Tordid	0.5	3	15	180	20-30
	Puuviljakoogid	1	1 ja 2	15	180	40-45
	Ploomikook	0.7	3	15	180	40-50
	Biskviitkook	0.5	3	15	160	25-30
	Täidetud pannkoogid (kahel plaadil)	1.2	1 ja 2	15	200	30-35
	Väikesed koogid (kahel plaadil)	0.6	1 ja 2	15	190	20-25
	Juustupallid (kahel plaadil)	0.4	1 ja 2	15	210	15-20
	Koorepallid (kolmel plaadil)	0.7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
	Küpsised (kolmel plaadil)	0.7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
	Besee (kolmel plaadil)	0.5	1 ja 3 ja 5	15	90	180
Kiirküpsetamine	Külmutatud toidud					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Kõrvits ja krevetipirukas	0.4	2	-	200	20
	Kodune spinatipirukas	0.5	2	-	220	30-35
	Pööratud toidud	0.3	2	-	200	25
	Lasanje	0.5	2	-	200	35
	Kevadrullid	0.4	2	-	180	25-30
	Kanaampsud	0.4	2	-	220	15-20
	Eeltöödeldud toidud					
	Kuldsed kanatiivad	0.4	2	-	200	20-25
	Värske toit					
	Küpsised (kiired küpsetised)	0.3	2	-	200	15-18
	Ploomikook	0.6	2	-	180	45
Juustupallid	0.2	2	-	210	10-12	
Mitmeosaline küpsetamine	Pizza (kahel plaadil)	1	2 ja 4	15	230	15-20
	Lasanje	1	3	10	180	30-35
	Lammas	1	2	10	180	40-45
	Röstitud kana + kartulid	1+1	2 ja 4	15	200	60-70
	Makrell	1	2	10	180	30-35
	Ploomikook	1	2	10	170	40-50
	Koorepallid (kahel plaadil)	0.5	2 ja 4	10	190	20-25
	Küpsised (kahel plaadil)	0.5	2 ja 4	10	180	10-15
	Biskviitkook (ühel plaadil)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskviitkook (kahel plaadil)	1	2 ja 4	10	170	20-25
	Maitsestatud pirukas	1.5	3	15	200	25-30
Pizza režiim	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Röstitud vasikaliha või veiseliha	1	2	10	220	25-30
	Kana	1	2 ja 3	10	180	60-70
Ventilaator ja grill	Merikeel ja seepia	0.7	4	-	Max	10-12
	Kalmaari ja kreveti kebabid	0.6	4	-	Max	8-10
	Seepia	0.6	4	-	Max	10-15
	Tursa filee	0.8	4	-	Max	10-15
	Grillitud juurviljad	0.4	3 ja 4	-	Max	15-20
	Vasika steik	0.8	4	-	Max	15-20
	Kastmed	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgerid	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrellid	1	4	-	Max	15-20
	Soojad võileivad (röstsai)	4 ja 6	4	-	Max	3-5
Gratään	Grillkana	1.5	2	10	200	55-60
	Seepia	1.5	2	10	200	30-35
Ventileeritud põhi	Latikas	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Tursafilee	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Fooliumis ahven	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Juurviljasegu (Ühepajatoiduna)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Küpsed juurviljad	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Põhi	Täiendamiseks cooking					

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

Seadme välja lülitamine

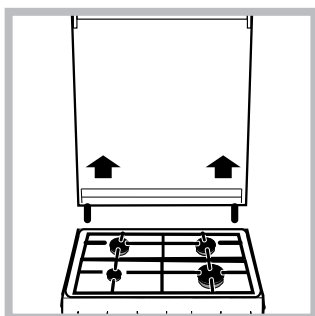
Enne hooldus- või puhastustööde tegemist ühendage seade elektrivõrgust lahti.

Seadme puhastamine

Ärge kasutage seadme puhastamiseks auru- ega surveseadmeid.

- Roostevabast terasest või emailiga kaetud välisosade ja kummitihendite puhastamiseks kasutage käesooja vee ja neutraalse seebi lahuses immutatud käsna. Raskestieemaldatavate plekkide puhastamiseks kasutage spetsiaalseid puhastusvahendeid. Pärast puhastamist loputage ja kuivatage pinnad hoolikalt. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid.
- Restid, põletite korgid ja põletid võib puhastamise lihtsustamiseks eemaldada. Peske neid sooja vee ja mitteabrasiivse puhastusvahendiga ja veenduge enne kuivatamist, et kõik põlenud toidujäägid on eemaldatud.
- Elektrisüütega pliitide elektroonilise süüteseadise klemmiosa tuleb sageli puhastada. Samuti kontrollige, et düüsid ei ole ummistunud.
- Ahju sisepindu on kõige parem puhastada pärast igat kasutuskorda, kui pinnad on veel leiged. Kasutage sooja vett ja puhastusvahendit, seejärel loputage ja kuivatage pinnad hoolikalt pehme lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Ahjuukse klaasi puhastamiseks kasutage käsna ja mitteabrasiivset puhastusvahendit, seejärel kuivatage hoolikalt pehme lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid materjale ega teravate servadega metallkaabitsaid, sest need võivad klaasi kriimustada ja selle pragunemist põhjustada.
- Lisatarvikuid võib pesta nagu toidunõusid, ka nõudepesumasinas.

Kate*



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

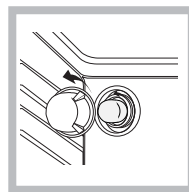
Ärge sulgege katet, kui põletid on süüdatud või kui need on veel kuumad.

Enne kaane avamist kuivatage võimalikud pritsmed.

Ahju tihendite kontrollimine

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

Ahju lambi väljavahetamine



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

seade uuesti elektrivõrku.

Ärge kasutage ahju lamp, mis / välisvalgustuse.

Leegihajutajate hooldus

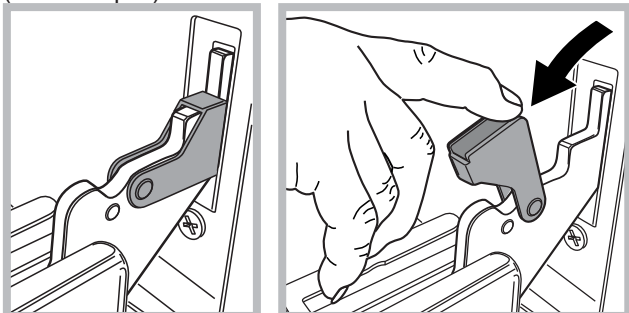
Aja jooksul võivad leegihajutid ummistuda või neid on raske pöörata. Sel juhul vahetage need välja.

Seda võib teha ainult tootja poolt volitatud kvalifitseeritud spetsialist.

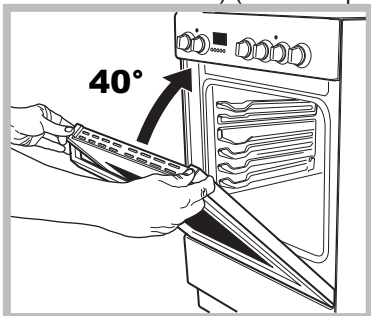
* Ainult mõnedel mudelitel.

Ahju ukse eemaldamine ja taaspaigaldamine

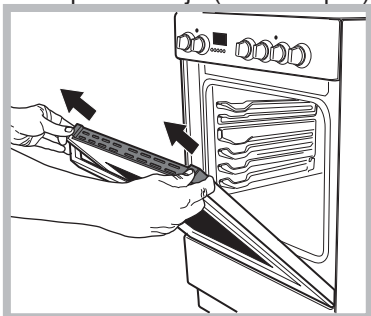
1. Avage uks
2. Pöörake ahju ukse hinged täielikult tagasisuunas (vaadake pilti)



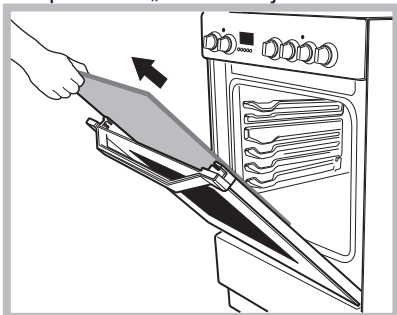
3. Sulgege uks kuni klambrid peatuvad (uks jääb umbes 40° avatuks) (vaadake pilti)



4. Vajutage ülevalpool asetsevaid kahte nuppu ja võtke paneel välja (vaadake pilti)



5. Eemaldage klaasleht ja teostage puhastus vastavalt peatükis „Puhastus ja hooldus“ kirjeldatule.

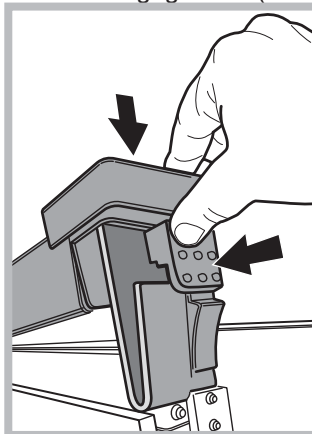


6. Pange klaas tagasi.

HOIATUS! Ahju kasutamiseks tuleb siseukse klaas eemaldada!

klaaspaneel korrektselt nii, et klaasile kirjutatud hoiatus poleks ümber pööratud ja oleks lihtsalt loetav.

7. Pange paneel tagasi, õigest paigutusest annab märku klõps.
8. Avage uks täielikult.
9. Sulgege toed (vaadake pilti).



10. Nüüd saate ukse täielikult sulgeda ja ahju saab jälle tavapäraselt kasutada

Auru abil ahju puhastamine:

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


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

Tähtis! Enne aurupuhastuse alustamist:

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

Peale eelmainitud tegevuste teostamist, soovime järgmist:

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

2 – Valige Saia režiim  funktsioon ja seadke temperatuur 100°C;

3 – Hoidke ahi sees 15 minutit;

4 – Lülitage ahi välja;

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

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

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

Kõik puhastused tehke siis kui ahi on külm!

Instalace

CZ

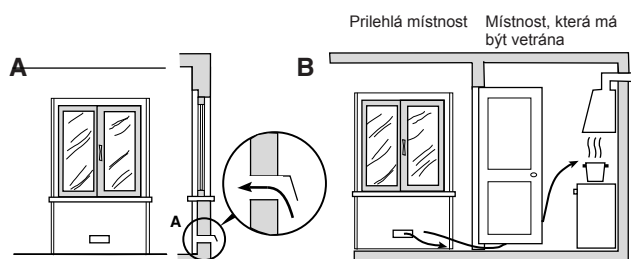
Vyvětrání místnosti

Zarízení může být nainstalováno pouze v trvale větraných místnostech, v souladu s národně platnými normami.

V místnosti, ve které bude zařízení nainstalováno, musí být možný přívod takového množství vzduchu, které vyžaduje pravidelné spalování plynu (prtok vzduchu nesmí být nižší než 2 m³/h na kW nainstalovaného výkonu).

Otvory pro přívod vzduchu, chránené mřížkami, musí mít potrubí s užitečným průřezem nejméně 100 cm² a musí být umístěny tak, aby se nemohly ucpat, a to ani částečně (viz obrázek A).

Tyto otvory musí být o 100% větší – s minimální hodnotou 200 cm² – v případě, že varná deska zařízení není vybavena bezpečnostním zařízením pro detekci nepřítomnosti plamene a když je přívod vzduchu zabezpečen nepřímo z přilehlých místností (viz obrázek B) – za předpokladu, že se nejedná o společné místnosti budovy, prostředí s nebezpečím požáru nebo ložnice – vybaveny ventilacním potrubím vedoucím ven v souladu s výše uvedeným popisem.



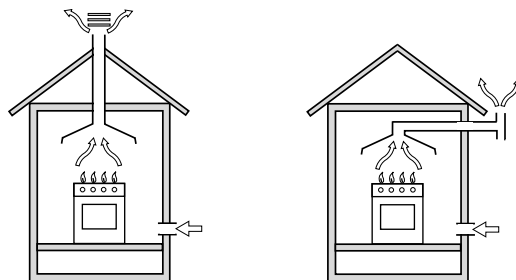
Ventilací otvor pro vzduch podporující horeň

Zvětšení spáry mezi dveřmi a podlahou

Po dlouhodobějším používání zařízení se doporučuje otevřít okno nebo zvýšit rychlost případných ventilátorů.

Odvádění kouře ze spalování

Odvádění kouře vznikající při spalování musí být zajištěno prostřednictvím odsavace připojeného ke komínu s přirozeným tahem určité účinnosti nebo prostřednictvím elektroventilátoru, který vstoupí do činnosti automaticky při každém zapnutí zařízení (viz obrázky).



Odvádění kouře přímo ven

Odvádění kouře prostřednictvím komínu nebo rozvětvené kourové trubky (vyhrazené pro zařízení na pecení)

Plyny z kapalné ropy, které jsou těžší než vzduch, se zdržují dole, proto místnosti, v nichž jsou uloženy sudy s GPL, musí být vybaveny otvory vedoucími ven kvůli odvádění případných unikajících plynů zespodu. Prázdné nebo částečně plné sudy s GPL se nesmí instalovat ani umístit do místností nebo prostoru nacházejících se pod úrovní terénu (pivnice atd.). V místnosti nechávejte pouze používaný sud, a to v dostatečné vzdálenosti od zdroje tepla (trouby, krby, kachle), které jej mohou ohrát na teplotu vyšší než 50°C.

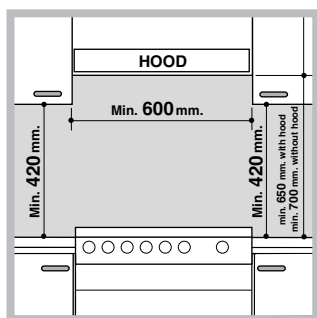
Ustavení a vyrovnaní do vodorovné polohy

Zarízení lze nainstalovat vedle nábytku za předpokladu, že jeho výška nepřesahuje výšku varné desky.

Ujistete se, že stěna dotýkající se zadní strany zařízení je z nehorlavého materiálu, odolného vůči teplotě (T 90°C).

V rámci správné instalace je třeba:

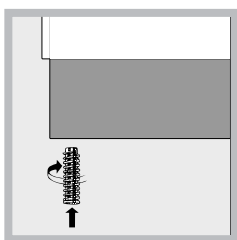
- Uložit zařízení do kuchyně, do jídelny nebo do pokoje v jednopokojovém bytě (ne do koupelny);
- když je varná deska vyšší než nábytek, tento se musí nacházet ve vzdálenosti nejméně 600 mm od zařízení;
- když bude sporák nainstalován pod zavešenou



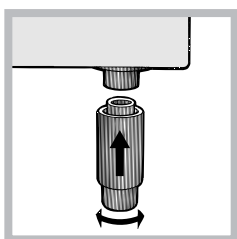
horní skříňku kuchynské linky, musí být dodržena minimální vzdálenost varné desky od skříňky: 420 mm . Tato vzdálenost musí být 700 mm v případě, že je materiál skříňky horlavý (viz obrázek);

- neumístujte za sporák ani do prostoru do 200 mm od jeho stěn závěsy;
- Případné odsavace musí být nainstalovány podle pokynu uvedených v příslušném návodu.

Vyrovnění do vodorovné polohy



Je-li třeba vyrovnat zařízení do vodorovné polohy, zašroubujte dodané nožky do příslušných uložení v rozích spodní části sporáku (viz obrázek).



Nohy* se zacvaknou pod spodní část sporáku.

Aby se zabránilo přehřátí, spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dveře

Elektrické zapojení

Na kabel namontujte normalizovanou zástrčku, vhodnou pro proudový odběr, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (viz tabulka *Technické údaje*). V případě přímého zapojení do elektrického rozvodu je třeba mezi zařízení a síť zapojit omnipolární stykac s minimální rozpínací vzdáleností kontaktu 3 mm, vhodný pro daný proudový odběr a vyhovující platným národním normám (zemnicí vodič nesmí být stykacem prerušen). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby teplota žádné jeho části nepřesáhla teplotu prostředí o 50 °C.

Před zapojením se ujistete, že:

- Je zásuvka rádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odběr odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji;

- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji;
- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. V opačném případě vymente zásuvku nebo zástrčku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.

Po ukončení instalace zařízení musí zůstat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

Kabel musí být pravidelně kontrolován a dle potřeby vyměněn výhradně autorizovanými technikami.

Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.

Připojení k rozvodu plynu

Připojení k rozvodu plynu nebo k tlakové láhvi s plynem může být zrealizováno gumovou nebo ocelovou hadicí v souladu s platnými národními normami poté, co se ujistíte, že bylo zařízení nastaveno pro druh plynu, kterým bude napájeno (viz cejchovací štítek na víku: v opačném případě viz *níže*). V případě napájení tekutým plynem z tlakové láhve použijte regulátory tlaku odpovídající platným národním normám. Prívod plynu lze nastavit bocne* kvůli ulehčení jeho připojení: Vymente vzájemně hadicovou spojku s uzáverem a vymente těsnění za těsnění dodané v příslušenství.

Kvůli zajištění bezpečné činnosti, kvůli realizaci vhodného způsobu použití energie a kvůli zajištění delší životnosti zařízení se ujistete, že prívodní tlak odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce s Údaji horáku a trysky (viz *níže*).

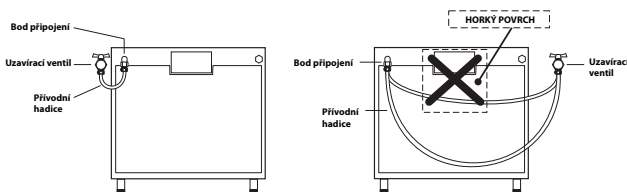
Připojení plynu s použitím gumové hadice

Zkontrolujte, zda hadice odpovídá platným národním normám. Vnitřní průměr hadice musí být: 8 mm pro napájení tekutým plynem; 13 mm pro napájení metanem.

Po provedení připojení se ujistete, že hadice:

- se v žádném místě nedotýká součástí dosahujících vyšší teploty než 50 °C;
- není vystavena žádné námaze v tahu nebo zkrutu a nevykazuje ohnutí ani přiškrcení;
- nemůže přijít do styku s ostrými predmety, ostrými hranami, částmi nábytku a že nemůže být stlačena;
- je snadno dostupná po celé délce za účelem kontroly jejího stavu;

- není delší než 1500 mm;
- je rádně upevněna obou koncích prostřednictvím stahovacích pásek odpovídajících platným národními normám.



V případě, že nelze dodržet jednu nebo více uvedených podmínek nebo když bude sporák nainstalován podle podmínek třídy 2 – podtřídy 1 (zařízení vestavené mezi dva kusy nábytku), je třeba použít ocelovou hadici (viz níže).

Připojení k rozvodu plynu prostřednictvím hadice z jednodílné nerezavějící oceli s úchyty se závit

Zkontrolujte, zda hadice a tesnění odpovídají platným národními normám.

Při montáži hadice odstraňte hadicovou spojku přítomnou na zařízení (spojka pro vstup plynu do zařízení má válcový závit 1/2" samec).

Připojení zrealizujte tak, aby maximální délka hadice nepřesahovala 2 metry, a ujistete se, že hadice nepřichází do styku s nábytkem a že nedochází k jejímu stlačování.

Kontrola těsnosti

Po ukončení instalace zkontrolujte dokonalou těsnost všech spoju s použitím mýdlového roztoku. Nikdy nepoužívejte k tomuto účelu plamen.

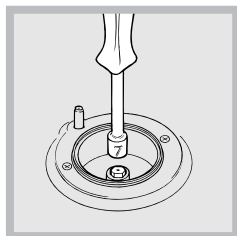
Prizpusobení různým druhům plynu

Zařízení lze prizpusobit jinému druhu plynu, než pro který bylo uzpusobeno (je uveden na cejchovacím štítku na víku).

Prizpusobení varné desky

Výměna trysek horáku varné desky:

1. Odložte mřížky a vytáhněte horáky z jejich uložení;
2. odšroubujte trysky s použitím klíče nástřkového klíče o velikosti 7 mm (viz obrázek) a vyměňte je za ty, které jsou vhodné pro nový druh plynu (viz tabulka s Údaji horáku a trysek);
3. vracte všechny součásti do původní polohy; toho docílíte

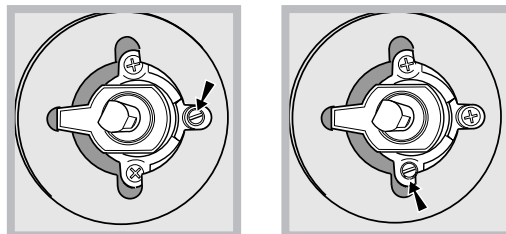


provedením operací výše uvedeného postupu v opačném pořadí.

Serizování minimálního průtoku plynu v horácích varné desky:

1. Pretocte otočný ovladac do polohy odpovídající minimu;
2. sejmete knoflík otocného ovladace a prostřednictvím šroubu umístěného uvnitř nebo na boku dríku otocného ovladace seridte průtok až do dosažení pravidelného malého plamene.

V případě tekutých plynu musí být serizovací šroub zašroubován až na doraz;



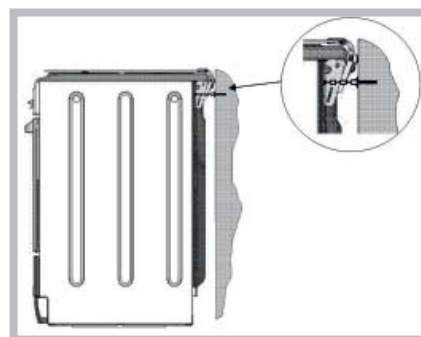
3. zkontrolujte, zda při rychlém pretocení otocného ovladace z polohy odpovídající maximu do polohy odpovídající minimu nedojde ke zhasnutí horáku.

Horáky varné desky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.

Po regulaci s plynem odlišným od plynu, se kterým bylo zařízení zkolaudováno, proveďte výměnu cejchovacího štítku za štítek odpovídající novému druhu plynu; štítek je dostupný ve Střediscích autorizované servisní služby.

Když se tlak plynu liší (nebo mení) ve srovnání s predepsanou hodnotou, je třeba nainstalovat na vstupní potrubí regulátor tlaku v souladu s platnými národními normami pro „regulátory pro kanalizované plyny“.

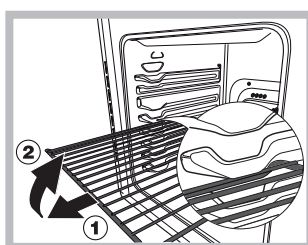
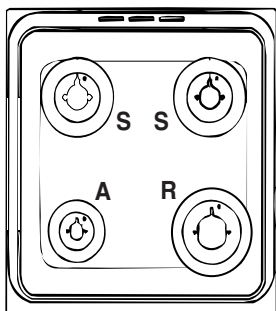
Bezpečnostní řetěz



řetízku!

Sporák je vybaven bezpečnostním řetízkiem, který je třeba upevnit prostřednictvím šroubu (není dodáván se sporákem) ke stěně za zařízením, ve stejné výšce

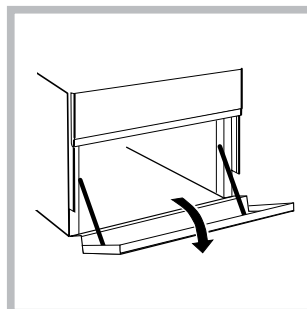
Aby se předešlo náhodnému převrácení zařízení, například z důvodu zavěšení si dítěte na dvířka trouby, je TŘEBA provést instalaci bezpečnostního



UPOZORNĚNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby. (1) Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední

část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).

Spodní prostor



Pod troubou se nachází prostor, který se dá použít na odkládání příslušenství nebo hrnců. Jeho otevření se provádí otočením směrem dolů (viz obrázek).



POZOR! Náhlým zahřátím může sklo krytu prasknout! Vypněte a zkontrolujte všechny hořáky a varné plotýnky před uzavřením skleněného krytu.

Tabulka s údaji hořáku a trysek

Tabulka 1

Hořák	Průměr r (mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn				Přírodní plyn	
		Jmenovitý	Snížený	Obtok 1/100 (mm)	tryska 1/100 (mm)	průtok* g/h		tryska 1/100 (mm)	průtok* l/h
Rychlý (Velký) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Polorychlý (Střední) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Pomocný (Malý) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Přívodní tlak		Jmenovitý (mbar)				30	30	20	
		Minimální (mbar)				20	20	17	
		Maximální (mbar)				35	35	25	

* Při 15°C 1013 mbar-suchý plyn

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

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

Přírodní plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Spuštění a použití




CZ

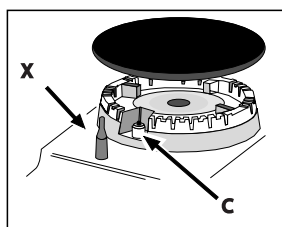
Použití varné desky

Zapálení horáku

V blízkosti každého otočného ovladace HORÁKU je uvedeno plné kolečko označující příslušný horák.

Zapálení horáku varné desky:


1. Priblížte k horáku plamen nebo zapalovac plyn;
2. stisknete a současně otočíte proti směru hodinových ručiček otočný ovladac HORÁKU do polohy označené symbolem maximálního plamene .
3. Nastavte požadovaný výkon plamene otáčením otočného ovladace HORÁKU proti směru hodinových ručiček: do polohy odpovídající minimu , do polohy odpovídající maximu  nebo do libovolné polohy mezi oběma mezními hodnotami.









Když je zařízení vybaveno elektronickým zapalováním* (viz obrázek), stačí stisknout a současně otáčet proti směru hodinových ručiček otočný ovladac HORÁKU do polohy označené symbolem minimálního plamene až

do samotného zapálení. Může se stát, že horák při uvolnění otočného ovladace zhasne. V takovém případě zopakujte uvedenou operaci a přidržte otočný ovladac stisknutý déle.

V případě náhodného zhasnutí plamenu vypnete horák a před opětovným pokusem o jeho zapálení vyčkejte alespoň 1 minutu.

Když je zařízení vybaveno bezpečnostním zařízením* pro detekci nepřítomnosti plamene, držte otočný ovladac HORÁKU stisknutý přibližně na 2-3 sekundy, aby se plamen udržel zapálený a aby se zařízení aktivovalo. Zhasnutí horáku se provádí otáčením otočného ovladace do polohy  odpovídající jeho zhasnutí.

	Ideální pro mírné vaření (např: rýže, omáčky, játra, ryby) s tekutinami (voda, víno, vývar, mléko)
	Ideální pro dušení (po delší dobu) a zahušťování. Smetanové těstoviny,
	Ideální pro rychlé pečení.
	Vaření na vysokém plameni a pražení (játra, steaky, řízky, rybí filé, smaženice)
	Ideální pro grilování a zapékání, při zahájení vaření, smažení hluboce zmrazených výrobků.
	Ideální pro rychlé zvýšení teploty potravin pro rychlé uvedení do varu vody nebo ohřátí tekutin na vaření.

Praktické rady pro použití horáku

Za účelem dosažení vyšší účinnosti horáku a nižší spotřeby plynu je třeba použít nádoby s plochým dnem vybavené pokličkou a úměrné velikosti horáku:

Horák	Ø Průměry nádob (cm)
Rychlý (R)	24 - 26
Polorychlý (S)	16 - 20
Pomocný (A)	10 - 14

Pri identifikaci horáku se řiďte dle odvolávek na obrázky uvedené v odstavci „Údaje horáku a trysek“.

U modelu vybavených redukční mřížkou musí být tato použita pouze pro pomocný horák, a to při použití nádob s průměrem menším než 12 cm.

Použití trouby

Pri prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypnete troubu, zavřete dvířka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vyparováním látek použitých na ochranu trouby.

Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné předmety, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

Před použitím v každém případě odstraňte plastové fólie, nacházející na bocích zařízení.

1. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladace VOLBY PROGRAMU.
2. Otáčením otočného ovladace TERMOSTATU zvolte teplotu doporučenou pro daný program nebo jinou požadovanou teplotu.

Seznam druhu pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v příslušné tabulce (viz *Tabulka pečení v troubě*).

Behem pečení je stále možné:

- Menit pečicí program prostřednictvím otočného ovladace VOLBY PROGRAMU;
- menit teplotu prostřednictvím otočného ovladace TERMOSTATU;
- přerušit pečení přetocněním otočného ovladace PROGRAMU do polohy „0“.

Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.


Kontrolka TERMOSTATU









Její rozsvícení signalizuje, že trouba produkuje teplo. K jejímu vypnutí dojde po dosažení zvolené teploty uvnitř trouby. Poté se kontrolka bude střídavě rozsvěcet a zhasínat, což poukazuje na činnost termostatu, který udržuje konstantní teplotu.



Kontrolka ČINNOSTI TROUBY

Její rozsvícení signalizuje, že je trouba v činnosti.

Osvětlení trouby


Rozsvítí se přetocněním otočného ovladace volby PROGRAMU do libovolné polohy odlišné od „0“ a zůstane rozsvícena po celou dobu činnosti trouby. Volbou  prostřednictvím otočného ovladace dojde k rozsvícení osvětlení bez aktivace jakéhokoli topného článku.

režim vaření	funkce	popis
	BEŽNÝ REŽIM TROUBY	Zapnou se obě (spodní i horní) topná tělesa. Při běžném režimu trouby je nejlepší použít pouze jeden rošt. Použijete-li více než jeden rošt, teplo bude rozděleno nerovnoměrně.
	PEČÍCÍ REŽIM	Zapne se zadní topné těleso a ventilátor, které zaručí jemné a rovnoměrné rozprostření tepla po celé troubě. Režim je ideální pro pečení a vaření potravin citlivých na teplotu (koláče, které kynou) a pro přípravu pečiva na 3 přihrádkách zároveň
	REŽIM PIZZA	Zapne se kruhové topné těleso a topná tělesa na dně trouby a aktivuje se ventilátor. Tato kombinace ohřívá troubu velmi rychle tak, že vyprodukuje značné množství tepla, a to zejména z topného tělesa ve spodní části. Používáte-li více než jeden rošt ve stejnou dobu, v polovině pečení přehodte nádoby.
	REŽIM VÍCENÁSOBNÉHO PEČENÍ	Zapnou se všechna topná tělesa (spodní, horní i kruhové) a začne pracovat ventilátor. Vzhledem k tomu, že je teplo konstantní po celé troubě, vzduch vaří potraviny jednotně. Současně používejte maximálně dva rošty.
	REŽIM HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA	Střední část horního topného tělesa pracuje. Vysoká a přímá teplota grilu je doporučena pro potraviny, které vyžadují vysokou teplotu povrchu (telecí a hovězí steaky, svíčková a roštěná). Tento způsob pečení používá omezené množství energie a je ideální pro grilování malých jídel. Pokrm umístěte do středu roštu. Pokud bude v rozích, nebude rovnoměrně uvařený. prováděny se zavřenými dvířkami.
	REŽIM DVOJITÝ GRIL	Teplota: Maximální. Plocha je rozsáhlejší než u běžného grilu a jeho inovativní design zaručuje rovněž o 50 % větší efektivitu a eliminuje chladnější místa v rozích. Použijte tento režim, abyste docílili rovnoměrného zhnědnutí na povrchu potravin.
	REŽIM GRATINOVÁNÍ VENTILACE	Zapne se horní topné těleso, gril (pokud je souč a ventilátor). Tato kombinace funkcí zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného záření tělesa prostř trouby. Zabraňuje to spálení potravin a umožní proniknout přímo do potraviny.
	ROZMRAZOVACÍ REŽIM	Ventilátor umístěný u dna trouby způsobuje cirkulaci vzduchu pokojové teploty nad jídlem. Doporuč pro rozmrazování všech typů potravin, hlavně těch, které nepotřebují pro rozmrazení teplo. Např. polárkové dorty, smetana nebo pudinky a ovocné dezerty. Používáním ventilátoru se doba rozmrazování zkrátí na polovinu. V případě masa, ryb a chleba je možné zrychlit proces rozmrazování použitím režimu VÍCENÁSOBNÉ pe a nastavením teploty na 80° - 100°C.

	SPODNÍ REŽIM	Aktivuje se spodní topné těleso. Tato pozice se doporučuje pro vylepšení pokrmů (na pečícím plechu), které jsou již upečené ale potřebují dovařit uvnitř neboli mouč vyžadují mírné zabarvení na povrchu. Tato funkce neumožňuje maximální teplotu v troubě (250°C) a proto není doporučeno vařit pokrmy pouze na tomto nastavení, vyjma koláčů a dortů (pečené na teplotu 180°C nebo nižší).
	REŽIM SPODNÍ VENTILACE	Zapne se spodní topné těleso a ventilátor, které umožní distribuci tepla po celém objemu trouby. Kombinace je vhodná pro lehké vaření zeleniny a ryb.

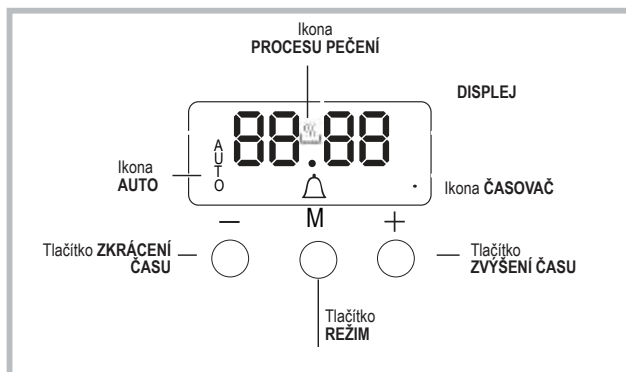
Praktické rady pro pečení

Vaření na několika přihrádkách současně

Pokud je nutné použít dva police, použijte režim pečení  TROUBA S VENTILÁTOREM protože to je jediný způsob pečení vhodný pro tento druh pečení. Také doporučujeme:

- Nepoužívat pozice 1 a 5. Je to z důvodu, nakolik nadměrné přímé teplo může spálit potraviny citlivé na teplotu.
- Použít pozice 2 a 4. a jídlo, které vyžaduje více tepla umístit na pozici 2.
- Při pečení potravin, které vyžadují různé doby pečení a teploty, nastavte teplotu, která je na půli cesty mezi oběma doporučenými teplotami (viz tabulka s radami o pečení) a umístěte citlivější jídlo na stojan v poloze 4. Nejprve vyberte jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení.
- Při vaření pizzy na několika roštech při teplotě 220°C nejprve troubu předehřejte na 15 minut. Obecně lze říci, že pečení na stojanu v poloze 4 trvá déle: doporučujeme, abyste jako první vybrali pizzu pečenou na nejnižší pozici, o pár minut později odeberte pizzu pečenou na pozici 4.
- Pečící plech umístěte do spodní přihrádky a rošt navrch.

Provoz stopek hodiny / minuty




Nastavení hodin !

Hodiny lze nastavit, když je trouba vypnutá, nebo když je zapnuta, za předpokladu, že doba ukončení cyklu pečení nebyla naprogramována dříve. Po připojení spotřebiče k elektrické síti,

nebo po výpadku elektrického proudu, na displeji začnou blikat číslice 00:00.



1. Stiskněte tlačítka "+" a "-" současně. Čárka mezi hodinami a minutami začne blikat.
2. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení času; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.

Změna frekvence bzučáku

1. Nejprve stiskněte tlačítka "+" a "-" současně, pak stisknete tlačítko  pro výběr menu pro změnu frekvence bzučáku. Zobrazí se text tonX, frekvenci signálu bzučáku lze měnit opakovaným dotykem "-".

Nastavení minut na stopce!


! Tato funkce nepřerušuje pečení a nemá vliv na troubu; jednoduše slouží k aktivaci bzučáku při uplynutí nastaveného množství času.

1. Stiskněte tlačítko  několikrát, dokud ikona  a první dvě číslice na DISPLEJI začnou blikat.
2. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení požadovaného času; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.
3. Počkejte 5 sekund, Pokud stisknete tlačítko ještě jednou, na displeji se následně zobrazí odpočítávání času. Po uplynutí této doby bude aktivován bzučák.




Programované pečení!

Režim pečení je třeba zvolit před uskutečněním naprogramování.

Programování délky pečení


1. Stiskněte tlačítko  několikrát, dokud na DISPLEJI začnou blikat ikona **AUTO** a písmena DUR.
2. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení požadované doby; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.
3. Pokud se na displeji zobrazí ikonka **AUTO** počkejte 5 vteřin.
4. Po uplynutí nastaveného času trouba přestane péct a zazní bzučák. Stisknutím libovolného tlačítka odstavíte bzučák.
 - Například: Je 09:00 a je naprogramována doba 1 hodina a 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.

Nastavení času ukončení režimu pečení

1. Pro nastavení délky postupujte podle kroků 1 až 3, jak je uvedeno výše.
2. Následně, stiskněte tlačítko  dokud na DISPLEJI nezačne blikat text END.
3. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení času konce pečení; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.
4. Počkejte 5 sekund, nebo stiskněte tlačítko  znovu. Po spuštění procesu pečení, na displeji se zobrazí symbol .
5. Po uplynutí nastaveného času, trouba přestane péct a ozve se bzučák. Stisknutím libovolného tlačítka jej vypnete. Programování je nastaveno, pokud se rozsvítí ikonka.
 - Například: Je 09:00 a bylo naprogramováno trvání 1 hodina. 12:30 je naplánován jako koncový čas. Program se automaticky spustí v 11:30.

Zrušení programu

Pro zrušení programu:

- stiskněte tlačítko , dokud ikona odpovídající nastavení, které chcete zrušit, a číslice na displeji nezačnou blikat. Stiskněte tlačítko "-", dokud se na displeji neobjeví číslice 00:00.
- Stiskněte a podržte tlačítka "+" a "-"; zruší se tím všechny dřívější nastavení, včetně časových nastavení.

Tabulka doporučení pro pečení v troubě

Režimy pečení	Pokrm	Hmotnost (v kg) roštu	Pozice pečícího (v min)	Čas předehřívání	Doporučená teplota	Čas pečení (minuty)
Konvenční trouba	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (jemné pečivo)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Režim pečení	Koláče	0,5	3	15	180	20-30
	Ovocný dort	1	2,3	15	180	40-45
	Švestkový koláč	0,7	3	15	180	40-50
	Piškot	0,5	3	15	160	25-30
	Plněné omelety	1,2	2,4	15	200	30-35
	Malé koláče (2 úrovně)	0,6	2,4	15	190	20-25
	Sýrové pečivo (2 úrovně)	0,4	2,4	15	210	15-20
	Sněhové pečivo (3 úrovně)	0,7	1,3,5	15	180	20-25
	Sušenky (3 úrovně)	0,7	1,3,5	15	180	20-25
Cukroví (3 úrovně)	0,5	1,3,5	15	90	180	
Režim Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2-3	10	180	60-70
Multi-pečení	Pizza	1	2,4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	40-45
	Pečené kuře + brambory	1+1	2,4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Sněhové pečivo (2 úrovně)	0,5	2,4	10	190	20-25
	Sušenky (2 úrovně)	0,5	2,4	10	180	10-15
	Piškot (1 úroveň)	0,5	2	10	170	15-20
	Piškot (2 úrovně)	1	2,4	10	170	20-25
Koláč	1,5	3	15	200	25-30	
Gril	Platýz a sépie	0,7	4	-	100%	10-12
	Chobotnice a garnáty	0,6	4	-	100%	8-10
	Sépie	0,6	4	-	100%	10-15
	Filé z tresky	0,8	4	-	100%	10-15
	Grilovaná zelenina	0,4	3,4	-	100%	15-20
	Telecí steaky	0,8	4	-	100%	15-20
	Uzenky	0,6	4	-	100%	15-20
	Hamburgery	0,6	4	-	100%	10-12
	Makrely	1	4	-	100%	15-20
	Sendviče (nebo toasty)	4 - 6 ks	4	-	100%	3-5
Dvojitý gril	Telecí steak	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tousty	4 ks	4	5	Max	2-3
	S grilem					
Telecí na roštu	1	-	-	Max	70-80	
Kuře na roštu	1,5	-	-	Max	70-80	
Ventilovaná gril	Grilované kuře	1,5	2	10	200	55-60
	Sépie	1,5	2	10	200	30-35
	S grilem					
	Telecí na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Kuře na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Jehněčí na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Předvařené pokrmy					
	Kuřecí křídélka	0,4	2	-	200	20-25
	Gril na více roštích (pouze vybrané režimy)					
	Masové kebaby	1,0		5	Max	40-45
Zeleninové kebaby	0,8		5	Max	25-30	
Spodní ventilace	Cejn	0,5	3	18	170-180	25-35
	Treska	0,5	3	16	160-170	15-20
	Ryby ve fólii	0,5	3	24	200-210	35-45
	Míchaná zelenina (typ ratatouille)	0,8 - 1,0	3	21	190 - 200	50 - 60
	Pečená zelenina	1,5 - 2,0	3	20	180 - 190	55 - 60
Spodní	Pro zdokonalování vaření					

Údržba a péče Servisní služba

CZ

Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Cištění zařízení

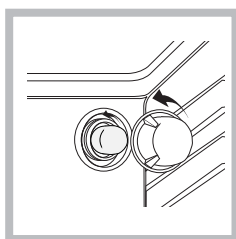
Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení parní čisticí zařízení s vysokým tlakem.

- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová tesnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstranování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Po vycištění jednotlivé součásti dokonale opláchnete a osušte. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Mřížky, víka, vence na distribuci plamene a horáky varné desky je možné za účelem jejich vycištění vytáhnout; umyjte je v teplé vodě s neabrazivním čisticím prostředkem; dbejte přitom na dokonalé odstranění veškerých nánosů a dokonalé osušení.
- Pravidelně čistete koncovou část bezpečnostních zařízení* na detekci nepřítomnosti plamene.
- Vnitřek trouby je třeba vycištít po každém použití, když je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Dvířka trouby čistete houbou a neabrazivními prostředky a osušte je jemným hadříkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí i v myčce nádobí.
- Nezavírejte kryt při zapnutých nebo ještě teplých horácích.

Kontrola tesnění trouby

Pravidelně kontrolujte stav tesnění po obvodu dveří trouby. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní autorizované středisko. Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Postup při výměně žárovky osvětlení trouby



1. Po odpojení trouby od elektrického rozvodu sejmete skleněný kryt objímky žárovky (viz obrázek).
2. Vyšroubujte žárovku a nahradte ji jinou, obdobnou: napětí 230V, výkon 25 W, závit E 14.

3. Namontujte zpět kryt a opětovně připojte troubu k elektrickému rozvodu.

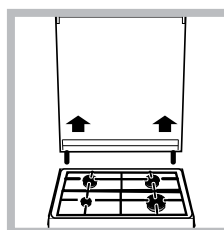
Nepoužívejte osvětlení trouby pro a jako osvětlení prostředí.

Údržba plynových kohoutku

Casem se může stát, že se některý otočný ovladač zablokuje nebo bude vykazovat potíže při otáčení. V takovém případě je třeba provést jeho výměnu.

Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.

Odstranění víka



Aby bylo čištění varné desky snazší, můžete víko varné desky odstranit. Nejprve jej zcela otevřete a poté jej zvedněte (viz obrázek).

Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

Uvedte:

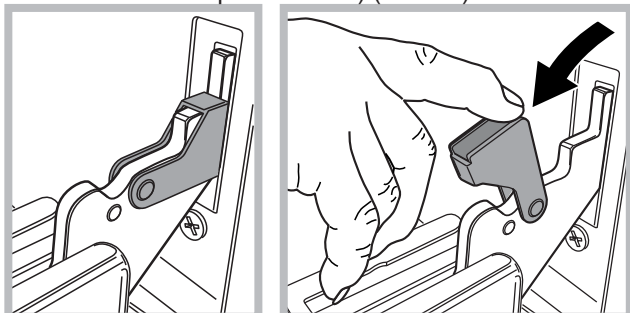
- Druh poruchy;
- Model zařízení (Mod.)
- Výrobní číslo (S/N)

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umístěném na zařízení

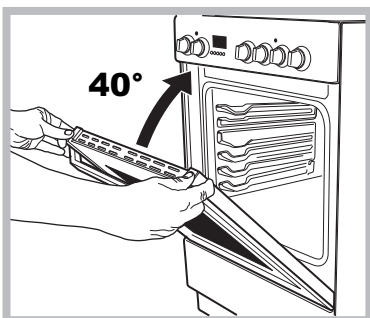
* Je součástí pouze některých modelů.

Demontáž a montáž dvířek trouby:

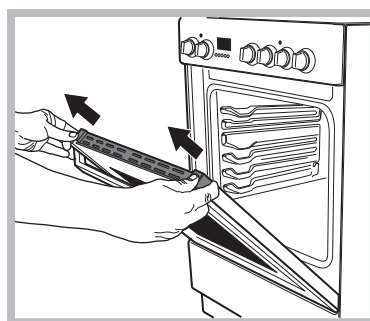
1. Dvířka otevřete
2. Otočte svorkami dvířek směrem dozadu (viz foto)
Dveře zavírejte, dokud je svorky nezastaví (zůstanou otevřené v úhlu přibližně 40°) (viz foto)



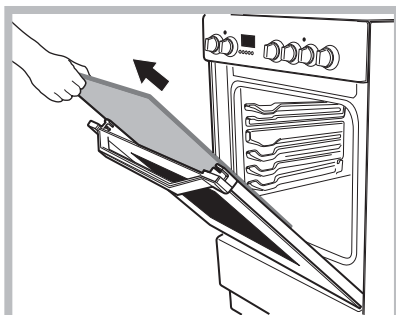
3. Stiskněte dvě tlačítka na horní části dvířek a vytáhněte je (viz foto)



4. Vyjměte sklo a vyčistěte jej podle návodu v kapitole. Čištění a údržba



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

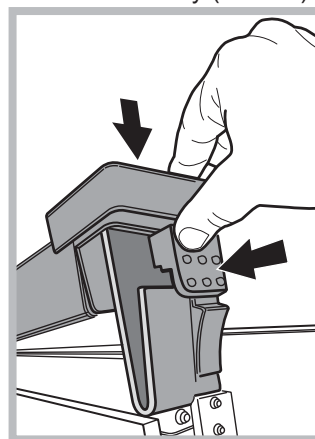


6. Zasuňte sklo.

UPOZORNĚNÍ Troubu nepoužívejte s vyjmutým sklem z dvířek.

UPOZORNĚNÍ Při montáži vnitřního skla vložte sklo do dvířek správně tak, aby nebyl text vzhůru nohama a byl čitelný.

7. Namontujte horní část dvířek. Klapnutí ukazuje správné připevnění svorek.
8. Dvířka otevřete dokořán.
9. Zavřete držáky (viz foto).



10. Dvířka nyní můžete zavřít a trouba může být normálně používána.

Parní čištění trouby

Tato metoda čištění je doporučena po počení masného masa.

Tento proces čištění umožňuje odstranění nečistot ze stěn trouby prostřednictvím generování páry, který je vytvořen v prostoru trouby pro snadnější čištění.


! Důležité! Před čištěním parou:

Odstraňte veškeré zbytky ze dna trouby.

Odstraňte všechno příslušenství trouby (rošty a pečící plechy).

Výše uvedené činnosti provedte následujícím způsobem.

1. nalijte 300 ml vody do pekáče a umístěte jej do spodní přihrádky. Pokud není u Vašeho modelu k dispozici odkapávací nádoba, použijte pečící plech a umístěte jej do spodní přihrádky.

2. vyberte funkci  a nastavte teplotu na 100° C

3. ponechte troubu zapnutou na 15 minut.

4. troubu vypněte

5. Po vychladnutí trouby otevřete dvířka a vyčistěte vodou a vlhkým hadříkem.

6. Po vyčištění neponechávejte v troubě žádnou vodu.

Po pečení masných pokrmů nebo pokud je obtížné odstranit skvrny lze použít tradiční metodu čištění, která je popsána výše.

Troubu čistěte pouze pokud vychladla.

