

I5GG /U



GB English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Description of the appliance-Overall view,2
Description of the appliance-Control Panel,3
Installation,4
Start-up and use,8
Cooking modes,9
Precautions and tips,10
Care and maintenance,12
Assistance,12

PL Polski

Instrukcja obsługi KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
Opis urządzenia-Widok ogólny,2
Opis urządzenia-Panel sterowania,3
Instalacja,13
Uruchomienie i użytkowanie,17
Użytkowanie piekarnika,17
Zalecenia i środki ostrożności,19
Konserwacja i utrzymanie,20
Serwis Techniczny,20

LT Lietuviu

Naudojimo instrukcijos viryklė ir orkaitė

Turinys

Naudojimo instrukcijos,1
Prietaiso aprašymas -Bendras vaizdas,2
Prietaiso aprašymas -Valdymo pultas,3
Montavimas,22
Ąjungimas ir naudojimas,26
Orkaitės naudojimas,26
Atsargumo priemonės ir patarimai,29
Techninė priėžiūra,30
Pagalba,30

LV Latviešu

Lietošanas instrukcija PLĪTS UN KRASNS

Saturs

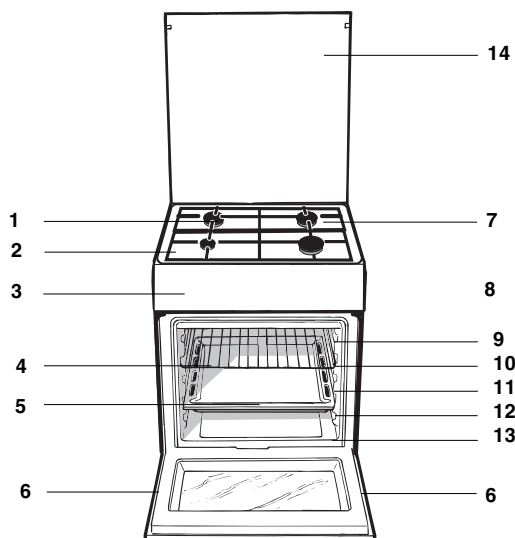
Lietošanas instrukcija,1
Ierīces apraksts -Vispārīga informācija,2
Ierīces apraksts - Vadības panelis,3
Uzstādīšana,32
Ieslēgšana un lietošana,36
Cepēdkrāsns lietošana,36
Piesardzības pasākumi un ieteikumi,38
Tehniskā apkope un kopšana,39
Palīdzība,39

EE Eesti keeles

Kasutusjuhend PLIIT JA AHI

Sisukord

Kasutusjuhend,1
Seadme kirjeldus - Ülevaade,2
Seadme kirjeldus - Juhtpaneel,3
Paigaldamine,41
Esmakäitamine ja kasutamine, 45
Ahju kasutamine,47
Ettevaatusabinõud ja soovitused, 47
Hooldus,48
Klienditugi,48



GB

Description of the appliance Overall view

1. Hob burner
2. Hob Grid
3. Control panel
4. Sliding grill rack
5. DRIPPING pan
6. Adjustable foot
7. Containment surface for spills
8. GUIDE RAILS for the sliding racks
9. position 5
10. position 4
11. position 3
12. position 2
13. position 1
- 14/ Glass Cover *(Available only on certain models)

PL

Opis urządzenia Widok ogólny

1. Palnik gazowy
2. Ruszta płyty podpalnikowej
3. Panel kontrolny
4. Półka ruszt
5. Półka brytfanna
6. Nóżki regulowane
7. Płyta podpalnikowa
8. Prowadnice półek
9. pozycja 5
10. pozycja 4
11. pozycja 3
12. pozycja 2
13. pozycja 1
14. Szklana pokrywa (Tylko w niektórych modelach)

LT

Prietaiso aprađymas Bendras vaizdas

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

LV

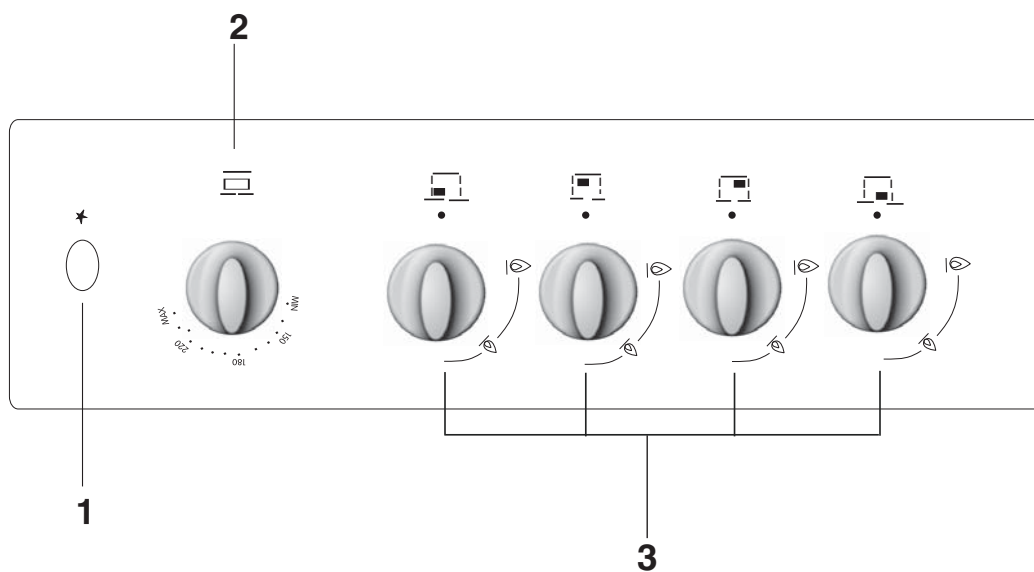
Ierīces apraksts Visparīgā informācija

1. Gāzes deglis
2. Plīts virsmas režģis
3. STIKLA KERAMIKAS VIRSMA
4. Vadības panelis
5. CEPE TĀUKU 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)

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)



GB

Description of the appliance Control panel

1. GAS BURNER IGNITION button
2. THERMOSTAT knob
3. Hob BURNER control knob

PL

Opis urządzenia Panel kontrolny

1. ZAPALARKA palników płyty
2. Pokrętko TERMOSTATU
3. Pokrętko PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

LT

Prietaiso aprađymas Valdymo pultas

1. Elektroninis kaitlentės degikilį apšvietimas
2. TERMOSTATO rankenėlė
3. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenėlės

LV

Ierīces apraksts Visparīgā informācija

1. GĀZES DEĢĻA iedegšanas poga
2. TERMOSTATA slēdzis
3. DEĢĻA vadības slēdzi

EE

Seadme kirjeldus Juhtpaneel

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

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

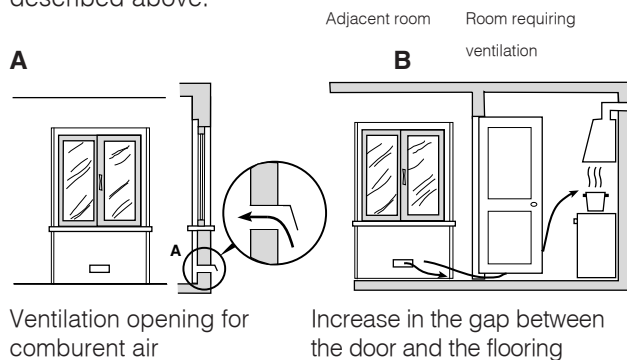
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

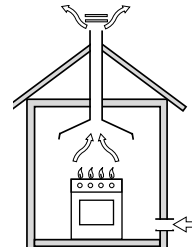
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



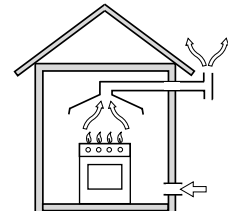
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or branched flue system reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily. LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

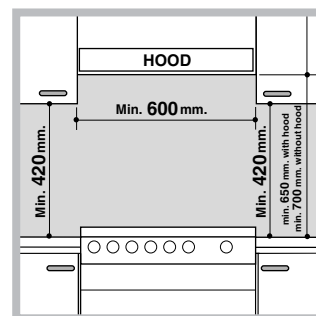
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than



200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling

If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

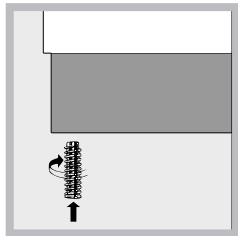
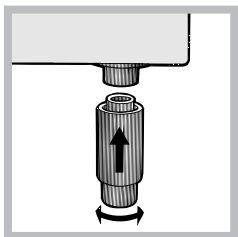


figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

* Only available in certain models

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

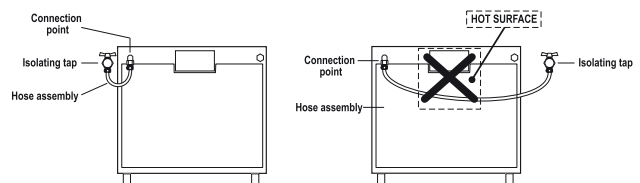
! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

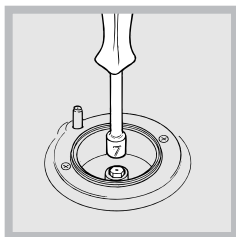
Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see **Burner and nozzle specifications table**).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.



Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is

positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.

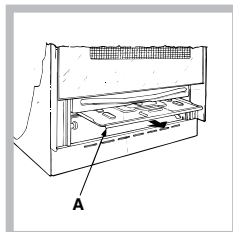
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

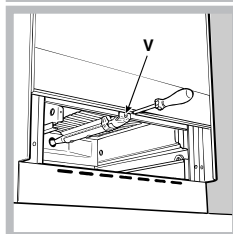
Replacing the oven burner nozzle:

1. Remove the oven compartment.
2. Slide out the protection panel A (see diagram).

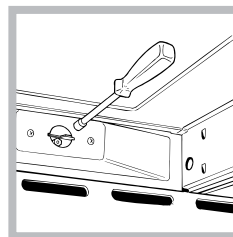


3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).

The whole operation will be made easier if the oven door is removed.

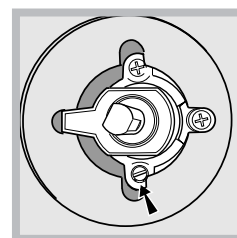
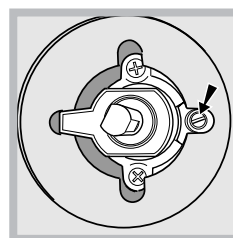


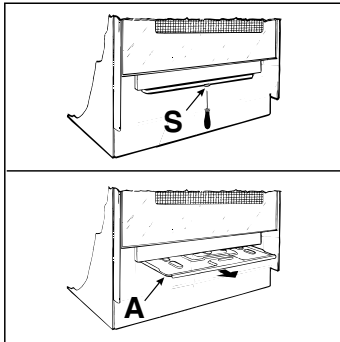
4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see **Burner and nozzle specifications table**).



Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

1. Light the burner (see **Start-up and Use**).
 2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
 3. Remove the knob.
 4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.
- ! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.




WARNING

To remove the sliding protection "A", unscrew screw "S". When you have finished, replace the protection and lock it in place with screw "S".

Before using the oven, make sure the sliding protection "A" is fastened in the correct position.



TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x39x 44 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 18 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/396/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.
	

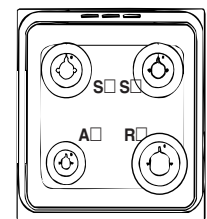
Table of burner and nozzle specifications

15GG /U

Table 1 (for Poland)			G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power (p.c.i.*) kW	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/godz	Thermal Power (p.c.i.*) kW	Nozzle 1/100 (w mm)	Flow* g/godz
Fast (Large)(R)	100	3,00	128	286	158	397	3,40	87	247
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	104	181	143 (X)	251	2,20	70	160
Auxiliary (Small)(A)	51	1,00	76	95	106	132	1,30	52	95
Oven	-	2,80	119	267	171	370	3,20	80	233
Supply Pressures	MINIMUM (mbar)		16		10		29		
	NOMINAL (mbar)		20		13		37		
	MAXIMUM (mbar)		25		16		44		

* At 15°C 1013 mbar – dry gas

G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m³

G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m³

G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m³

Start-up and use




GB

Using the hob

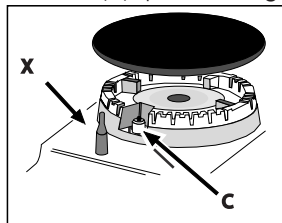
Lighting the burners


For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.

If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (C), press the ignition button, marked with the




symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.

Several models are equipped with an ignition device

which is built into the knob; in this case the electronic ignition device* is present (see figure) but the ignition button is not. Simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ř Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Lighting the oven

To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (see figure) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.



If, after 15 seconds, the burner

is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.

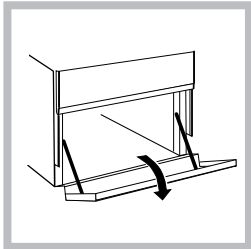
! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

Adjusting the temperature

To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (140°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

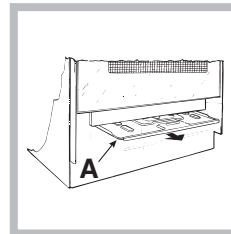
Lower compartment



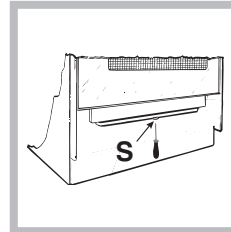
There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.



In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (see figure).



To remove the sliding protection remove the screw S (see figure). To replace it, lock it in place with the screw S.

! Before using the oven make sure that the sliding protection is fixed correctly.

Oven cooking advice table

Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	4	10	200-210	75-85
Cannelloni	2.5	4	10	200	50-60
Gratin dishes	2.5	4	10	200	50-60
Meat					
Veal	1.5	3	10	200-210	95-100
Chicken	1.5	3	10	210-220	90-100
Duck	1.8	3	10	200	100-110
Rabbit	2	3	10	200	70-80
Pork	2.1	3	10	200	70-80
Lamb	1.8	3	10	200	100-105
Fish					
Mackerel	1.1	3	10	180-200	45-50
Dentex	1.5	3	10	180-200	45-55
Trout baked in foil	1	3	10	180-200	45-50
Pizza					
Neapolitan-style	1	4	15	210-220	20-25
Pies					
Biscuits	0.5	4	15	180	25-35
Tart	1.1	4	15	180	40-45
Savoury pies	1	4	15	180	50-55
Leavened cakes	1	4	15	170	40-45

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.

- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal

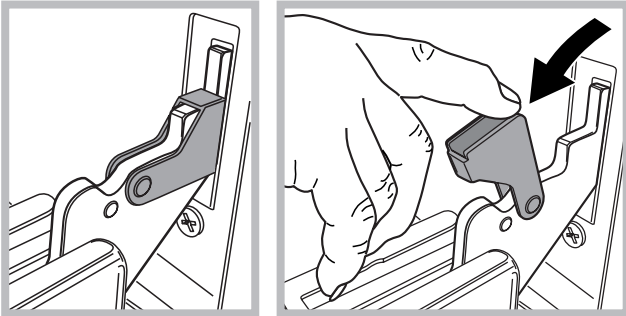
- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

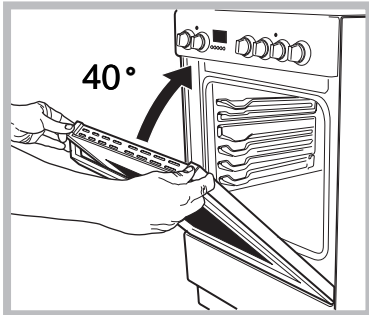
- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.

Removing and fitting the oven door:

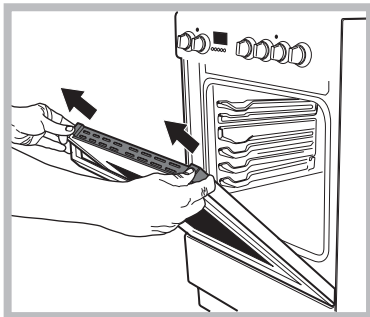
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



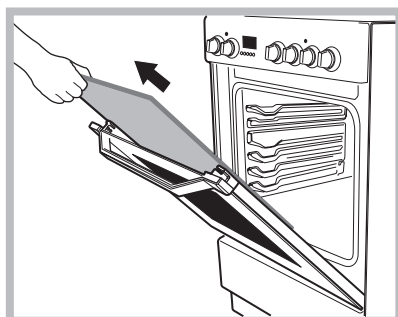
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



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

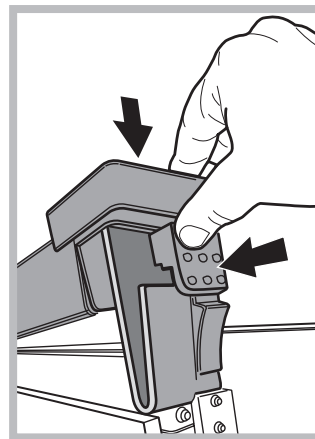


6. Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the inscription written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

Care and maintenance

GB

- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Assistance

Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Instalacja

PL

! Zachować niniejszą książeczkę instrukcji by móc ją konsultować w przyszłości w dowolnej chwili. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy upewnić się, czy instrukcja została przekazana wraz z nim.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

! Instalacja urządzenia powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez wykwalifikowany personel.

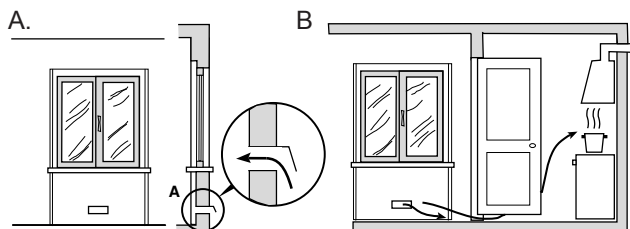
! Wszelkie działania w zakresie regulacji lub konserwacji muszą być wykonywane przy kuchence odłączonej od zasilania elektrycznego.

Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi. W pomieszczeniu, w którym jest instalowane urządzenie, musi być zapewniony taki dopływ powietrza, jaki jest niezbędny dla prawidłowego spalania gazu (natężenie przepływu powietrza nie powinno być niższe od 2 m³/h na kW zainstalowanej mocy).

Wloty powietrza, zabezpieczone przez kratki, powinny mieć przewód o przekroju użytkowym co najmniej 100 cm² i powinny zostać rozmieszczone tak, aby nie mogły ulec nawet częściowemu zatkanemu (*patrz rysunek A*).

Wymiar tych wlotów powinien zostać zwiększony o 100% – do minimum 200 cm² – jeśli płyta robocza urządzenia nie posiada urządzenia zabezpieczającego przed brakiem płomienia i kiedy dopływ powietrza następuje w sposób niebezpośredni z przyległych pomieszczeń (*patrz rysunek B*) – o ile nie są one częściami wspólnymi budynku, pomieszczeniami zagrożonymi pożarem lub sypialniami – wyposażonych w przewód wentylacyjny z wyjściem na zewnątrz, jak opisano powyżej.



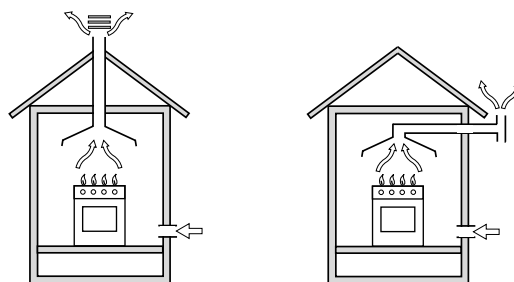
A. Otwarcie wentylacji dla powietrza do spalania

B. Zwiększenie szczeliny pomiędzy drzwiami a podłogą

! Po dłuższym użytkowaniu urządzenia zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie spalin

Odprowadzanie spalin musi być zapewnione przez okap połączony z kominem o ciągu naturalnym i o sprawnym działaniu lub przez wentylator elektryczny, który włącza się automatycznie przy każdym uruchomieniu urządzenia (*patrz rysunki*).



Odprowadzanie bezpośrednie na zewnątrz

Odprowadzanie przez komin lub rozgałęziony kanał dymowy (wyłącznie do urządzeń kuchennych)

! Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół, dlatego pomieszczenia, w których znajdują się butle GPL, powinny być wyposażone w otwory wychodzące na zewnątrz, umożliwiające odpływ dołem ewentualnych wycieków gazu.

Butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub wnękach położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). W pomieszczeniu należy przechowywać jedynie aktualnie użytkowaną butlę, z dala od źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki), mogących doprowadzić do wzrostu jej temperatury powyżej 50°C.

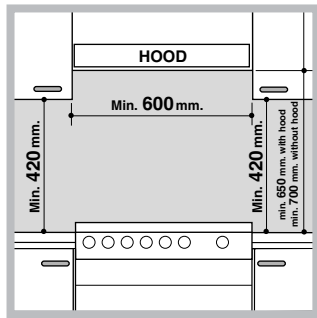
Ustawienie i wypoziomowanie

! Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza poziomu roboczego.

! Należy upewnić się, czy ściana stykająca się z tyłem urządzenia wykonana jest z materiału niepalnego i odpornego na ciepło (T 90°C).

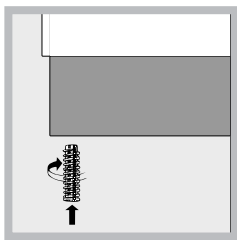
Dla zapewnienia prawidłowej instalacji:

- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub w innym pomieszczeniu (nie w łazience);
- jeśli płaszczyzna kuchenki jest wyższa w stosunku do płaszczyzny mebli, powinny one zostać umieszczone w odległości co najmniej 600 mm od urządzenia;
- jeśli kuchenka jest instalowana pod szafką wiszącą, powinna ona znajdować się w odległości minimum 420 mm od płyty kuchenki. Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki



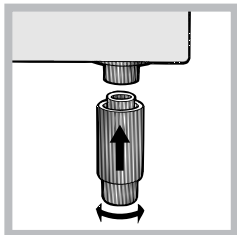
wiszące są łatwopalne (*patrz rysunek*);

- nie umieszczać zasłon za kuchenką, ani w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według zaleceń odpowiedniej instrukcji.



Wypoziomowanie

Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczane jako wyposażenie, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (*patrz rysunek*).



Nóżki* mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.

*Dostępne tylko w niektórych modelach

Podłączenie do sieci elektrycznej

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz tabela Dane techniczne*).

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50°C.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, wymienić

gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęźników.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien mieć zgięć, ani nie powinien być zgnieciony.

! Przewód musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny.

! W przypadku nie przestrzegania powyższych warunków producent zwolniony zostanie z wszelkiej odpowiedzialności.

Podłączenie gazu

Podłączenie do sieci gazowej lub do butli gazowej może być wykonane przy pomocy przewodu giętkiego gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi oraz po upewnieniu się czy urządzenie jest wyregulowane odpowiednio dla typu gazu, którym będzie zasilane (*patrz etykieta kalibracyjna na pokrywie: w przeciwnym razie patrz niżej*). W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi. Dla ułatwienia podłączenia zasilanie gazem może być skierowane bocznie*: zastąpić złączkę przewodu giętkiego zatyczką i wymienić uszczelkę, dostarczaną jako wyposażenie.

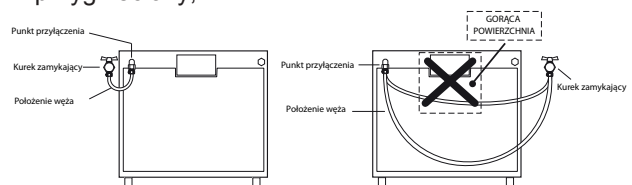
! Dla zapewnienia bezpieczeństwa pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia, należy się upewnić czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach wskazanych w tabeli Charakterystyka palników i dysz (*patrz niżej*).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu gumowego

Sprawdzić czy przewód odpowiada obowiązującym normom krajowym. Wewnętrzna średnica przewodu powinna wynosić: 8 mm przy zasilaniu gazem płynnym; 13 mm przy zasilaniu metanem.

Po wykonaniu podłączenia upewnić się czy przewód:

- nie styka się w żadnym punkcie z częściami, które osiągają temperatury przekraczające 50°C;
- nie jest narażony na naciągnięcie ani poskręcanie i nie ma na nim zagięć lub przewężeń;
- nie ma styczności z przedmiotami tnącymi, ostrymi krawędziami, ruchomymi częściami i nie jest przygnieciony;



- jest łatwo dostępny na całej długości dla umożliwienia wykonywania kontroli jego stanu;
- jego długość wynosi mniej niż 1500 mm;
- jest dobrze umocowany na dwóch końcach za pomocą odpowiednich zacisków mocujących, zgodnych z obowiązującymi normami krajowymi.

! Jeśli nie może być spełniony jeden z tych warunków lub ich większa liczba, albo jeśli kuchenka jest instalowana zgodnie z warunkami klasy 2 - podklasy 1 (urządzenie umiejscowione pomiędzy dwoma meblami), należy zastosować przewód giętki stalowy (*patrz niżej*).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu giętkiego ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Sprawdzić czy przewód i uszczelki odpowiadają obowiązującym normom krajowym.

Aby zamontować przewód należy usunąć złączkę przewodu giętkiego znajdującą się na urządzeniu (złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim).

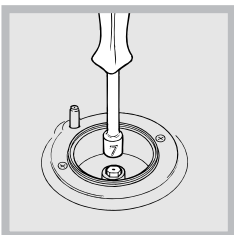
! Wykonać podłączenie tak, aby całkowita długość przewodów nie przekraczała 2 metrów oraz upewnić się czy przewód nie styka się z ruchomymi częściami i czy nie jest przygnieciony.

Kontrola szczelności

Po zakończeniu instalacji sprawdzić szczelność wszystkich złącz stosując w tym celu roztwór mydłany, nigdy płomień.

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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



Dostosowanie płyty grzejnej

Wymiana dysz palników płyty:

1. zdjąć kratki i wykręcić palniki z gniazd;
2. odkręcić dysze, posługując się kluczem rurowym 7 mm (*patrz rysunek*) i wymienić je na te, które są przystosowane do nowego rodzaju gazu (*patrz tabela Charakterystyka palników i dysz*);
3. przywrócić na swoje miejsce wszystkie komponenty wykonując czynności w kolejności odwrotnej w stosunku do powyższej sekwencji.

Regulacja minimum palników płyty:

1. ustawić kurek w położeniu minimum;
2. zdjąć pokrętło i kręcić śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka aż do uzyskania małego regularnego płomienia.

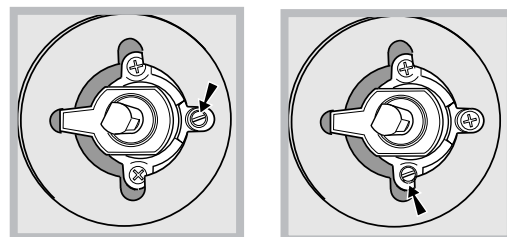
! W przypadku gazów płynnych śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca;

3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętłem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.

! Palniki płyty nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

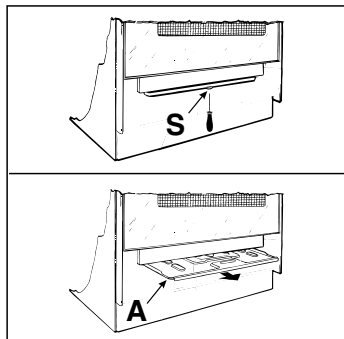
! Po wykonaniu regulacji dla gazu innego niż oryginalnie przewidziany, należy wymienić poprzednią etykietę kalibracyjną na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi, dostępną w naszych Autoryzowanych Centrach Obsługi Technicznej.

! W sytuacji, gdy ciśnienie gazu jest inne (lub zmienne) od przewidzianego, konieczne jest zainstalowanie na



przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia, zgodnie z obowiązującą normą krajową dotyczącą „kanałowych regulatorów gazu”.

Uwaga! Aby zdemontować osłonę dolną „A”, należy



wykręcić wkręt „S”. PO zakończeniu należy ponownie włożyć osłonę i wkręcić wkręt „S”. Przed użyciem piekarnika proszę upewnić się, czy osłona „A” została poprawnie zainstalowana



DANE TECHNICZNE	
Wymiary piekarnika W x D x G	34x44x39 cm
Objętość	(l) 58
Wymiary użytkowe szuflady do podgrzewania potraw	szerokość (cm) 42 głębokość (cm) 44 wysokość (cm) 17
Palniki	mogą być dostosowane do wszystkich rodzajów gazu wskazanych na tabliczce znamionowej
Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego	patrz tabliczka znamionowa
 	Dyrektywy unijne: 2006/95/EC z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EC z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, 90/396/EEC z dnia 29/06/90 (gaz) z późniejszymi zmianami, - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, - 2002/96/EC.

Tabela charakterystyk palników i dysz

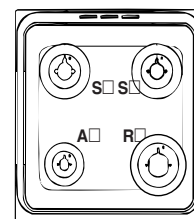
Tabela 1 (dla Polski)			G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Palnik	Średnica (w mm)	Moc cieplna (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Moc cieplna (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* g/godz
Duży (R)	100	3,00	128	286	158	397	3,30	87	247
Półszybki (średni) (S)	75	1,90	104	181	143(X)	251	2,10	70	160
Pomocniczy (mały) (A)	51	1,00	76	95	106	132	1,10	52	95
Piekarnik	-	2,85	119	267	171	370	3,15	80	233
Ciśnienia zasilania	minimalne (mbar)			16		10			29
	nominalne (mbar)			20		13			37
	maksymalne (mbar)			25		16			44

* A 15°C 1013 mbar – gaz suchy

G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m³

G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m³

G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m³



I5GG /U

Uruchomienie i użytkowanie

Użytkowanie płyty grzejnej

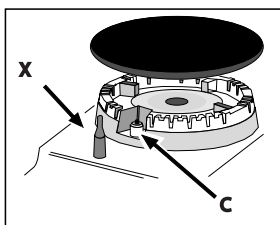
Włączanie palników

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

W celu włączenia palnika na płycie grzejnej:

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zapłon



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

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

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

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

W celu wyłączenia palnika przekręcić pokrętło aż do zatrzymania •.

Praktyczne rady dotyczące użytkowania palników

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

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

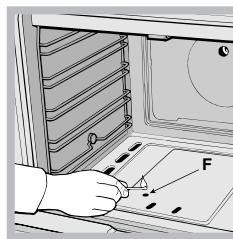
W celu zidentyfikowania rodzaju palnika należy zapoznać się z rysunkami znajdującymi się w paragrafie „Charakterystyki palników i dysz”.

Użytkowanie piekarnika

! Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy, jest wynikiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Żeby zapalić palnik piekarnika, przystaw do jego wylotu (F) zapalarkę/ zapalniczkę, wciśnij pokrętło i przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję MAX. 🔥

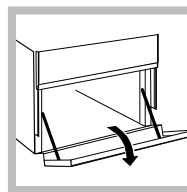
Jeżeli po 15 sekundach palnik się nie zapali, zwolnij pokrętło i odczekaj 1 minutę przed ponownym zapaleniem.



Temperatura minimalna maksymalna oraz pośrednie ustawiane są pokrętłem piekarnika od MIN 🔥 do MAX 🔥.

! Piekarnik wyposażony jest w urządzenie zabezpieczające, dlatego też należy trzymać przekręcone pokrętło przez co najmniej 6 sekund. ! Jeżeli płomień nagle zgaśnie, wyłącz palnik i odczekaj co najmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem.

Dolna komora



Poniżej piekarnika znajduje się komora, która może być wykorzystana jako depozyt akcesoriów lub naczyń. W celu otwarcia drzwiczek obrócić ku dołowi (patrz rysunek).

*Dostępne tylko w niektórych modelach

Tabela pieczenia
PL


Potrawy	Waga (kg)	Położenie półce	Wstępne nagrzewanie piek. (minuty)	Temperatura zalecana	Czas gotowania (minuty)
Makarony					
Lasagne	2.5	4	10	200-210	75-85
Pierozki	2.5	4	10	200	50-60
Makaron zapiekany	2.5	4	10	200	50-60
Mięso					
Cielęcina	1.7	3	10	200-210	95-100
Kurczę	1.5	3	10	210-220	90-100
Kaczka	1.8	3	10	200	100-110
Królik	2	3	10	200	70-80
Wieprzowina	2.1	3	10	200	70-80
Jagniecina	1.8	3	10	200	100-105
Ryby					
Makrela	1.1	3	10	180-200	45-50
Kiełec	1.5	3	10	180-200	45-55
Pstrąg (pieczony w rękawie)	1	3	10	180-200	45-50
Pizza					
Neapolitańska	1	4	15	210-220	20-25
Ciasta					
Biszkopty	0.5	4	15	180	25-35
Tarty	1.1	4	15	180	40-45
Pikantne	1	4	15	180	50-55
Drożdżowe lub wyrastające na proszku do pieczenia	1	4	15	170	40-45

Uwaga! Czas wypiekania zależy od indywidualnego gustu i smaku i może być inny od podanego w tabeli .

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Poniższe zalecenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet jeśli miejsce to jest zadaszone, ponieważ wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie do gotowania, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.**
- Instrukcja dotyczy urządzenia klasy 1 (wolnostojącego) lub klasy 2 – podklasa 1 (zabudowanego pomiędzy dwoma meblami).
- **Podczas użytkowania urządzenia elementy grzejne oraz niektóre części drzwi piekarnika mocno się nagrzewają. Uważać, aby nie dotknąć tych części i by dzieci nie zbliżyły się do piekarnika.**
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzаныmi elementami urządzenia.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie stosować płynów łatwopalnych (alkohol, benzyna, itp.) w pobliżu urządzenia, kiedy jest ono używane.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych w dolnej komorze depozytowej lub w piekarniku; jeśli urządzenie zostałoby niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji , kiedy urządzenie nie jest używane.
- Nie należy wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie awarii nie należy w żadnym wypadku ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia próbując je naprawić. Skontaktować się z Serwisem.
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.

- Nie dopuścić aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.

Zalecenia dotyczące odpadów

- Usuwanie opakowania: Należy stosować się do zaleceń dotyczących segregacji odpadów. Dzięki temu opakowania będą mogły zostać ponownie wykorzystane.
 - Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie odpadów w postaci urządzeń elektrycznych oraz elektronicznych (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi zagospodarowywania stałych odpadów miejskich. Wycofane z użytku urządzenia powinny być gromadzone oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyklingu materiałów, z których są wykonane, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku zbiórki selektywnej.
- W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania sprzętu domowego, użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do skupujących go sprzedawców.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie” (*patrz Programy*) i „opóźnione czyszczenie automatyczne” (*patrz Konserwacja i utrzymanie*), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Należy utrzymywać sprawność i czystość uszczelek, tak aby dokładnie przylegały do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

! Ten produkt spełnia wymogi dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania. Jeśli przez 2 minuty nie są wykonywane żadne operacje, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Tryb czuwania sygnalizuje jasno świecący „ikona Zegar”. Ponowne użycie urządzenia powoduje natychmiastowy powrót systemu do trybu aktywnego.

Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

! Do czyszczenia urządzenia nie należy nigdy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć urządzenie po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Kratki, pokrywki, separatory płomienia oraz palniki płyty grzejnej są zdejmowalne dla ułatwienia ich czyszczenia; należy je myć w ciepłej wodzie z dodatkiem nie ściernego proszku, usuwając z nich wszelkie osady, a następnie dokładnie je susząc.
- Często czyścić końcówki urządzeń zabezpieczających* przed brakiem płomienia.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy użyć do tego celu ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć ją miękką szmatką; nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykle sztućce, także w zmywarkach.
- Unikać zamykania pokrywy dopóki palniki są włączone lub jeszcze ciepłe.

Sprawdzać uszczelki piekarnika

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

Konserwacja kurków gazowych

Z czasem, może się zdarzyć, pokrętko zaworka gazu zablokuje się lub jego obrót będzie utrudniony. Wówczas zaworek należy wymienić.

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

Serwis Techniczny

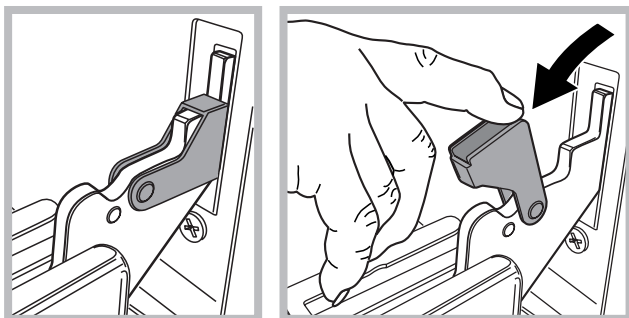
Należy podać:

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

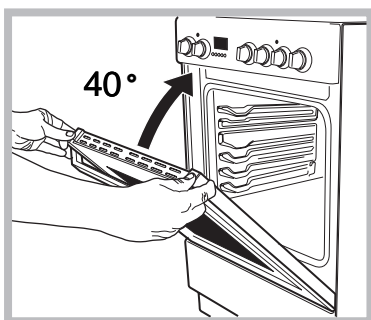
Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

Demontaż i ponowny montaż drzwiczek piekarnika:

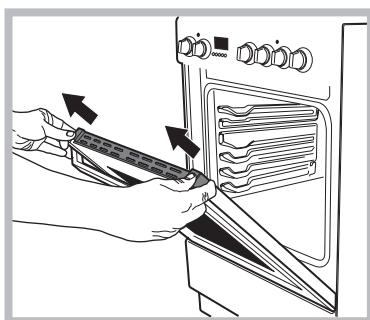
1. Otworzyć drzwiczki
2. Obrócić całkowicie do tyłu zaczepy zawiasów drzwi piekarnika (zob. zdjęcie)



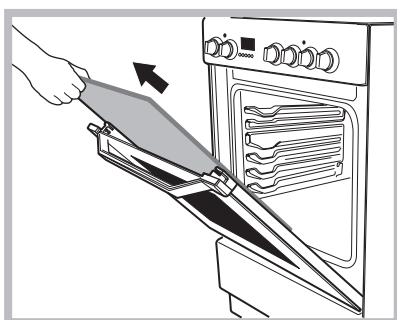
3. Zamknąć drzwi aż do oporu stawianego przez zaczep (drzwi pozostaną otwarte na ok. 40°) (zob. zdjęcie)



4. Nacisnąć dwa przyciski umieszczone na profilu górnym i wyjąć profil (zob. zdjęcie)



5. Wyjąć szklaną płytę, przeprowadzić czyszczenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale: "Konserwacja i utrzymanie".

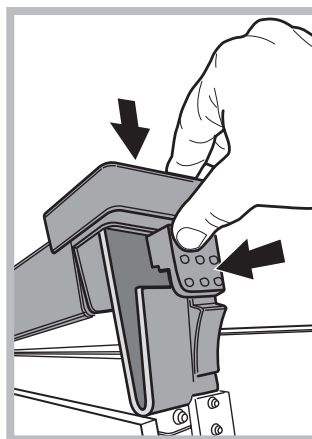


6. Ponownie założyć szybę.

UWAGA! NIE WŁACZAC PIEKARNIKA, JEZELI SZYBA NIE ZOSTAŁA UPREDNIO WSTAWIONA Z POWROTEM W DRZWI !

UWAGA! PRZY PONOWNYM MONTAZU DRZWICZEK PIEKARNIKA NALEŻY UWAZAC BY WSTAWIC SZYBE W ODPOWIEDNI SPOSOB, TAK, BY NAPIS NA NIEJ BYŁ CZYTELNY I NIEODWROCONY

7. Ponownie założyć profil: z chwilą prawidłowego ułożenia profilu, wyczuje się "klik".
8. Całkowicie otworzyć drzwiczki.
9. Zamknąć śruby w kształcie U (zob. zdjęcie).



10. Teraz można całkowicie zamknąć drzwiczki i rozpocząć zwykłe użytkowanie piekarnika.

Montavimas

LT

! Prieš naudodami savo naujais prietaisais, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Jose pateikiama svarbi informacija, susijusi su saugiu prietaiso montavimu ir naudojimu.

! Prašome išsaugoti šias instrukcijas ateičiai. Įsitinkite, kad instrukcijos bus perduodamos su prietaisu, kai jis bus perduodamas, atiduodamas arba perkeliamas į kitą vietą.

! Prietaisą turi montuoti specialistas pagal pateiktas instrukcijas.

! Bet kokie taisymai ar priežiūros darbai turi būti atliekami viryklę atjungus nuo maitinimo šaltinio.

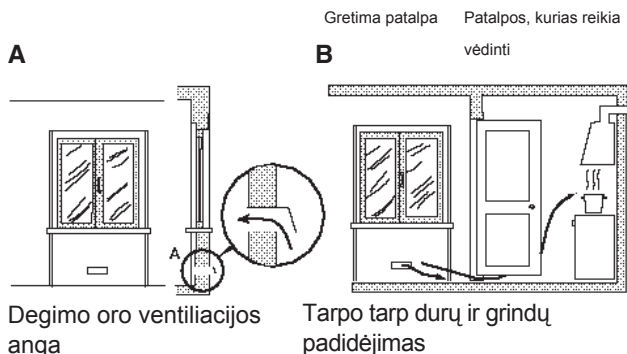
! Rekomenduojame prieš pirmą kartą naudojant orkaitę išvalyti laikantis instrukcijų, pateikiamų skyriuje „Priežiūra“.

Patalpos vėdinimas

Prietaisą pagal galiojančius nacionalinius reikalavimus galima montuoti tik nuolat vėdinamose patalpose. Patalpa, kurioje montuojamas prietaisas, turi būti tinkamai vėdinama, kad būtų galima užtikrinti tiek oro, kiek reikia įprastam dujų degimo procesui (oro srautas negali būti mažesnis nei 2 m³/val. sumontuotos galios kW).

Oro paėmimo angos, apsaugotos grotelėmis, turi turėti vamzdžius, kurių vidinis skersmuo būtų ne mažesnis kaip 100 cm², jie turėtų būti sumontuoti taip, kad netrukdytų (žr. A pav.).

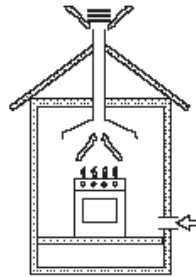
Šios paėmimo angos turėtų būti padidintos 100 % – ne mažiau kaip 200 cm², kai kaitlentės paviršius neturi apsauginio ugnies įrenginio. Kai oro srautas netiesioginiu būdu tiekiamas į gretimas patalpas (žr. B pav.), jei jos nėra pastato bendro naudojimo dalys, didesnio gaisro pavojaus vietos ar miegamieji, paėmimo angos turi būti su išvestu ventiliaciniu vamzdžiu.



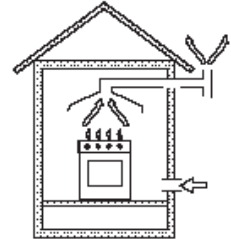
! Ilgai naudojus prietaisą, rekomenduojama atidaryti langą arba sumažinti naudojamų ventiliatorių greitį.

Degimo metu susidariusių dūmų išmetimas

Degimo metu susidarančių dūmų išmetimas turi būti užtikrintas gaubtą prijungiant prie saugaus natūralios traukos kamino arba naudojant elektrinį ventiliatorių, kuris pradėtų veikti automatiškai, tik įjungus prietaisą (žr. pav.).



Dūmai išpučiami tiesiai į lauką



Dūmai išpučiami tiesiai į kaminą ar šakotą dūmtraukio sistemą (taikoma maisto ruošimo prietaisams)

! Suskystintosios naftos dujos yra sunkesnės už orą ir kaupiasi apačioje, tad visose patalpose, kuriose yra SND balionai, turėtų būti į lauką išvestų angų, kad dujos galėtų lengvai ištekėti.

SND balionai negali būti montuojami ar laikomi patalpose, kurios yra po žeme (pvz., rūsyje). Patalpose turi būti laikomas tik naudojamas balionas; jis turi būti laikomas atokiau nuo šilumos šaltinių (orkaičių, kaminų, viryklių), kurios galėtų baliono temperatūrą pakelti aukščiau nei 50 °C.

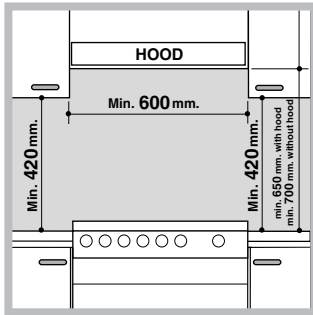
Padėtis ir išlyginimas

! Prietaisą galima montuoti ir šalia spintelėlių, jei jų paviršius nėra aukščiau nei kaitlentės paviršius.

! Siena, besiliečianti su prietaiso galu, turi būti pagaminta iš nedegių, karščiui atsparių medžiagų (T 90 °C).

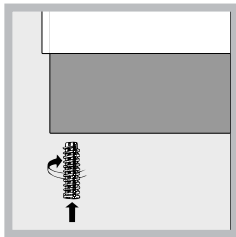
Norėdami tinkamai sumontuoti prietaisą:

- Pastatykite jį virtuvėje, svetainėje ar gyvenamajame kambaryje (ne vonioje).
- Jei kaitlentės viršus yra aukščiau nei spintelėlių, prietaisą reikėtų montuoti bent jau 200 mm atstumu nuo jų.
- Jei viryklė montuojama po sienine spintelėle, nuo kaitlentės paviršiaus iki spintelės apačios turi būti ne mažesnis kaip 420 mm atstumas. Šį atstumą reikia padidinti iki 700 mm, jei sieninės spintelės yra degios (žr. pav.).

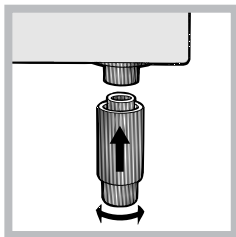


- Už viryklės ar mažesniu nei 200 mm atstumu nuo jos šonų negali būti užuolaidų.
- Gaubtai turi būti montuojami remiantis atitinkamose instrukcijose pateikiamais nurodymais.

Išlyginimas



Jei prietaisą reikia išlyginti, įsukite reguliuojamąsias kojas į joms skirtas vietas visuose viryklės pagrindo kampuose (žr. pav.).



Kojos* įlenda į lizdus, esančius po virykle.

Elektros jungtys

Sumontuokite standartinį kištuką, atitinkantį prietaiso duomenų plokštelėje nurodytą apkrovą (žr. *techninių duomenų lentelę*).

Prietaisas prie maitinimo šaltinio turi būti jungiamas tiesiogiai, naudojant tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio sumontuotą daugiapolį grandinės pertraukiklį, kurio kontakto anga yra ne mažesnė kaip 3 mm. Grandinės pertraukiklis turi būti tinkamas nurodytai įtampai ir atitikti NFC 15-100 reikalavimus (grandinės pertraukikliai negali pertraukti žeminimo laido). Maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad temperatūra aplink jį niekuomet neviršytų 50 °C.

Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio, įsitinkinkite, kad:

- Prietaisas įžemintas, o kištukas atitinka reikalavimus.
- Lizdas gali atlaikyti didžiausią prietaiso galią, nurodytą duomenų plokštelėje.
- Įtampa atitinka duomenų plokštelėje nurodyto įtampos ruožo ribas.
- Lizdas tinkamas prietaiso kištukui. Jei lizdas netinka kištukui, paprašykite, kad kvalifikuotas meistras jį pakeistų. Nenaudokite ilgintuvų ar šakotuvų.

* Yra tik tam tikruose modeliuose.

! Sumontavus prietaisą, reikia įsitikinti, kad maitinimo laidas ir elektros lizdas yra lengvai prieinami.

! Laidas negali būti sulenktas ar suspaustas.

! Laidą reikia reguliariai tikrinti, jį gali keisti tik kvalifikuotas meistras.

! Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šių saugos nurodymų.

Dujų prijungimas

Prie dujų tinklo arba dujų baliono galima jungti gumine ar plienine žarna pagal galiojančius reikalavimus, prijungus būtina įsitikinti, kad prietaisas tinka tiekiamų dujų tipui (žr. etiketę ant gaubto: kitu atveju žr. *toliau*). Naudojant suskystintąsias dujas iš baliono, reikia sumontuoti slėgio reguliatorių, atitinkantį galiojančius reikalavimus. Norint palengvinti prijungimą, dujų tiekimą galima pasukti šonu*: pakeisti žarnos laikiklio padėtį ir tarpiklį, kuris pridedamas kartu su įrenginiu.

! Patikrinkite, ar dujų tiekimo slėgis atitinka reikšmes, nurodytas degiklių ir antgalių specifikacijų lentelėje (žr. *toliau*). Taip užtikrinsite, kad prietaisas veiktų saugiai ir ilgai, o energija būtų naudojama veiksmingai.

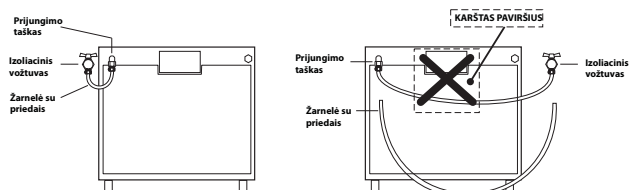
Dujų prijungimas lanksčia gumine žarna

Įsitinkinkite, kad žarna atitinka galiojančius reikalavimus. Vidinis žarnos skersmuo turi būti: 8 mm suskystintosioms dujoms, 13 mm metano dujoms.

Prijungus reikia patikrinti, ar žarna:

- Nesiliečia su dalimis, kurių temperatūra pasiekia 50 °C.
- Nepatiria tempimo ar sukimo jėgų, nesusisukusi ir nesulinkusi.
- Nesiliečia su ašmenimis, aštriais kampais ar judančiomis dalimis, nesuspausta.
- Lengvai apžiūrima, kad ją būtų galima lengvai patikrinti.
- Yra trumpesnė nei 1500 mm.
- Gerai įlenda į vietą abiejuose galuose, kur įtvirtinama spauštukais, atitinkančiais visus reikalavimus.

! Jei viena ar kelios iš šių sąlygų netenkinamos arba viryklė turi būti montuojama pagal sąlygas, skirtas 2 klasės 1 poklasio prietaisams (montuojama tarp dviejų spintelėjų), reikia naudoti plieninę žarną (žr. *toliau*).



Lanksčių plieninių vamzdžių be jungčių prijungimas prie srieginės jungties

Įsitinkinkite, kad žarna ir tarpikliai atitinka galiojančius reikalavimus.

Norėdami pradėti naudoti žarną, nuo prietaiso nuimkite žarnos laikiklį (dujų tiekimo anga prietaise yra cilindrinė srieginė 1/2 dujų jungtis).

! Sujunkite taip, kad žarna nebūtų ilgesnė kaip 2 metrai, įsitinkinkite, jog ji nesuspausta ir nesiliečia su judančiomis dalimis.

Patikrinkite, ar ties jungtimis nėra nuotėkių

Kai montavimo procesas baigtas, muilo tirpalu patikrinkite, ar žarnos sandariai sujungtos. Niekada nenaudokite ugnies.

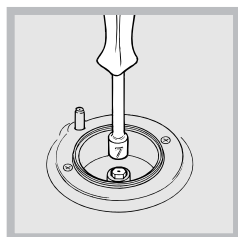
Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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

Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:

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



Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

1. Atsukite čiaupą į mažiausią padėtį.
2. Išimkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtą, kuris yra prie čiaupo kaimelio arba jo viduje, kol liepsna taps

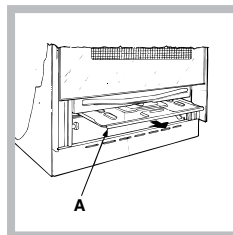
maža, tačiau pastovi.

! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų šaltinio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.

3. Kol degiklis dega, keletą kartų greitai pakeiskite rankenėlės padėtį iš mažiausios į didžiausią ir atvirkščiai – patikrinsite, ar liepsna neužgesa.

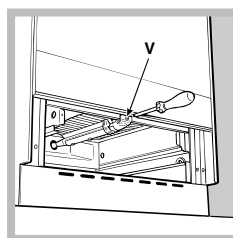
! Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.

Orkaitės pritaikymas

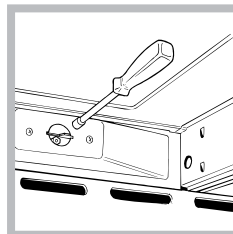


Orkaitės degiklio pakeitimas:

1. Išimkite orkaitės skyrių.
2. Ištraukite apsauginį skydą A (žr. schemą).



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

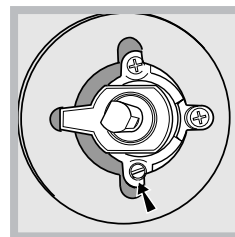
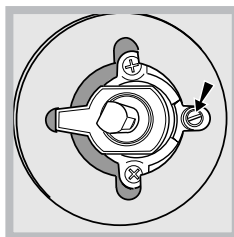


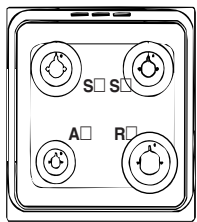
4. Atsukite antgalį specialiu antgalių raktu (žr. pav.) arba 7 mm raktu ir pakeiskite nauju antgaliu, tinkančiu naujo tipo dujoms (žr. degiklio ir antgalio specifikacijų lentelę).

Orkaitės degiklio minimalios nuostatos nuregulavimas:

1. Uždekite degiklį (žr. pradžių ir naudojimą).
 2. 10 minučių palaikę rankenėlę didžiausioje padėtyje (MAX), pasukite ją į mažiausią padėtį (MIN).
 3. Išimkite rankenėlę.
 4. Priveržkite arba atlaisvinkite reguliavimo varžtus termostatinio kaimelio išorėje (žr. pav.), kol ugnis taps nedidelė, tačiau stabili.
- ! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų šaltinio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.
5. Rankenėlę iš MAX padėties staiga pasukus į MIN padėtį arba atidarius ir uždarius orkaitės dureles degiklis neturi užgesti.

Rekomenduojame prieš pirmą kartą naudojant orkaitę išvalyti laikantis instrukcijų, pateikiamų skyriuje „Priežiūra“.





I5GG /U

TECHNINIAI DUOMENYS	
Orkaitės matmenys (A x P x G)	34 x 39 x 44 cm
Tūris	58 l
Naudingieji orkaitės talpos matmenys	Plotis 42 cm Gylis 44 cm Aukštis 18 cm
Maitinimo įtampa ir dažnis	Žiūrėkite duomenų plokštę
Degikliai	Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės
 	EB direktyvos: 2006 m. gruodžio 12 d. direktyva 2006/95/EB (žemoji įtampa) su vėlesniais pakeitimais, 2004 m. gruodžio 15 d. direktyva 2004/108/EB (elektromagnetinis suderinamumas) su vėlesniais pakeitimais, 2009 m. lapkričio 30 d. direktyva 2009/142/EB (dujos), 1993 m. liepos 22 d. direktyva 93/68/EEB su vėlesniais pakeitimais, 2002/96/EB. 1275/2008 (budėjimo (išsijungimo) režimas)

Degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė

Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminė galia kW (p.c.s.*)		Suskystintosios dujos				Gamtinės dujos	
		Vardinis	Redukuota	Pralaida 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* g/val.		Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* l/val.
Greitasis (didelis) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Pusiau greitas (vidutinis) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Papildomas (mažas) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Orkaitė	-	2,80	1.0	46	80	204	200	119	267
Tiekimo slėgis		Vardinis (mbar) Mažiausias (mbar) Didžiausias (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

Ijungimas ir naudojimas



LT

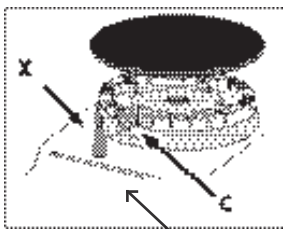
Rankenėlės naudojimas


Degiklių uždegimas

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

Norėdami uždegti kaitlentės degiklį:

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




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

nuostatos link, kol degiklis užsidegs.

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

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

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

Norėdami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį .



ISPEJIMAS! Pakaitintas stiklinis dangtis gali trukti. Prieš uždarydami dangtį išjunkite visas elektrines kaitlentes ir degiklius.
*Taikoma modeliams su stikliniu gaubtu.

Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

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

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

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

Orkaitės naudojimas

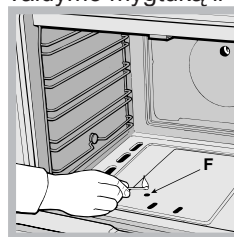
! Pirmą kartą naudodami prietaisą bent pusę valandos aukščiausia temperatūra pakaitinkite tuščią orkaitę su uždarytomis durelėmis. Prieš išjungdami orkaitę ir atidarydami dureles įsitikinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Prietaisas gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, kurį sukelia nudegančios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

! Prieš pradėdami naudoti nuimkite visas plastikines juosteles nuo gaminio šonų.

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

Orkaitės uždegimas

Norėdami uždegti orkaitės degiklį, prikiškite prie angos (F) liepsnos šaltinį (žr. pav.), nuspauskite ORKAITĖS valdymo mygtuką ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę kryptį iki padėties MAX.



Jei per 15 sekundžių degiklis neužsidegs, atleiskite rankenėlę, atidarykite orkaitės dureles ir po 1 minutės bandykite uždegti dar kartą.

! Orkaitė turi apsauginį įrenginį, tad ORKAITĖS valdymo rankenėlę reikia nuspaudus palaikyti bent 6 sekundes.


* Yra tik tam tikruose modeliuose.

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

Temperatūros reguliavimas

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

Kepsninė

Norėdami uždegti kepsninę, prikiškite prie degiklio liepsną, nuspauskite ORKAITĖS valdymo mygtuką ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklės kryptį iki padėties . Kepsninė leidžia tolygiai paskrudinti maisto paviršių ir naudojama kepsniams, pjausniams ir dešrelėms kepti. Groteles įdėkite į 4 ar 5 padėtį, riebalų surinkimo indą – į 1 padėtį, kad surinktumėte tekančius riebalus ir išvengtumėte dūmų formavimosi.

! Kepsninė turi apsauginį įrenginį, tad ORKAITĖS valdymo rankenėlę reikia nuspaudus palaikyti bent 6 sekundes.

, esančią orkaitės gale.

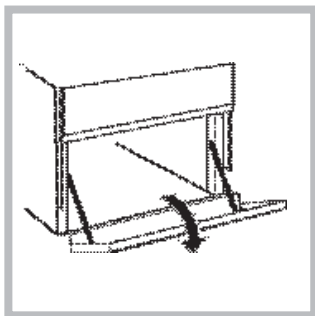
3. Įjunkite režimą IEŠMO mygtuko paspaudimu.

Orkaitės lemputė

Lemputę galite įjungti bet kuriuo metu, tam reikia paspausti ORKAITĖS LEMPUTĖS mygtuką.

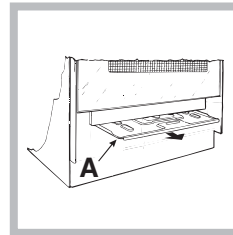
Apatinis skyrius*

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

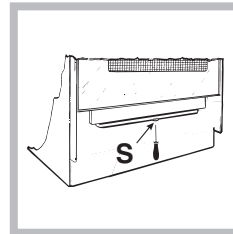


! Vidiniai stalčių (kur yra) paviršiai gali įkaisti.

! Nedėkite degių medžiagų į apatinį orkaitės skyrių.



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



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

! Prieš naudodami orkaitę ásitikinkite, kad apsauga tinkamai pritvirtinta.

* Yra tik tam tikruose modeliuose.

Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	4	200-210	10	75-85
Cannelloni	2.5	4	200	10	50-60
Pasta bakes au gratin	2.5	4	200	10	50-60
Meat					
Veal	1.5	3	200-210	10	95-100
Chicken	1.5	3	210-220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	100-105
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	45-50
Dentex	1.5	3	180-200	10	45-55
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	45-50
Pizza					
Napolitan	1.0	4	210-220	15	20-25
Cake					
Biscuits	0.5	4	180	15	25-35
Tarts	1.1	4	180	15	40-45
Savoury pie	1.0	4	180	15	50-55
Raised Cakes	1.0	4	170	15	40-45

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

* Yra tik tam tikruose modeliuose.

! Prietaisas sukurtas ir pagamintas laikantis tarptautinių saugumo standartų.

Šie įspėjimai pateikiami saugumo sumetimais, juos reikia atidžiai perskaityti.

Bendroji sauga

- **Nurodymai galioja tik šalyse, kurių simboliai pažymėti instrukcijoje ir serijos numerio plokštelėje.**
- Prietaisas naudotinas namuose, jis neskirtas pramoninei ar komercinei panaudai.
- Prietaiso negalima įrengti lauke, net ir dengtose vietose. Labai pavojinga prietaisą palikti lietuje ir audroje.
- Nelieskite prietaiso, jei esate basi arba jūsų rankos ir kojos drėgnos ar šlapios.
- **Prietaisas turi būti naudojamas tik maistui gaminti pagal čia pateikiamas instrukcijas, juo gali naudotis tik suaugusieji. Kitoks prietaiso naudojimas (pvz., kambariui šildyti) laikomas netinkamu ir yra pavojingas. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, atsiradusią dėl netinkamo, netaisyklingo, nepagrįsto prietaiso naudojimo.**
- Instrukcijų knygelė pateikiama su 1 klasės (izoliuotas) arba 2 klasės 1 poklasio (įdedamas tarp 2 spintelių) prietaisu.
- Prie orkaitės neprileiskite vaikų.
- Įsitikinkite, kad elektros prietaiso maitinimo laidai negalės susiliesti su karštomis orkaitės dalimis.
- Angos, naudojamos šilumai paskirstyti ir ventilacijai, niekuomet neturi būti uždengtos.
- Neuždarykite stiklinio rankenėlių gaubto (ne visi modeliai), kol degikliai įjungti arba vis dar karšti.
- Dėdami kepimo indus į orkaitę ar išimdami iš jos visuomet mūvėkite pirštines.
- Nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino ir kt.) šalia prietaisų, kol jie naudojami.
- Nedėkite degių medžiagų į apatinį stalčių arba orkaitę. Jei prietaisas netyčia įsijungtų, jos gali užsidegti.
- Visuomet įsitikinkite, kad nenaudojamo prietaiso rankenėlės yra • padėtyje, o dujų čiaupas uždarytas.
- Išjungdami prietaisą iš maitinimo lizdo, visuomet traukite už kištuko, ne už laido.
- Niekuomet nedirbkite valymo ar priežiūros darbų neatjungę prietaiso nuo maitinimo šaltinio.
- Jei prietaisas sugestų, joku būdu nebandykite jo remontuoti patys. Ne specialistų atliekami remonto darbai gali sukelti sužalojimų arba dar didesnių prietaiso gedimų. Kreipkitės pagalbos.
- Ant atvirų orkaitės durelių nedėkite sunkių daiktų.
- Prietaiso neturėtų naudotis asmenys (įskaitant vaikus), turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus, nepatyrę arba nesusipažinę su

gaminiu asmenys. Tokius asmenis turėtų prižiūrėti už jų saugą atsakingas asmuo arba jie turėtų gauti nurodymus, kaip naudotis prietaisu.

- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

Išmetimas

- Į mesdami pakavimo medžiagas laikykitės vietinių įstatymų dėl pakuočių perdirbimo.
- Europos direktyvoje 2002/96/EB dėl elektrinių ir elektroninių atliekų nustatoma, kad būtina prietaisai turi būti išmetami taikant įprastą kietųjų buitinių atliekų ciklą. Panaudoti prietaisai turi būti surenkami atskirai, kad būtų galima optimizuoti medžiagų, esančių mašinos viduje, pakartotinio naudojimo ir perdirbimo išlaidas, saugant nuo žalos atmosferai ir visuomenės sveikatai. Perbraukta šiukšliadėžė ant visų produktų primena savininkams jų pareigas dėl atskiro atliekų surinkimo.

Panaudotus prietaisus gali surinkti viešosios atliekų surinkimo tarnybos, juos galima nuvežti į atitinkamas surinkimo vietas arba, jei leidžia nacionaliniai įstatymai, gražinti platintojams ir gauti nuolaidą įsigyjant atitinkamą naują produktą.

Visi didieji buitinių prietaisų gamintojai dalyvauja kuriant senų ir nebenaudojamų prietaisų surinkimo ir išmetimo sistemas.

Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Galite padėti sumažinti elektros tiekimo įmonių piko apkrovą naudodami orkaitę nuo vėlyvo vakaro iki ankstyvo ryto.
- Reguliariai tikrinkite durelių sandariklius, juos nuvalykite ir pašalinkite šiukšles, trukdančias durelėms tinkamai užsidaryti ir taip didinančias šilumos sklaidą.

Prietaiso išjungimas

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

Prietaiso valymas

! Nenaudokite braižančių ar ėsdinančių valiklių, pvz., dėmių šalinimo priemonių, antikoroziinių produktų, miltelių ar braižančių kempinių: jie gali nepataisomai sugadinti paviršių.

! Niekuomet nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valikliais.

- Paprastai pakanka nuplauti kaitlentę drėgna kempine ir nusausinti virtuviniu rankšluosčiu.
- Nerūdijančio plieno ar emaliu padengtos išorinės dalys ir guminiai sandarikliai gali būti valomi kempine, pamirkyta šiltame vandenyje su neutraliu muilu. Įsisenėjusias dėmes valykite specialiais valikliais. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite. Nevalykite braižomaisiais milteliais ar ėsdinamosiomis medžiagomis.
- Kaitlenčių tinklelius, degiklių galvutes, ugnies skirstymo žiedus ir kaitlenčių degiklius galima išimti, tada bus lengviau juos išvalyti. Praplaukite juos karštu vandeniu ir nebraižomuoju valikliu, pašalinkite visus degėsius ir gerai išdžiovinkite.
- Reikia dažnai valyti elektriniu būdu uždegamų kaitlenčių elektrinių apšvietimo įrenginių gnybtų dalis, patikrinti, ar neužsikišusios dujų išleidimo skylės.
- Orkaitės vidų reikėtų valyti po kiekvieno naudojimo, kol ji visiškai neatvėso. Valykite karštu vandeniu ir valikliu, po to gerai nuskalaukite ir nusausinkite švelniu audeklu. Nenaudokite braižomųjų valiklių.
- Nuvalykite durelių stiklinę dalį kempine ir nebraižomuoju valikliu, tada nusausinkite švelniu audeklu. Nenaudokite šiurkščių valomųjų medžiagų ar aštrių metalinių grandiklių, nes kyla grėsmė subraižyti paviršių ir suskaldyti stiklą.
- Priedus galima plauti kaip kasdienius įrankius, tai galima daryti ir indaplovėje.
- Ilgai nenuvalytas kietas vanduo arba stiprūs valikliai, kuriuose yra fosforo, nerūdijančio plieno paviršiuje palieka dėmių. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite. Reikėtų nuvalyti ir vandens dėmes.

Orkaitės sandariklių apžiūra

Reguliariai tikrinkite sandariklius aplink orkaitės dureles. Jei sandarikliai sugadinti, susisiekite su artimiausiu įgaliotuoju aptarnavimo centru. Rekomenduojame orkaitės nenaudoti, kol sandarikliai nepakeisti.

Dujų čiaupo priežiūra

Lai kui begant čiaupai užsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

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

Pagalba

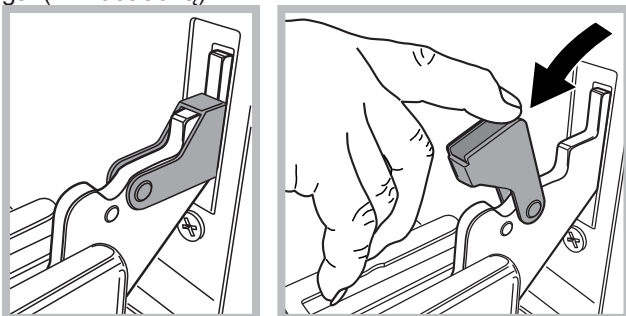
Visuomet šalia turėtina informacija:

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

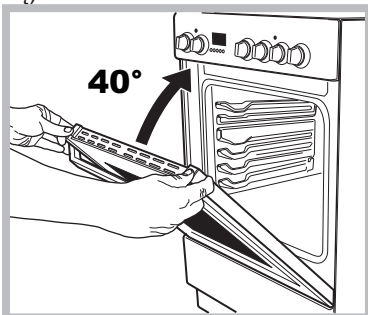
Šią informaciją galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

Orkaitės durelių nuėmimas ir montavimas:

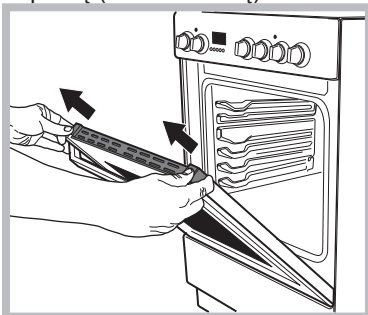
1. Atidarykite dureles.
2. Iki galo pasukite orkaitės durelių vyrių spaustukus atgal (žr. nuotrauką).



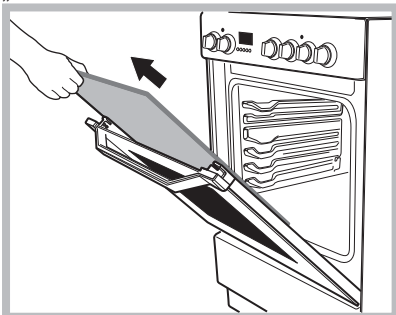
3. Uždarykite dureles tiek, kad spaustukai įsiremtų (durelės liks atviros maždaug 40° kampu) (žr. nuotrauką).



4. Paspauskite du viršutinio profilio mygtukus ir ištraukite profilį (žr. nuotrauką).



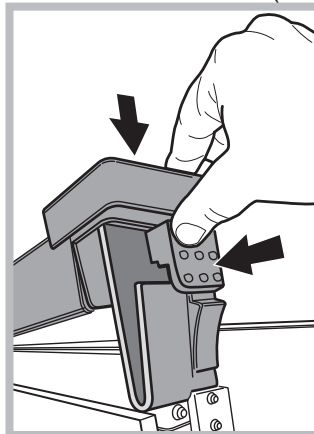
5. Išimkite stiklą ir nuvalykite, kaip nurodyta skyriuje „Priežiūra“.



6. Įdėkite stiklą į vietą.
ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite orkaitės nuėmę vidinį durelių stiklą!
ĮSPĖJIMAS! Montuodami tinkamai įstatykite vidinį

durelių stiklą, kad ant skydelio užrašytas įspėjimas nebūtų apsuktas ir būtų lengvai įskaitomas.

7. Uždėkite profilį, spragtelėjimas nurodys, kad dalis uždėta teisingai.
8. Iki galo atidarykite dureles.
9. Užfiksuokite laikiklius (žr. nuotrauką).



10. Dabar galite iki galo uždaryti dureles ir naudoti orkaitę kaip įprastai.

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

LV

! Pirms sākat lietot jauno iekārtu, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo instrukciju brošūru. Tajā ir svarīga informācija par drošu ierīces ierīkošanu un lietošanu.

! Lūdzu, saglabājiet šo lietošanas instrukciju turpmākām atsaucēm. Ja ierīce tiek pārdota, nodota citam lietotājam vai pārvietota, lūdzu, pievienojiet ierīcei arī šo lietošanas instrukciju.

! Ierīci drīkst ierīkot tikai kvalificēts speciālists un saskaņā ar pievienoto instrukciju.

! Ierīces regulēšanas vai tehniskās apkopes darbus drīkst veikt tikai tad, kad tā ir atvienota no elektropadeves.

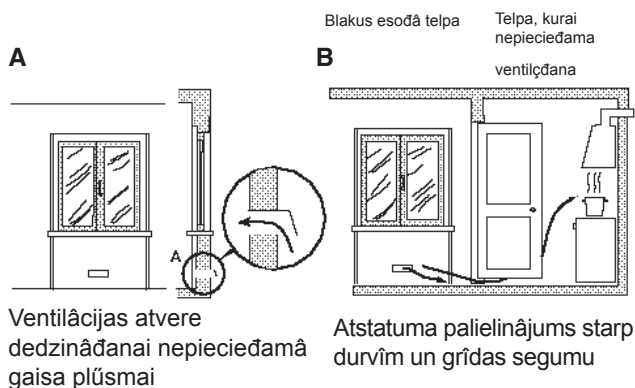
! Pirms pirmās lietošanas reizes plīti ieteicams iztīrīt. Rīkojieties saskaņā ar instrukcijām, kas aprakstītas "Tehniskā apkope un tīrīšana" sadaļā.

Telpas ventilācija

Do ierīci drīkst ierīkot tikai pastāvīgi vādinātās telpās, kas atbilst spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem. 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 pievadčm, ko aizsargā reņģi, ir nepieciešami cauruvadī ar vismaz 100 cm² iekāčģo dīčrsgriezumu, un tām jābūt izvietotām tā, lai neradītu pat dačģus traucējumus (*skatīt attēlu A*).

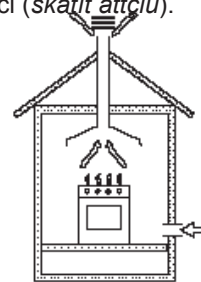
Ja plīts virsma nav aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu, dīš pievades ir jāpalielina par 100% — to minimālajam lielumam ir jābūt 200 cm². Ja gaisa plūsma tiek nodrošināta netieđi, no blakus esošajām telpām (*skatīt attēlu B*) un čķā nav koplietojama telpu, paaugstinātas ugunsbīstamības telpu vai guđamistabu, ieplūdčm ir jābūt piestiprinātām pie ventilācijas dahtas, kas iepriekđ aprakstītajā veidā ir včstas uz āru.



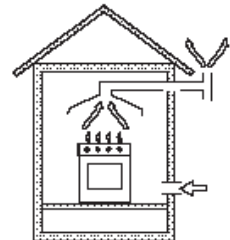
! Pčģ tam, kad ierīce ir lietota ilgstođi, ieteicams atvčģrt logu vai palielināt jebkādu izmantoto ventilatoru darbības ātrumu.

Atbrīvošanās no dūmiem

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



Tvaiki tiek izvadīti tieđi ārā



Tvaiki tiek izvadīti pa dūmvadu vai sazarotu dūmvadu sistčģmu (rezervčģta čģdiena gatavošanas ierīčģm)

! Sađģfidrinātās deggāzes ir smagākas par gaisu, un tās nosčģtas uz grīdas, tāpčģ visām telpām, kur novietoti LPG cilindri, ir nepieciešamas izejas uz āru, lai visas gāzu noplūdes varčģtu ātri izvadīt.

Đā iemesla dčģđ gan dačģģi, gan pilnģģgi piepildģtos LPG cilindrus nedrīkst ierīkot vai novietot glabāšanai telpās vai noliktavās, kas atrodas zem pirmā stāva lģmeņa (pagrabos un tamlģdzģģģs vietās). Telpā ir jānovieto tikai izmantotais cilindrs; tas arī nedrīkst atrasties siltuma avotu tuvumā (pie krāsnģm, dūmvadiem, plģģģm), kas cilindra temperatūru varčģtu paaugstināt virs 50°C.

Novietošana un lģmeņošana

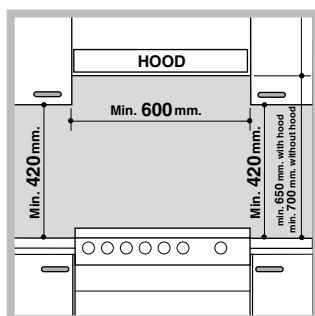
! Ierīci drīkst ierīkot blakus virtuves skapģiem, kuru augstums nepārsniedz plģģts virsmas augstumu.

! Sienai, pret kuru ir včģrsta ierģces aizmugurčģģā dađģa, ir jābūt izgatavotai no ugunsdrođģa un siltumizturģģa materiāla (90°C temp.).

Ierģces pareiza ierģkošana.

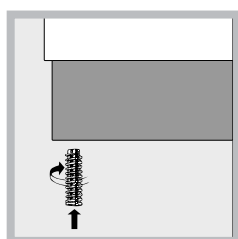
- Novietojiet to virtuvčģ, čģdamistabģ vai dzģvojamģ istabģ (bet ne vannas istabģ).
- Ja plģģts virsma ir augstģka par virtuves skapi, starp plģģti un virtuves skapi jānodrođģna vismaz 200 mm atstatums.
- Ja plģģts ir ierģkota zem sienas skapģa, starp sienas skapi un plģģts virsmu ir jābūt vismaz 420 mm atstatumam.

Ja sienas skapģi ir no viegli uzliesmojođģa materiāla, atstatums jāpalielina lģdģz 700 mm (*skatģt attēlu*).

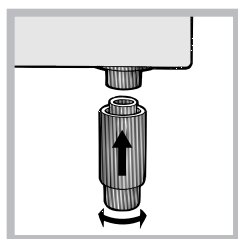


- Aiz plīts nedrīkst ierīkot ūdensizvadi – ūdensizvadi jābūt vismaz 200 mm attālumā no plīts sāniem.
- Tvaika nosūcējs jāierīko saskaņā ar attiecīgajam izstrādājumam pievienoto lietošanas instrukciju.

Līmeņošana



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



Kājas* var ieskrūvēt attiecīgajās ligzdās zem plīts pamatnes.

Elektrības pieslēgšana

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

Ierīce ir tieši jāsavieno ar elektrotīklu, starp ierīci un elektrotīklu ierīkojot vienpola slēdzi, kura kontaktu minimālais atstatums ir 3 mm. Slēdzim jābūt piemērotam norādītajam strāvas stiprumam un jāatbilst NFC 15-100 noteikumiem (slēdzis nedrīkst atvienot zemējuma 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 iezemčta 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 elektriim to nomainīt. Nedrīkst izmantot pagarinātāju vai vairākas rozetes.

- ! Pēc ierīces ierīkošanas elektrības vadam un kontaktligzdai ir jābūt brīvi pieejamiem.
- ! Elektrības vadu nedrīkst saliekt vai saspīest.
- ! Elektrības vads regulāri jāpārbauda, un to nomainīt drīkst tikai pilnvarots elektriis.
- ! Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies do drošības noteikumu neievērošanas dēļ.

Gāzes pievienošana

Savienojumu ar gāzes tīklu vai gāzes cilindru var izveidot, izmantojot elastīgu gumijas vai tērauda caurudvadu, 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 sadīdināto gāzi no cilindra, ierīkojiet spiediena regulatoru, kas atbilst spēkā esošajam valsts likuma prasībām. Lai savienošana būtu vienkāršāka, gāzes padevi var pagriezt sāniski*: apmainiet vietām caurudvada turētāju un uzgali un nomainiet paplāksni, kas iekļauta ierīces komplektācijā.

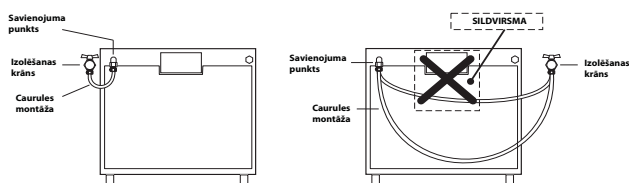
! Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst vārtībām, kas norādītas degdā un sprauslas specifikāciju tabulā (*skatīt turpmāk*). Tādējādi tiek garantēta droša un ilgstoša ierīces darbība, vienlaicīgi uzturot efektīvu enerģijas patēriņu.

Gāzes pievienošana, izmantojot elastīgu gumijas caurudvadu

Pārliedzinieties, ka caurudvads atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai. Caurudvada iekšējā diametram ir jābūt: dīdrajai gāzes padevei – 8 mm; metāna gāzes padevei – 13 mm.

Kad savienojums ir izveidots, pārbaudiet, vai caurudvads:

- nesaskaras ar detaļām, kuru temperatūra paaugstinās virs 50°C;
- nav pakļauts spēcīgai vilkšanai vai stiepšanai un netiek saliekts vai savīts;
- nesaskaras ar asmeņiem, asiem stūriem vai kustīgām daļām un netiek saspīests;
- ir cīrti pārbaudāms visā tā garumā, lai varētu pārliedzināties par tā stāvokli;
- ir īsāks par 1500 mm;
- abos galos, kur tas ir piestiprināts ar skavām, stingri ieņem savu vietu, un skavas atbilst padreizējām prasībām.



* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

! Ja viena vai vairākas no dīm 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 turpmāk*).

Elastīgā bezdūvju nerūsējošā tērauda caurudvada savienošana ar vītņoto stiprinājumu

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

Lai sāktu izmantot caurudvadu, noņemiet ierīces caurudvada turētāju (gāzes padeves ieplūde 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.

Caurudvadu stiprinājumu pārbaudīšana

Kad ierīkošana ir pabeigta, ar ziepju ūdeni pārbaudiet, vai caurudvada stiprinājumos nav noplūžu. Nekādā gadījumā neizmantojiet atklātu liesmu.

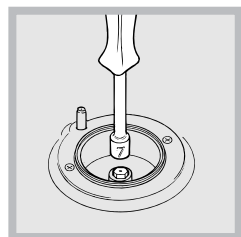
Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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

Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degd'u sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

1. Noņemiet plīts virsmas reņģus un izbīdīet degd'us 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 degd'u un sprauslu specifikāciju tabulu*).

3. Nomainiet visas detaļas, pretējā secībā veicot iepriekš sniegtajās instrukcijās minētās darbības.

Plīts virsmas degd'u 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.

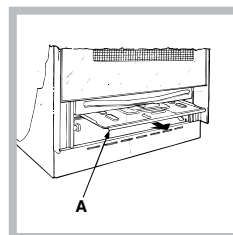
3. Kamēr deglis ir iedegts, vairākas reizes strauji mainiet grozāmo slēdža pozīciju no mazākās līdz lielākajai pozīcijai un otrādi, tā pārbaudot, vai liesmas neizdziest.

! Plīts virsmas degd'iem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.

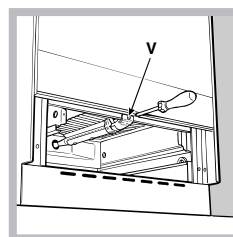
Plīts pielāgošana

Plīts degd'a sprauslas maiņa:

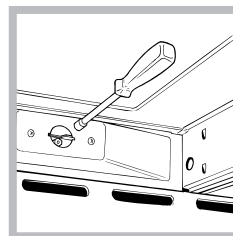
1. izņemiet plīts nodalījumu;



2. izbīdīet aizsargājošo A paneli (*skatīt diagrammu*).



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



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

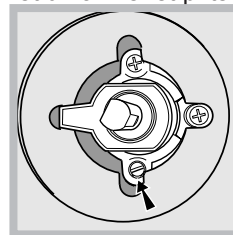
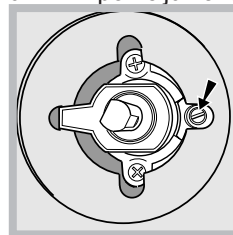
Iestatiet gāzes plīts degd'a

minimālos iestatījumus:

1. aizdedziniet degli (*skatīt "Ieslēgšana un lietošana"*);
2. pēc tam, kad grozāmais slēdzis ir bijis maksimālajā pozīcijā (MAX) apmēram desmit minūtes, pagrieziet to uz minimālo iestatījumu (MIN);
3. noņemiet grozāmo slēdzi;
4. pievelciet vai atbrīvojiet termostata tapiņas ārpusē redzamās regulēšanas skrūves (*skatīt attēlu*), kamēr liesma ir neliela, bet stabila.

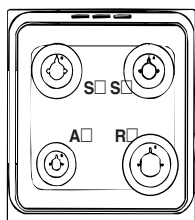
! Ja ierīce ir pievienota sadīdinātās gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jānostiprina pēc iespējas ciešāk;

5. ātri pagrieziet grozāmo slēdzi no MAX pozīcijas un MIN pozīciju vai atveriet un aizveriet plīts durvis;



pārbaudiet, vai deglis nav nodzisis.

Pirms pirmās lietošanas reizes plīti ieteicams iztīrīt. Rīkojieties saskaņā ar instrukcijām, kas aprakstītas "Tehniskā apkope un tīrīšana" sadaļā.



I5GG /U

TEHNISKIE DATI	
Plīts izmēri (GxPxA)	34x39x44 cm
Tilpums	58 l
Cepeškrāsns iekšējie izmēri	platums 42 cm dziļums 44 cm augstums 18 cm
Barošanas avota spriegums un frekvence	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
Degļi	Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.
	EK direktīvas: Zemsprieguma direktīva 2006/95/EK, kas pieņemta 2006. gada 12. decembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Elektromagnētiskās savietojamības direktīva 2004/108/EK, kas pieņemta 2004. gada 15. decembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Gāzes direktīva 2009/142/EK, kas pieņemta 2009. gada 30. novembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Direktīva 93/68/EEK, kas pieņemta 1993. gada 22. jūlijā, ar turpmākajiem grozījumiem – 2002/96/EK; Direktīva 1275/2008 par iekārtu elektroenerģijas patēriņu gatavības un izslēgtā režīmā.



Degļu un sprauslu specifikāciju tabula

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

Plīts virsmas lietošana

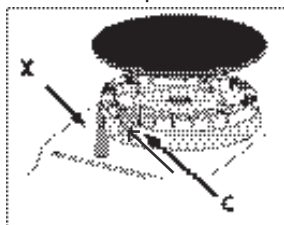
Degdņu iedegšana

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

Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci*



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

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

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

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

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.

*Attiecas tikai uz modeļiem ar stikla pārsegu.

* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

Praktiski degdņu lietošanas ieteikumi

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

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

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

Cepedkrāsns lietošana

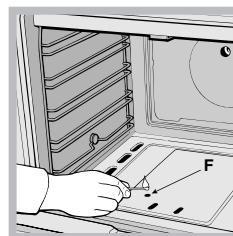
! Pirmoreiz lietojot ierīci, tukšā, aizvērta cepedkrāsns ir jāuzsilda līdz maksimālajai temperatūrai un jādaļ tajā darboties dažā reģimā vismaz pusstundu. Pirms cepedkrāsns izslēgšanas un durvīņu atvēršanas pārbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesā izmantotajām aizsargvielām,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

! Pirms ierīces lietošanas noņemiet no ierīces sāniem plastmasas aizsargplēvi.

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

Cepedkrāsns aizdegšana

Lai aizdegtu cepedkrāsns degli, pietuviniet liesmu



vai gāzes džiltavas F atverei (*skatīt attēlu*), nospiediet CEPEDKRĀSNS vadības slēdzi un griežiet pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tas ir MAX pozīcijā.

Ja pēc 15 sekundēm deglis vēl nav aizdegts, atlaidiet grozāmo slēdzi, atveriet cepedkrāsns durvis un pagaidiet vismaz vienu minūti, bet pēc tam mēģiniet aizdegt degli vēlreiz.

! Cepedkrāsns ir aprīkota ar drošības ierīci. Tāpēc CEPEDKRĀSNS vadības slēdzis ir jānospiež vismaz uz sešām sekundēm.

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

Temperatūras regulēšana

Lai iestatītu vēlamo temperatūru, grieziet CEPEDKRĀSNS vadības slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

Temperatūra ir redzama vadības panelī un to var mainīt diapazonā no MIN (140°C) līdz MAX (250°C). Iestatīto temperatūru cepedkrāsns uzturēs ar termostata palīdzību.

Grilēšana

Lai aizdegtu grilu, pietuviniet liesmu vai gāzes dīlta deglim, nospiediet CEPEDKRĀSNS vadības slēdzi un grieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tas ir □ pozīcijā. Grils nodrošina vienmērīgi apceptu čiena virspusi un ir teicami piemērots grauzdējumu, gaļas un desīšu pagatavošanai. Uzstādiet plauktu 4. vai 5. pozīcijā un cepedtauku pannu, kas paredzēta tauku savākšanai un dūmošanas novēršanai, 1. pozīcijā.

! Grils ir aprīkots ar drošības ierīci. Tāpēc CEPEDKRĀSNS vadības slēdzis ir jānospiež vismaz uz sešām sekundēm.

! Ja liesma nejaudi izdziest, izslēdziet degli un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt grilu iedegt atkal.

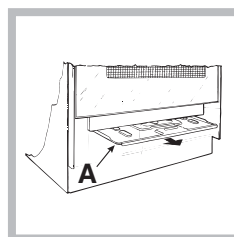
3. Aktivizējiet funkciju, nospiežot GROZĀMĀ IESMA pogu.

Cepedkrāsns apgaismojums

Apgaismojumu var ieslēgt jebkurā brīdī, nospiežot CEPEDKRĀSNS APGAISMOJUMS pogu.

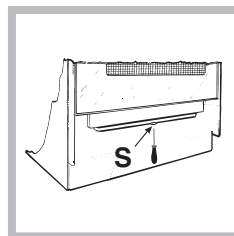
! Nodalījuma (ja cepedkrāsns ar to ir aprīkots) iekāpās virsmas lietošanas laikā var sakarst.

! Cepedkrāsns apakšējā nodalījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus.



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

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



! Pirms cepedkrāsns lietošanas pārbaudiet, vai bīdāmais aizsargslānis ir pareizi uzstādīts

Čdiena gatavošanas ieteikumu tabula

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

PIEZĪME. Ēdiena gatavošanas laiki ir norādīti aptuveni, un tie ir atkarīgi no ēdēju personiskās gaumes.

Ja gatavojat, izmantojot grilēšanu, cepeštauku panna vienmēr jāuzstāda cepeškrāsns 1. pozīcijā no apakšas.

* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

! Ģi ierice ir projektēta un ražota saskaņā ar starptautiskajiem drošības standartiem.

Drošības apsvērumu dēļ ir sniegti turpmāk minētie brīdinājumi, kas uzmanīgi jāizlasa.

Vispārīga drošības informācija

- **Ģi instrukcija attiecas tikai uz tām valstīm, kas ir minētas rokasgrāmatā un ierices tehnisko datu plāksnītē.**
- Ierice ir paredzēta lietošanai iekšējā mājāsaimniecības, nevis komerciālām vai ražošanas vajadzībām.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt ārpus telpām pat tad, ja plīts uzstādīšanas vieta ir nosepta. Pakāaut ierīci lietus un nokrišņu iedarbībai ir doti bīstami.
- Ierīcei nedrīkst pieskarties ar basām kājām vai slapjām vai mitrām rokām vai kājām.
- **Ierīci drīkst lietot tikai pieaugušie un tikai ēdiena gatavošanas vajadzībām. Lietošanas laikā jāievēro ēajā brodūrā izklāstītie norādījumi. Ierīces lietošana citiem mērķiem (piem., telpas apsildīšanai) nav atbilstoša un ir bīstama. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatdāutas un nesaprātīgas ierīces lietošanas dēļ.**
- Instrukcijas brodūra ir pievienota 1. klases (izolētas ierīces) vai 2. klases 1. apakšklases ierīcei (ierīces, kas ierīkotas starp diviem virtuves skapjiem).
- Bērni nedrīkst atrasties cepeškrāsns tuvumā.
- Pārbaudiet, vai citu elektroierīču elektrības vadi nesaskaras ar cepeškrāsns karstajām daļām.
- Ventilācijas un siltuma izvadīšanas atveres nedrīkst nosegt.
- Ja degdī ir iedegti vai joprojām ir karsti, stikla pārsegu nedrīkst aizvērt (attiecas tikai uz atsevišķiem modeļiem).
- Cepamo trauku ievietošanas un izņemšanas laikā vienmēr lietojiet cimdus.
- Ierīces lietošanas laikā tās tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši dīidrumi (piemēram, spirts, benzīns u. c.).
- Cepeškrāsns apakšējā nodalījumā vai cepeškrāsnī nedrīkst ievietot viegli uzliesmojošus materiālus. Pretējā gadījumā, nejaudi ieslēdzot ierīci, var izcelties ugunsgrēks.
- Vienmēr pārbaudiet, vai pēc ierīces lietošanas pabeigšanas rotējošie slēdži ir ieslēgti • pozīcijā un gāzes krāns ir aizvērts.
- Lai ierīci atvienotu no elektrotīkla, atvienojiet elektrības vada spraudni no kontaktozētes. Atvienošanas laikā nedrīkst raut aiz elektrības vada.
- Ierīces tehnisko apkopi vai tīrīšanu nedrīkst veikt, ja tā nav atvienota no elektrotīkla.

- Ja ierice sabojājas, tās labošanu nekādā gadījumā nedrīkst veikt patstāvīgi. Neprofesionālu personu veiktie remontdarbi var radīt traumu un turpmāku ierīces darbības traucējumu risku. Sazinieties ar tehniskās apkopes dienestu.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām nedrīkst novietot smagus priekšmetus.
- Ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spēcēm, kā arī personas bez ierīces lietošanas pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām. Iepriekš minētas personas drīkst strādāt tikai citas personas uzraudzībā, kura uzņemas atbildību par viņu drošību, vai pirms ierīces izmantošanas tām jāsaņem norādījumi saistībā ar ierīces lietošanu.
- Nedāujiet bērniem spēcēties ar ierīci.

Ierīces izmešana

- Izmetot iepakojuma materiālu: ievērojiet vietējās likumdošanas prasības, lai iepakojumu varētu atkārtoti pārstrādāt.
- Eiropas Direktīva 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) nosaka, ka mājāsaimniecības ierīces nedrīkst izmest atkritumos kopā ar parastajiem mājāsaimniecības atkritumiem. Lai mazinātu atkārtotas materiālu izmantošanas un pārstrādes izmaksas, vienlaikus nodrošinot apkārtējās vides un cilvēku veselības aizsardzību, elektroierīces ir jāsavāc atsevišķi. Visām ierīcēm piestiprinātā etiķete, uz kuras attēlota krusteniski pārsvītrotā atkritumu tvertne, nozīmē, ka uz dō izstrādājumu attiecas atsevišķas atkritumu savākšanas noteikumi. Izlietas ierīces var nodot sabiedriskajiem atkritumu savākšanas dienestiem, aizvedot uz piemērotiem savākšanas punktiem attiecīgajā reģionā vai, ja tas ir atdāuts valsts likumdošanā, tās var atdot tirgotājiem kā daļu no maiņas darījuma, iegādājoties jaunu ekvivalentu izstrādājumu. Visi lieli mājāsaimniecības ierīču ražotāji piedalās veco un izmesto ierīču savākšanas un galējās utilizācijas sistēmu izveidošanā un organizācijā.

Apkārtējās vides aizsardzība

- Lietojot ierīci laika periodā no vēlas pēcpusdienas un līdz agram rītam, varat palīdzēt elektroenerģijas piegādes uzņēmumam samazināt elektroģikla maksimālo slodzi.
- Lai cepeškrāsns durtiņas vienmēr būtu cieši aizvērtas, tādējādi samazinot siltuma zudumus, durtiņu malu blīves ir regulāri jāpārbauda un, ja nepieciešams, jānotīra .

Tehniskā apkope un tīrīšana

Ierīces izslēgšana

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

Ierīces tīrīšana

! Nedrīkst lietot abrazīvus vai kodīgus mazgāšanas līdzekļus, piemēram, traipu tīrītājus, pretkorozijas izstrādājumus, pulverus vai sūkdus ar abrazīvu virsmu: tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmu.

! Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

- Parasti plīts virsmu pietiek vienkārši nomazgāt ar mitru sūkli un nosusināt ar mitrumu uzsūcošu papīra dvieli.
- Nerūsējošā tērauda vai emaljas pārklājuma ārcjās 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 ērti, plīts virsmas reģus, degdņu uzmavas, liesmu izplatīšanas gredzenus un degdus var noņemt; nomazgājiet tos karstā ūdenī, izmantojot neabrazīvus mazgāšanas līdzekļus, un pirms žāvēšanas pārliedziet, ka visi piedegušie netīrumi ir notīrīti.
- Ja plīts virsmai tiek lietota elektroniskā aizdedze, elektronisko iedegšanas ierīču termināļu daļas ir bieži jātīra, un gāzes izvades atveres ir jāpārbauda, vai tajās nav dīrdēdu.
- Cepedkrāsns iekāpusi ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes, kamēr tā vēl 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 saskrāpē virsmu un var ieplēst stiklu.
- Cepedkrāsns piederumus drīkst mazgāt kā parastus galda piederumus (tie ir piemēroti arī mazgāšanai trauku mašīnā).
- Ciets ūdens vai fosforu saturodi agresīvi mazgāšanas līdzekļi uz nerūsējošā tērauda virsmas var atstāt traipus. Pēc tīrīšanas virsma ir rūpīgi jānoskalo un jānosusina. Ādājiet virsmai pilnīgi nožūt.

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

Cepedkrāsns durtiņu blīvju pārbaudīšana

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

Gāzes krāna tehniskā apkope

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

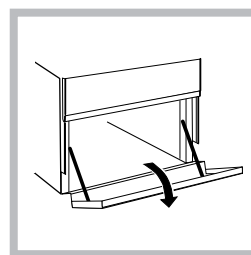
! Īī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

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

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

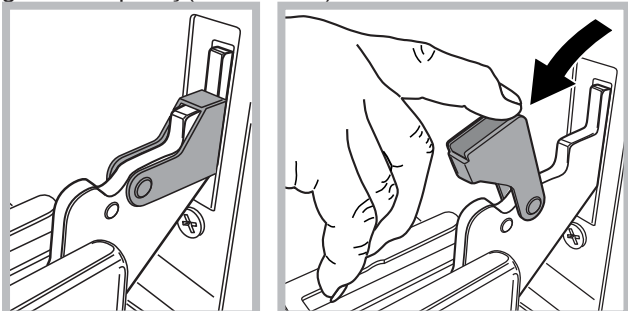


Apakšējais nodaļums*

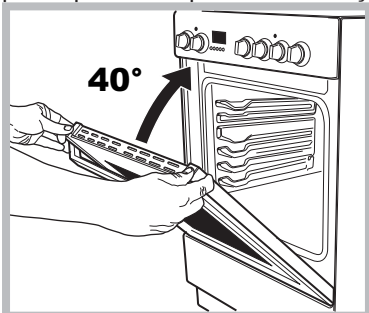
Zem cepedkrāsns atrodas nodaļums, ko var izmantot, lai glabātu cepedkrāsns piederumus vai dzīdos traukus. Lai atvērtu šā nodaļuma durtiņas, pavelciet tās uz leju (*skatīt attēlu*).

Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana:

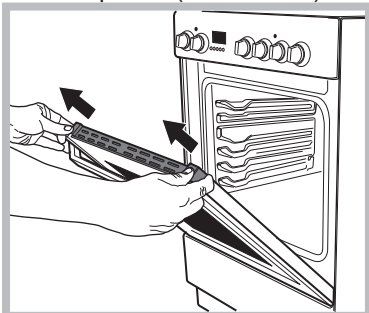
1. Atveriet durvis.
2. Izdariet tā, lai cepeškrāsns durvju eņģes pilnībā grieztos atpakaļ (skatīt attēlu).



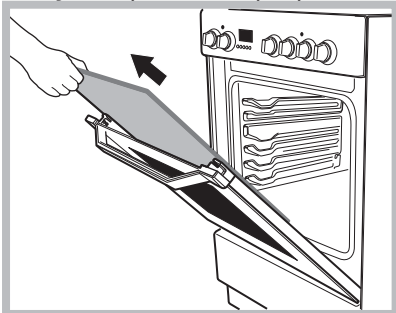
3. Aizveriet durvis, līdz eņģes apstājas (durvis paliks pusvirus apmēram 40° leņķī ((skatīt attēlu).



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



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



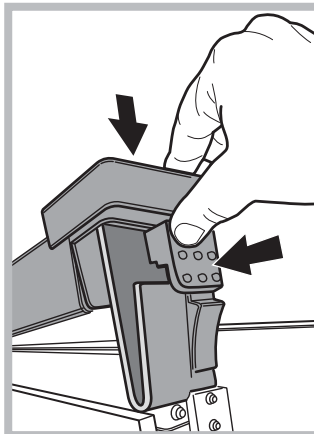
6. Ielieciet atpakaļ stiklu.

BRĪDINĀJUMS! Cepeškrāsni 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 9skatīt attēlu).



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

! Enne uue seadme kasutama hakkamist lugege kasutusjuhend põhjalikult läbi. See sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigaldamise ja kasutamise kohta.

! Hoidke kasutusjuhend alles. Seadme edasimüümisel, ära andmisel või ümber paigutamisel veenduge, et seadmega on kaasas ka käesolev kasutusjuhend.

! Seadet võib paigaldada ainult kvalifitseeritud personal vastavalt käesolevatele juhistele.

! Enne seadme reguleerimist või hooldamist ühendage see vooluvõrgust lahti.

! Enne esimest kasutamist soovitame ahju puhastada. Selleks järgige osas "Hooldus" antud juhiseid.

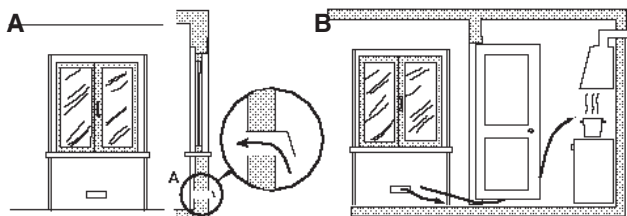
Ruumi ventilatsioon

Seadet tohib paigaldada ainult püsiva ventilatsiooniga ruumi, järgides siseriiklike 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 osaliselt (vt joonist 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 joonist B), eeldusel, et need ei ole hoone kommunaalruumid, kõrgendatud tuleohtlikkusega ruumid ega magamistoad, peavad õhu sissevõtuavad olema varustatud ventilatsioonitoruga, mis suunab õhu välja, nagu eespool kirjeldatud.

Külgnev ruum Ventilatsiooni vajav ruum

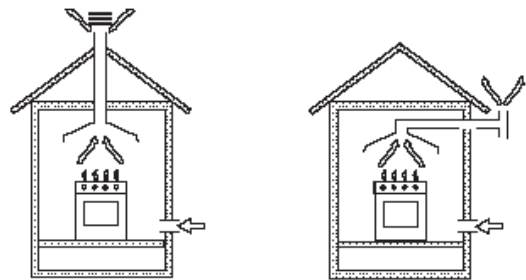


Põlemisõhu ventilatsiooniavajukse ja põranda vahelise vahe suurendamine

! Pliidi pikemal kasutamisel võib osutada vajalikuks täiendav ventilatsioon, näiteks avage aken või suurendage ventilaatori töökiirust.

Heitaurude kahjutustamine

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



Otse väliskeskonda suunatud aurud

Läbi korstna või lõõriharu (reserveeritud pliitide jaoks) suunatud aurud.

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

Seetõttu on keelatud osaliselt või täiesti täis gaasiballooneid 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.

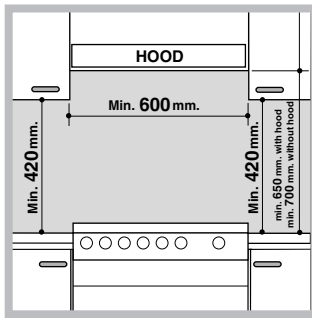
Paigutamine ja loodimine

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

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

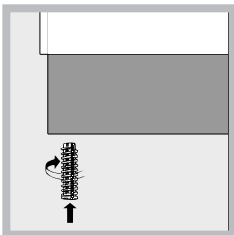
Seadme õige paigaldamine:

- paigutage seade kööki, söögituppa või voodiga elutuppa (mitte vannituppa);
- kui pliidiplaat on kappidest kõrgemal, paigaldage pliit nendest vähemalt 200 mm kaugusele;
- kui paigaldate pliidiseinakappide alla, peab pliidiplaadi ja kapi vahele jääma vähemalt 420 mm. vahekaugust tuleb suurendada vähemalt 700 mm võrra, kui seinakapid on kergestisüttivast materjalist (vt joonist);

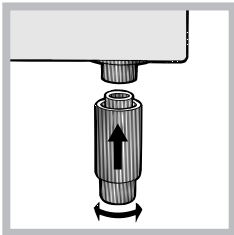


- ärge pange kardinaid pliidi taha. Kardinaid peavad jääma vähemalt 200 mm kaugusele pliidi külgedest;
- õhupuhastite paigaldamisel järgige tootja kasutusjuhendit.

Loodimine



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



Pliidi põhja nurkades asuvatesse pesadesse paigaldatud jalad*.

*Ainult mõnedel mudelitel.

Elektriühendused

Monteerige andmesildil näidatud koormust taluv pistik toitekaabli külge (vt tehniliste andmete tabelist). Otse vooluvõrku ühendades tuleb seadme ja vooluvõrgu vahele paigaldada 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;
- pistikupesad vastavad seadme pistikule. Kui pistikupesad ei vasta pistikule, pöörduge kvalifitseeritud elektrikri poole, kes selle välja vahetab. Ärge kasutage pikendusjuhet ega harukarpe.

! Pärast pliidi paigaldamist peavad toitekaabel ja pistikupesad olema kergesti juurdepääsetavad.

! Kaabel ei tohi olla keerdus ega muljutud.

! Laske kvalifitseeritud elektrikul kaabel regulaarselt üle kontrollida ja vajadusel välja vahetada. Ärge tehke seda ise.

! Nende ohutusnõuete eiramisel ei võta tootja endale mingit vastutust.

Gaasiühendus

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

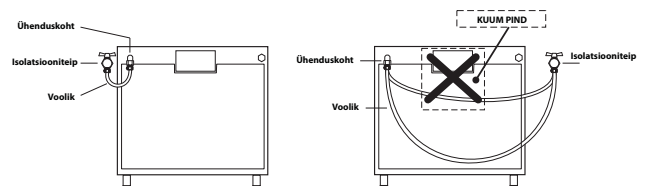
!Kontrollige, kas gaasi rõhk vastab tabelis nr. 1 „Põletite ja düüside andmed“ toodud andmetele (*allpool*). Nii on tagatud seadme ohutu ja pikaajaline talitus ning samas madal energiakulu.

Pliidi ühendamine elastse kummivoolikuga

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

Kui ühendus on tehtud, 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 need peavad 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 ühendamise keermestatud liitmikuga

Veenduge, et gaasivooliku ja muhvide parameetrid vastavad siseriiklike 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.

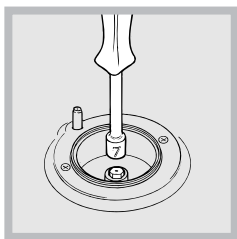
Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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.

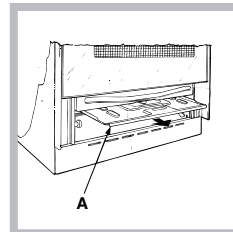
3. Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalsest asendist minimaalsesse ja vastupidi.

! Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

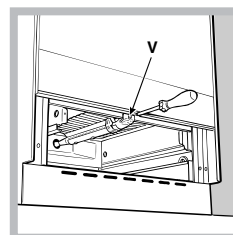
Ahju seadmine

Düüside vahetamine põletites:

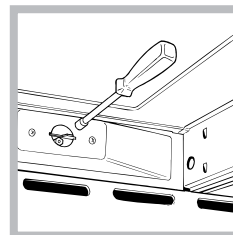
1. Eemaldage ahjusahtel.
2. Libistage kaitsepaneel A välja. (vt *skeemi*).



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



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



Minimaalse leegi reguleerimine põletites:

1. Süüdake põletit (osa „Esmakäitamine ja kasutamine“).
2. Keerake nupp minimaalsesse asendisse (MIN), kui see on

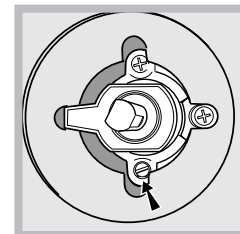
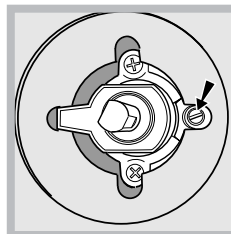
olnud umbes 10 minutit maksimaalses asendis (MAX).

3. Võtke nupp ära.

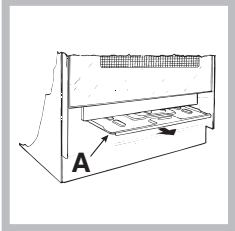
4. Keerake termostaadivardal olevat reguleerikruvi kõvemaks või lõdvemaks (vt *joonist*), kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.

! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.

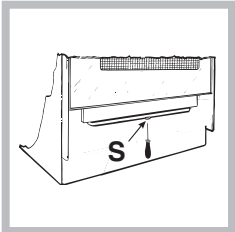
5. Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalsest asendist (MAX) minimaalsesse (MIN) ja vastupidi.



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




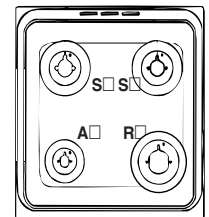
Libiseva kaitseplaadi eemaldamiseks keerake lahti kruvi S (vt joonist). Selle väljavahetamisel kasutage lukustage plaat kruvi S keerates oma kohale.



! Enne ahju kasutamist veenduge, et libisev kaitseplaat on tugevalt kinni.

Enne esimest kasutamist soovitame ahju puhastada. Selleks järgige osas "Hooldus" antud juhiseid.

TEHNILISED ANDMED	
Ahju mõõdud (KxLxS)	34x39x44 cm
Mahutavus	58 l
Ahju maksimaalsed kasulikud mõõdud	laius 42 cm sügavus 44 cm kõrgus 18 cm
Toitepinge ja -sagedus	vt andmeplaadilt
Põletid	on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamise- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.
	CE  ELi direktiivid: 2006/95/EÜ 12.12.06 (Madalpingedirektiiv) ja järgnevad muudatused - 2004/108/EÜ 15.12.04 (Elektromagnetiline ühilduvus) ja järgnevad muudatused - 2009/142/EÜ 30.11.09 (Gaas) ja järgnevad muudatused - 93/68/EMÜ 22.07.93 ja järgnevad muudatused - 2002/96/EÜ. 1275/2008 (Ootere žiimis/väljalülitatud olekus)



I5GG /U

Põletite ja düüside andmete tabel




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

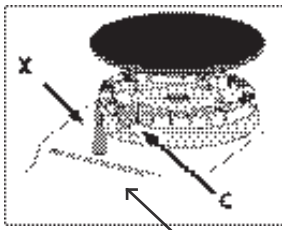
Pliidi kasutamine


Gaasipõletite süütamine

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

Põleti süütamiseks:

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



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

Mõned mudelid on varustatud nuppu sissehitud süütega. Sel juhul on seadmel küll elektrooniline süüteseadis (C), kuid süütenuppu ei ole. Vajutage PÕLETINUPP lihtsalt alla ja keerake seda vastupäeva nii, et see on suunatud leegi maksimaalse seadistuse poole. Hoidke nupp all, kuni põleti süttib. Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul korraketoimingut ja hoidke nuppu kauem all.

! Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut. Kui seade on varustatud turvaseadisega (X), vajutage PÕLETINUPP alla ja hoidke see all umbes 3-7 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme. Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab lõppasendisse*.



HOIATUS! Kuumenemisel võib klaaskaas puruneda. Enne kaane sulgemist lülitage kõik põletid ja elektrilised keeduplaadid välja.
*Kehtib ainult klaaskaanega mudelite suhtes.

Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

Põleti	ř Kõõgi läbimõõduga (cm)
Kiire (suur)(R)	24 - 26
Poolkiire (keskmine) (S)	16 - 20
Täiendav (väike)(A)	10 - 14

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

Ahju kasutamine

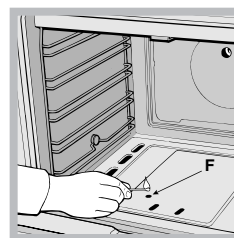
! Seadme esmakordsel kasutamisel soojendage suletud uksega tühja ahju maksimumtemperatuuril vähemalt pool tundi. Enne ahju välja lülitamist ja ahjuukse avamist tuulutage ruumi. Ahjust võib eralduda veidi ebameeldivat lõhna, mis tuleneb tootmisprotsessis kasutatud kaitsevahendite põlemisest.

! Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

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

Ahju sisse lülitamine

Ahjupõleti süütamiseks pange süüdatud tikk või välgumihkel ava F (vt *joonist*) lähedale ja vajutage



nupule OVEN, pöörates samal ajal nuppu vastupäeva kuni maksimaalse asendini.

Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, avage ahjuuks ja oodake enne uut katset vähemalt 1 minut.

! Kuna ahi on varustatud ohutusseadisega, siis hoidke nuppu OVEN all umbes 6 sekundit.

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

* Ainult mõnedel mudelitel.

Temperatuuri seadmine

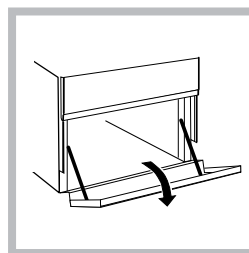
Soovitud küpsetustemperatuuri seadmiseks keerake nupp OVEN vastupäeva. Juhtpaneelile kuvatakse temperatuur vahemikus MIN (140°C) ja MAX (250°C). Kui seatud temperatuur on saavutatud, hoiab ahi termostaadi abil soovitud temperatuuri.

Ahju valgusti

Valguse sisse lülitamiseks vajutage mis tahes ajahetkel nupule OVEN LIGHT.

Ahju alumises osas asuv panipaik*

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



kergestisüttivaid materjale.

Ukse avamiseks tõmmake seda ettepoole (vt joonist).

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

! Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas

Soovitused ahjus küpsetamiseks

Toit	Kaal (kg)	Resti asend alt lugedes	Temperatuur (°C)	Eelsoojendamisaeg (min)	Valmistamisaeg (min)
Pasta					
Lasanje	2.5	4	200-210	10	75-85
Cannelloni	2.5	4	200	10	50-60
Pasta au gratin	2.5	4	200	10	50-60
Liha					
Vasikaliha	1.5	3	200-210	10	95-100
Kanaliha	1.5	3	210-220	10	90-100
Pardiliha	1.8	3	200	10	100-110
Küülikuliha	2.0	3	200	10	70-80
Sealiha	2.1	3	200	10	70-80
Talleliha	1.8	3	200	10	100-105
Kala					
Makrell	1.1	3	180-200	10	45-50
Ahven	1.5	3	180-200	10	45-55
Forell küpsetuspaberis	1.0	3	180-200	10	45-50
Pitsa					
Pasta Napoli moodi	1.0	4	210-220	15	20-25
Kook					
Küpsised	0.5	4	180	15	25-35
Tordid	1.1	4	180	15	40-45
Soolased pirukad	1.0	4	180	15	50-55
Kergitatud taignast koogid	1.0	4	170	15	40-45

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

*Ainult mõnedel mudelitel.

! Selle seadme välja töötamisel ja tootmisel on järgitud rahvusvahelisi ohutusstandardeid.

Ohutuse tagamiseks lugege järgnevad ohutusnõuded hoolikalt läbi.

Üldohutus

- **Need juhised kohalduvad ainult riikide suhtes, mille sümbol on kasutusjuhendis ja seadme andmeplaadil.**
- See seade on mõeldud toidu valmistamiseks kodus ning ei sobi kasutamiseks äriliseks või tööstuslikuks otstarbeks.
- Seadet ei tohi paigaldada välitingimustesse, ka mitte kaetud aladele. Äärmiselt ohtlik on jätta seade vihma ja tormi kätte.
- Ärge puudutage pliidiplaati paljaste jalataldade ega märgade käte või jalataldadega.
- **Pliiti võivad kasutada ainult täiskasvanud toidu valmistamiseks vastavalt käesolevale kasutusjuhendile. Seadme kasutamine muuks otstarbeks (nt ruumide kütmiseks) on seadme mittesihipärane kasutamine ja see on ohtlik. Tootja ei vastuta seadme vales ja mittesihipärasest kasutamisest tulenevate kahjude eest.**
- Antud juhend on mõeldud Klass 1 (eraldiseisev) ja Klass 2 (kahe kapi vahele paigaldatav) seadmele.
- Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kontrollige, et seadme toitekaablid ei puutu kokku teiste elektriseadmetega ega ahju kuumade osadega.
- Ventilatsiooni- ja hajutusavasid ei tohi kinni katta.
- Ärge sulgege klaaskatet (ainult teatud mudelitel), kui põletid on süüdatud või kui need on veel kuumad.
- Toidunõude asetamisel ahju või ahjust välja võtmisel kasutage alati pajakindaid.
- Ärge kasutage sisselülitatud pliidi lähedal kergestisüttivaid vedelikke (alkohol, bensiin jne).
- Ärge pange ahju alumises osas asuvasse panipaika ega ahju kergestisüttivaid materjale. Seadme juhuslikul sisse lülitamisel võib tekkida tulekahju.
- Kui te seadet ei kasuta, siis peavad nupud olema asendis „0“.
- Seadme lahtiühendamisel vooluvõrgust tõmmake pistikust ja mitte kaablist.
- Enne seadme puhastamist või hooldamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti.
- Kui seadmel peaks tekkima rike, siis ärge püüdke seda mitte mingil juhul ise parandada. Vastavate teadmisteta inimeste poolt tehtud remont võib põhjustada kehavigastusi või seadme talitlushäireid. Pöörduge klienditoe poole.

- Ärge toetage ahjuuksele raskeid esemeid.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lapsed), kellel on vähenenud füüsilised, meelised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused või kes ei tunne seadet. Kui kõnealused isikud seadet kasutavad, tuleb tagada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamine või anda sellistele isikutele eelnevalt juhised seadme kasutamiseks.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.

Kasutusest kõrvaldamine

- Pakkematerjali kasutusest kõrvaldamisel: järgige kohalikke eeskirju, mis võimaldavad pakendi taaskasutust.
- Vastavalt Euroopa Liidu direktiivile 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta on keelatud majapidamise seadmete kahjutustamine koos tavaliste tahkete olmejäätmetega. Kasutuskõlbmatuks muutunud seadmed tuleb koguda kokku eraldi, et optimeerida neis sisalduvate materjalide taaskasutamist ja ringlussevõttu ning vähendada mõju inimestele ja keskkonnale. Ristiga mahakriipsutatud prügikonteineri tähis kõikidel toodetel tuleb kasutajale meelde kohustust viia seade kasutusest kõrvaldamisel spetsiaalsesse kogumispunkti. Tarbijad võivad viia oma vana seadme avalikku jäätmete kogumise kohta või mõnda muusse ühiskondlikku kogumiskohta või kui see on siseriiklike õigusaktidega ette nähtud, siis viia vana seadme sarnase uue toote ostmisel edasimüüjale tagasi. Kõik suuremad kodumasinade tootjad tegelevad aktiivselt vanade seadmete kogumise ja kõrvaldamise korraldamise süsteemide loomisega.

Keskkonnasäästmine

- Elektrivõrgu tippkoormuse vähendamiseks soovitame ahju kasutada hilisel pärastlõunal ja varastel hommikutundidel.
- Kontrollige regulaarselt uksetihendite seisukorda ja puhastage need võimalikust mustusest. Nii sulgub üks tihedamalt ja väheneb soojuskadu.

Seadme välja lülitamine

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

Seadme puhastamine

! Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid, nagu plekieemaldajad, korrosioonivastased tooted, pulberpuhastusvahendid või abrasiivsed käsnad: need võivad pliidiplaadi pinda pöörumatult kahjustada.

! Seadet ei tohi puhastada auru- ega survejoaga.

- Üldjuhul piisab pliidiplaadi pesemisest niiske käsnaga ja kuivatamisest hästiimava paberkäterätikuga.
- Roostevabast terasest või emailiga kaetud välisosade ja kummitihendite puhastamiseks kasutage käesoojas vees ja neutraalses seebilahuses immutatud käsna. Rasketieemaldavate plekkide puhastamiseks kasutage spetsiaalseid puhastusvahendeid. Pärast puhastamist loputage ja kuivatage hoolikalt. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid.
- Puhastamise hõlbustamiseks võite eemaldada pealmise resti, põletikatted, leegihajutaja rõngad ja põletid. Peske need soojas vees ja kasutage mitteabrasiivseid puhastusvahendeid. Enne kuivatamist veenduge, et olete eemaldanud kõik kõrbenud toidujäätmel.
- Elektrisüütega pliitide elektroonilise süüteseadise klemmiosa tuleb sageli puhastada. Samuti kontrollige, et düüsid ei ole ummistunud.
- Ahju sisepindu on kõige parem puhastada pärast iga kasutuskorda, kui pinnal on veel leiged. Kasutage sooja vett ja puhastusvahendit, seejärel loputage ja kuivatage 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 kriimustada klaasi ja põhjustada klaasi pragunemise.
- Lisatarvikuid võib pesta nagu tavalisi toidunõusid, ka nõudepesumasinas.
- Roostevabast terasest pinnale kauemaks jäänud kare vesi või fosforisisaldusega kangetoimelised puhastusvahendid võivad jätta plekid. Pärast puhastamist loputage ja kuivatage hoolikalt. Kõik pinnad tuleb hoolikalt kuivatada.

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

Ahju tihendite kontrollimine

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

Leegihajutajate hooldus

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

! Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.

Ahju valgusti lambi väljavahetamine

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

Klienditugi

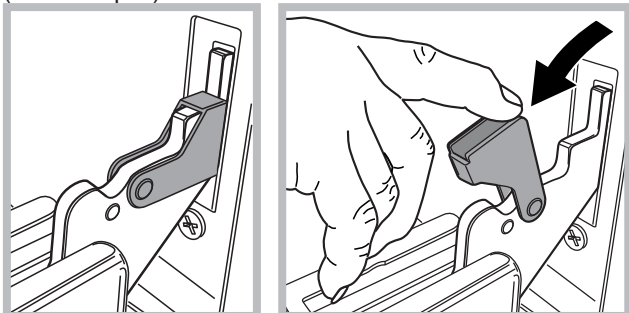
Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

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

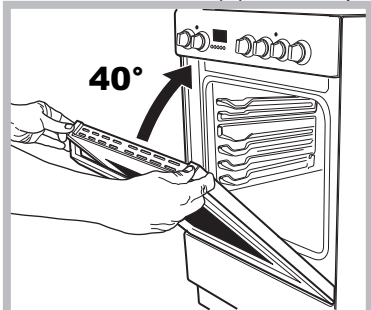
Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

Ahju ukse eemaldamine ja taaspaidamine

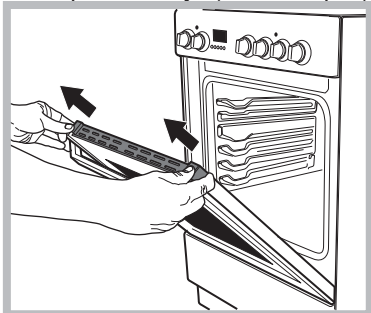
1. Avage uks
2. Pöörake ahju ukse hinged täielikult tagasisuunas (vaadake pilti)



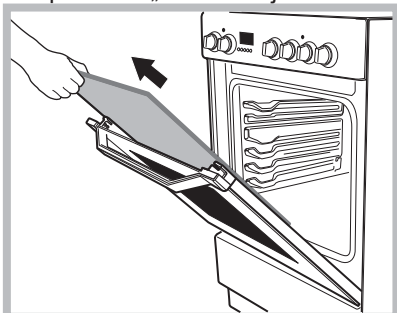
3. Sulgege uks kuni klambrid peatuvad (uks jääb umbes 40° avatuks) (vaadake pilti)



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



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

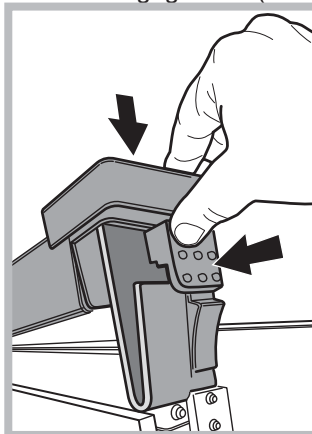


6. Pange klaas tagasi.

HOIATUS! Ahju kasutamiseks tuleb siseukse klaas eemaldada!

HOIATUS! Siseukse klaasi uuesti paigaldamiseks, asetage 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 toitide valmistamist (röstimine, liha)

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

ET