

H5TMH6AF PL

**PL**

**Polski**

## Instrukcja obsługi KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1  
Opis urządzenia-Widok ogólny,2  
Opis urządzenia-Panel sterowania,3  
Instalacja,4  
Uruchomienie i użytkowanie,8  
Użytkowanie piekarnika,10  
Zalecenia i środki ostrożności,15  
Konserwacja i utrzymanie,18  
Serwis Techniczny,18

**LT**

**Lietuviu**

## Naudojimo instrukcijos viryklė ir orkaitė

Turinys

Naudojimo instrukcijos,1  
Prietaiso aprašymas -Bendras vaizdas,2  
Prietaiso aprašymas -Valdymo pultas,3  
Montavimas,19  
Ąjungimas ir naudojimas,23  
Orkaitės naudojimas,24  
Atsargumo priemonės ir patarimai,29  
Techninė priežiūra,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,37  
Piesardzības pasākumi un ieteikumi,41  
Tehniskā apkope un kopšana,42  
Palīdzība,42

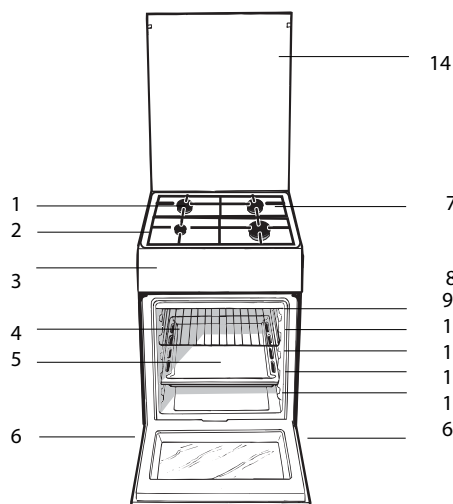
**EE**

**Eesti keeles**

## Kasutusjuhend PLIIT JA AHI

Sisukord

Kasutusjuhend,1  
Seadme kirjeldus - Ülevaade,2  
Seadme kirjeldus - Juhtpaneel,3  
Paigaldamine,44  
Esmakäitamine ja kasutamine, 48  
Pliidi kasutamine,49  
Ettevaatusabinõud ja soovitused, 54  
Hooldus,55  
Klienditugi,55



**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 kojelė
7. Tīškālų sulaikymo paviršius
8. Slankiųjų grotelių TAKELIAI
9. padėtis 5
10. padėtis 4
11. padėtis 3
12. padėtis 2
13. padėtis 1
14. Stiklinis gaubtas (Yra tik tam tikruose modeliuose)

**LV**

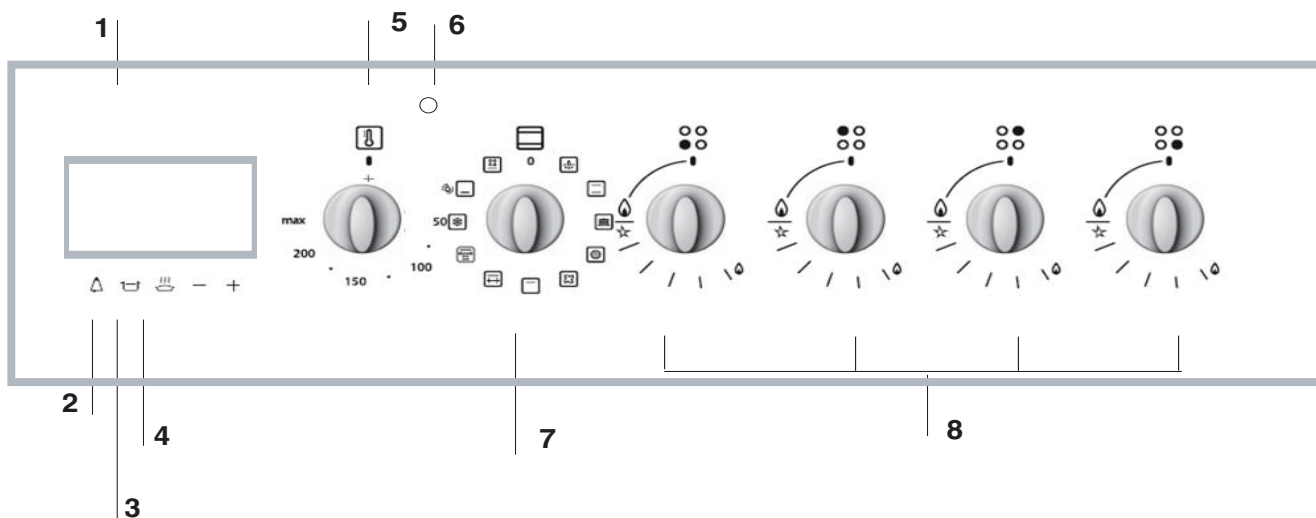
### Ierīces apraksts Vispārīga informācija

1. Gāzes deglis
2. Plīts virsmas režģis
3. Vadības panelis
4. GRILĒŠANA
5. CEPE TAUKU PANNA
6. Regulējama kāja
7. Norobežota virsma traipiem
8. VADOTNES slīdošo 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)



**PL**

### Opis urządzenia Panel kontrolny

1. Programator elektroniczny
2. Przycisk MINUTNIKA
3. Przycisk CZASU PIECZENIA
4. Przycisk KOŃCA CZASU PIECZENIA
5. Pokrętko TERMOSTATU
6. Lampka kontrolna TERMOSTATU
7. Pokrętko PROGRAMÓW PIEKARNIKA
8. Pokrętko PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

**LT**

### Prietaiso aprađymas Valdymo pultas

1. Elektroninč virimo programa
2. LAIKMAČIO mygtukas
3. VIRIMO LAIKO mygtukas
4. VIRIMO PABAIGOS LAIKO mygtukas
5. TERMOSTATO rankenčlč
6. Indikacinč TERMOSTATO lempuč
7. PARINKIMO rankenčlč
8. Kaitlentčs dujų degikilř valdymo rankenčlčs

**LV**

### Ierices apraksts Vispariga informacija

1. ELEKTRONISKAIS GATAVOŠANAS PROGRAMMĒTĀJS
2. TAIMERA poga
3. GATAVOŠANAS LAIKA poga
4. GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA poga
5. TERMOSTATA slēdzis
6. TERMOSTATA indikatora gaisma
7. SELEKTORA slēdzis
8. DEGLA vadřbas slēdzi

**EE**

### Seadme kirjeldus Juhtpaneel

1. Elektrooniline křpsetusprogrammeerija
2. TAIMERI nupp
3. KřPSETUSAJA nupp
4. KřPSETUSE LřPUAJA nupp
5. TERMOSTAADI nupp
6. TERMOSTAADI nāidikutuli
7. VALIKUIřliti
8. PřLETITE reguleernupp

# Instalacja

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej korzystać w każdej 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.

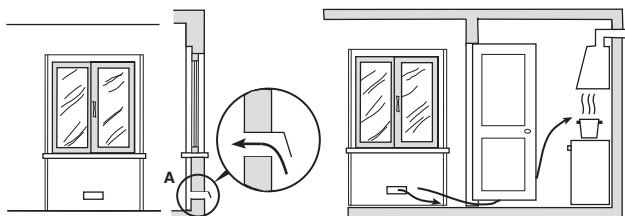
## Wentylacja pomieszczeń

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 m<sup>3</sup>/h na kW zainstalowanej mocy). Wloty powietrza, zabezpieczone przez kratki, powinny mieć przewód o przekroju użytkowym co najmniej 100 cm<sup>2</sup> i powinny zostać rozmieszczone tak, aby nie mogły ulec nawet częściowemu zatkaniu (patrz rysunek A).

Wymiar tych wlotów powinien zostać zwiększony o 100% – do minimum 200 cm<sup>2</sup> – jeśli płyta robocza urządzenia nie posiada urządzenia zabezpieczającego przed brakiem płomienia i kiedy dopływ powietrza następuje w sposób pośredni z przyległych pomieszczeń (patrz rysunek B) – o ile nie są one częściami wspólnymi budynku lub sypialniami – wyposażonych w przewód wentylacyjny z wyjściem na zewnątrz, jak opisano powyżej.

A Pomieszczenie przyległe

B Pomieszczenie do wentylacji



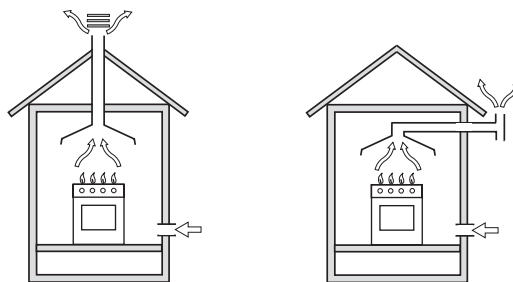
Otwarcie wentylacji dla powietrza do spalania

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 bezpośrednio 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 LPG, powinny być wyposażone w otwory wychodzące na zewnątrz, umożliwiające odpływ ewentualnych wycieków gazu dołem.

Butle LPG - 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.

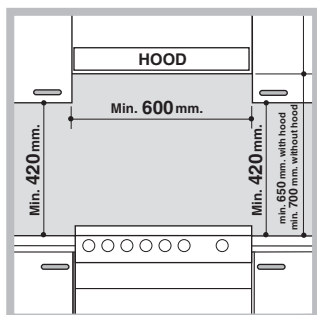
## Ustawienie i wypoziomowanie

! Istnieje możliwość zainstalowania urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza wysokości płyty roboczej.

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

W celu 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*);

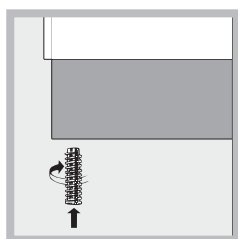
- nie umieszczają zasłon za kuchenką ani

w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;

- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według zaleceń odpowiedniej instrukcji.

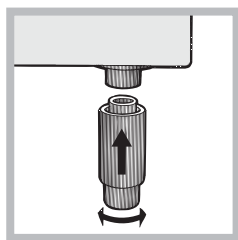
### Wypoziomowanie

Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia,



należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczone jako wyposażenie dodatkowe, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (*patrz rysunek*).

Nóżki mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.



### 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 konieczne jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym otwarciem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, dostosowanego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom krajowym (przewód uziemienia nie powinien być przerwany 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, należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęźników.

- ! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.
- ! Przewód nie powinien być powyginany ani zgnieciony.
- ! Przewód musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny.

**! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za skutki wynikłe z nie przestrzegania powyższych zasad.**

### 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 należy stosować regulatory ciśnienia zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi. Dla ułatwienia podłączenia zasilanie gazem może być skierowane bocznie\*: zastąpić złączkę przewodu giętkiego zatyczką i wymienić uszczelkę, dostarczoną jako wyposażenie dodatkowe.

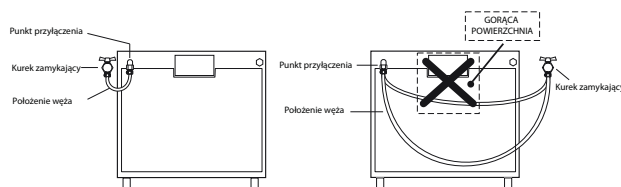
! W celu zapewnienia bezpieczeństwa pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia, należy się upewnić, czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach wskazanych w tabeli „Charakterystyka palników i dysz” (*patrz niżej*).

### 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 należy 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, co umożliwia wykonywanie 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 lub kilka tych warunków, 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 nie jest przygnieciony.

### Kontrola szczelności

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

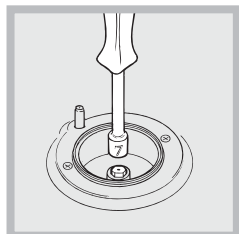
### Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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:

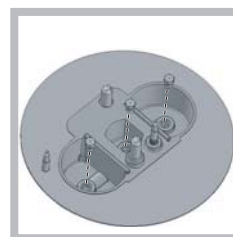
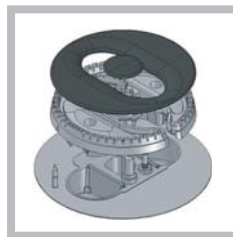
1. zdjąć kratki i wykręcić palniki z gniazd;
2. odkręcić dysze, posługując się kluczem rurowym 7 mm (patrz rysunek), i wymienić je na te, które są przystosowane do nowego rodzaju gazu (patrz tabela „Charakterystyka palników i dysz”);
3. przywrócić na swoje miejsce wszystkie komponenty, wykonując czynności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



#### Wymiana dysz w palniku „dwupłomieniowym” z niezależnymi płomieniami

1. zdjąć kratki i wykręcić palniki z gniazd; palnik składa się z dwóch oddzielnych części (patrz rysunki);

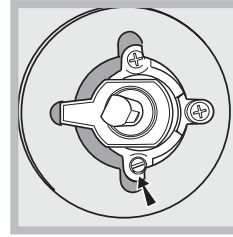
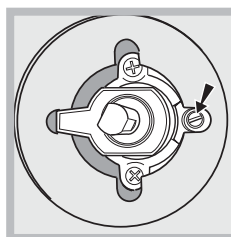
2. odkręcić dysze, posługując się kluczem rurowym 7 mm. Palnik wewnętrzny ma jedną dyszę, palnik zewnętrzny ma dwie dysze (tej samej wielkości). Wymienić dysze na dostosowane do nowego rodzaju gazu (patrz tabela 1).
3. przywrócić na swoje miejsce wszystkie komponenty, wykonując czynności w kolejności 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 regulatora ciśnienia na przewodach doprowadzających, zgodnie z obowiązującą normą krajową dotyczącą „kanałowych regulatorów gazu”.

### Wymiana dysz w palniku: „Potrójna Korona”

1. Zdemontuj ruszty i wysuń palnik z płyty. Palnik składa się z 2 odrębnych części (patrz rysunek poniżej).
2. Za pomocą specjalnego klucza nasadowego 7 mm wykręć dysze. Wymień dysze na nowe, odpowiednie dla gazu nowego typu (patrz Tabela 1). Obie dysze mają otwory o jednakowej średnicy.
3. Złóż palnik z powrotem wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Regulacja powietrza pierwotnego – palnik nie wymaga regulacji powietrza.



**Regulacja minimalnej wielkości płomienia**

1. Ustaw zawór gazu w pozycji najmniejszego płomienia
2. Zdemontuj pokrętło i przekręcaj śrubę regulacyjną znajdującą się po jednej ze stron trzonka lub w jego środku, aż do momentu, gdy płomień będzie mały, ale równy.

3. Po zakończeniu regulacji, przy zapalonym palniku, przestaw kilkukrotnie szybkim ruchem pokrętło z pozycji minimum do maksimum i odwrotnie, sprawdzając, czy płomień nie gaśnie.

4. Niektóre modele kuchni wyposażone są w urządzenia zabezpieczające (termopary). Jeżeli zabezpieczenie nie będzie działać na minimalnym ustawieniu palnika, zwiększ płomień przekręcając śrubę regulacyjną.

5. Po zakończeniu regulacji należy wymienić uszczelki na przewodach i uszczelnici.

**Tabela „Charakterystyka palników i dysz”**

Tabela 1 (dla Polski)				G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Palnik	Średnica (mm)	Moc cieplna (p.c.i.)*kW minimal.	Moc cieplna (p.c.i.)*kW nominal.	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Moc cieplna (p.c.i.)* kW nominal.	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* g/godz
Potrójna corona (TC)	130	1,50	3,25	2x99	309	2x138	430	3,60	2x65	262
Półszybki (średni) (S)	75	0,4	1,9	104	181	140	251	2,10	69	160
Pomocniczy (mały) (A)	51	0,4	1,0	78	95	102	132	1,10	50	95
Ciśnienia zasilania	minimalne (mbar)			16		10		29		
	nominalne (mbar)			20		13		37		
	maksymalne (mbar)			25		16		44		

\* A 15°C 1013 mbar – gaz suchy

G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

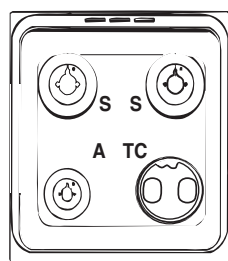
G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m<sup>3</sup>

G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m<sup>3</sup>



**! Jeżeli urządzenie podłączone jest pod gaz płynny, śruba regulacyjna musi być dokręcona tak mocno, jak to tylko możliwe.**

**! Po zakończonej regulacji należy wymienić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana. Nalepki dostępne są w Centrum Serwisowym producenta.**

**! Jeżeli ciśnienie gazu różni się (nawet nieznacznie) od wartości podanej w instrukcji obsługi, należy zastosować regulator ciśnienia (aby urządzenie spełniało aktualne normy bezpieczeństwa).**



H5TMH6AF PL

DANE TECHNICZNE	
<b>Wymiary piekarnika W x D x G</b>	340x410x424 mm
<b>Objętość</b>	(l) 60
<b>Wymiary użytkowe szuflady do podgrzewania potraw</b>	szerokość (cm) 42 głębokość (cm) 44 wysokość (cm) 23
<b>Palniki</b>	mogą być dostosowane do wszystkich rodzajów gazu wskazanych na tabliczce znamionowej
<b>Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego</b>	patrz tabliczka znamionowa
<b>ENERGY LABEL</b>	Dyrektywa 2002/40/WE na etykiecie piekarników elektrycznych Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: — Tradycyjne; Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona — funkcja ogrzewania:  Piekarnictwo
 	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. 1275/2008 (Stand-by/Off mode).




# Uruchomienie i użytkowanie

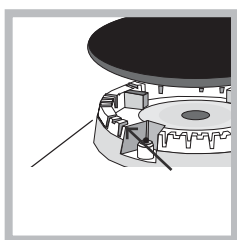
PL

## Użytkowanie płyty grzejnej

### Włączanie palników

Dla każdego pokrętkła PALNIKA odpowiadający mu palnik jest wskazany wypełnionym kółkiem. W celu włączenia palnika na płycie grzejnej:

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




Jeśli urządzenie jest wyposażone w zapłon elektroniczny\* (patrz rysunek), wystarczy nacisnąć i równocześnie przekręcić pokrętkło PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na symbol minimalnego płomienia,

aż do zapalenia się palnika. Może się zdarzyć, że palnik zgaśnie w chwili zwolnienia pokrętkła. W takim przypadku powtórzyć czynność, trzymając pokrętkło naciśnięte przez dłuższą chwilę.

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

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

W celu wyłączenia palnika przekręcić pokrętkło aż do zatrzymania .

### Regulacja poziomu płomienia

Intensywność płomienia palników można regulować przy użyciu pokrętkła na 6 poziomach mocy, od maksymalnego do minimalnego z 4 położeniami pośrednimi:




Podczas obrotu pokrętkłem wyczuwa się przeskok /kliknięcie, które na drugi.System umożliwia bardziej precyzyjną regulację mocy, pozwala na ponowne ustawienie tego samego poziomu intensywności płomienia oraz na łatwe znalezienie ulubionego poziomu gotowania.

### Palnik z „dwoma niezależnymi płomieniami”\*\*

Ten palnik gazowy składa się z dwóch koncentrycznych płomieni, które mogą funkcjonować łącznie lub w sposób niezależny od siebie. Jednoczesne użycie dwóch płomieni ustawionych na maksimum umożliwia znaczne zwiększenie mocy, co ogranicza czas gotowania w stosunku do tradycyjnych palników. Ponadto podwójna korona płomieni sprawia, że rozkład ciepła na dnie naczynia jest bardziej równomierny, zwłaszcza gdy obydwa palniki są ustawione na minimum.



**W celu jak najlepszego wykorzystania palnika z podwójnym płomieniem nigdy nie należy ustawiać jednocześnie wewnętrznej korony na minimum i zewnętrznej na maksimum.**

Można stosować naczynia dowolnej wielkości, w tym przypadku dla małych naczyń wystarczy zapalić jedynie wewnętrzny palnik. Każda pojedyncza korona, która wchodzi w skład palnika o „dwóch niezależnych

płomieniami”, posiada własne pokrętkło regulacyjne. W celu zapalenia wybranej korony należy wcisnąć odpowiednie pokrętkło do końca i obrócić w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż do maksymalnego położenia . Palnik wyposażony jest w zapłon elektroniczny, który uruchamia się automatycznie po naciśnięciu pokrętkła.

**Ponieważ palnik wyposażony jest w urządzenie zabezpieczające**, konieczne jest przytrzymanie wciśniętego pokrętkła przez około 2-3 sekundy, aż nagrzej się urządzenie automatycznie podtrzymujące zapalony płomień.

Wybrany palnik może być regulowany odpowiednim pokrętkłem w następujący sposób:

- Wyłączony
-  Maksimum
-  Minimum

Aby zgasić palnik, należy obrócić pokrętkło zgodnie z ruchem zegara aż do zatrzymania (odpowiadającego symbolowi „•”).

### Praktyczne rady w zakresie użytkowania palników

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

Palnik	Ø Średnica naczyń (cm)
Potrójna korona (TC)	24 – 26
Średnio szybki (S)	16 – 20
Pomocniczy (A)	10 – 14

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




! W modelach wyposażonych w siatkę redukcyjną powinna ona być stosowana wyłącznie dla palnika pomocniczego, gdy używane są naczynia o średnicy mniejszej niż 12 cm.



## Użytkowanie piekarnika

! Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie należy wyłączyć urządzenie, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Wyczuwalny zapach jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Nie stawiać nigdy żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

! Aby uruchomić piekarnik elektryczny w urządzeniach wyposażonych w programator elektroniczny, należy nacisnąć równocześnie przyciski  i  (na wyświetlaczu pojawia się wówczas symbol ) , a następnie wybrać żadaną funkcję pieczenia.

1. Wybrać żądany program pieczenia, obracając pokrętką PROGRAMY.
2. Wybrać zalecaną temperaturę dla danego programu lub inną żadaną temperaturę, obracając pokrętką TERMOSTAT.

Wykaz potraw wraz z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w odpowiedniej tabeli (patrz „Tabela pieczenia w piekarniku”).

Podczas pieczenia można zawsze:

- zmienić program pieczenia, posługując się pokrętką PROGRAMY;
- zmienić temperaturę, posługując się pokrętką TERMOSTAT;
- przerwać pieczenie, obracając pokrętkę PROGRAMY na pozycję „0”.

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


### Lampka kontrolna TERMOSTAT

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

### Lampka kontrolna FUNKCJONOWANIE PIEKARNIKA

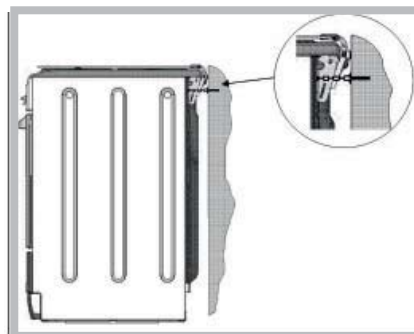
Jej zaświecenie się sygnalizuje, że piekarnik funkcjonuje.

### Oświetlenie piekarnika

Włącza się przy obróceniu pokrętki PROGRAMY w dowolne położenie, inne niż „0”, i pozostaje włączone, dopóki piekarnik pracuje. Po wybraniu  przy

pomocy pokrętki światło zapala się bez włączenia jakiegokolwiek elementu grzejnego.

### Łańcuszek bezpieczeństwa



! Aby uniknąć przechylenia się urządzenia (np w przypadku wejścia dziecka na drzwiczki), NALEŻY zainstalować łańcuszek bezpieczeństwa!

Łańcuszek należy przymocować do ściany znajdującej się bezpośrednio za urządzeniem, przy pomocy wkrętu (wkręt nie jest dodawany do urządzenia), na wysokości miejsca, w którym łańcuszek przymocowany jest do urządzenia.

Wkręt powinien zostać odpowiednio dobrany, w zależności od materiału, z którego wykonana jest ściana znajdująca się za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9mm, należy użyć podkładki.

Jeżeli ściana za urządzeniem jest betonowa, wkręt musi mieć średnicę co najmniej 8mm i długość co najmniej 60mm.

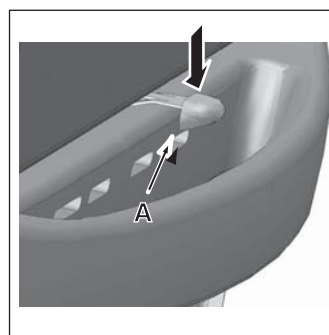
Upewnij się, że łańcuszek został dobrze przymocowany do ściany. Powinien być napięty i znajdować się w pozycji poziomej (równoległej do podłoża) - patrz rysunek.

UWAGA! Szklana pokrywa może popękać jeżeli zostanie nagrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy. \*Dotyczy tylko modeli ze szklaną pokrywą.



Niektóre modele wyposażone są w blokadę drzwi.

By otworzyć drzwi naciśnij guzik "A" wskazany na rysunku



## Programy pieczenia

### TRYB KONWENCJONALNY

Pozycja pokrętkła termostatu: między 50°C i Max.

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

### PIECZENIE CIASTA

Pozycja pokrętkła termostatu: między 50°C i Max.

W tej funkcji zaczyna działać termoobieg i wszystkie elementy zapewniające delikatne ciepło głównie od dołu. Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania delikatnych potraw, w szczególności ciast, które muszą wyrosnąć, co ułatwia podgrzewanie od spodu.

Praktyczne rady:

- przed włożeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzany
- nie wolno piec więcej niż jedną brytfannę
- potrawy należy ustawiać na kratce piekarnika
- kratkę należy wsunąć w pozycję nr 3
- nie otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia

### PIEKARNIK Z NAWIEWEM

Pozycja pokrętkła termostatu: między 50°C i Max.

W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywołany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach”.

Kilka uwag na temat potraw, których przygotowanie zalecane jest w tym trybie: tryb ten umożliwia uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i dosyć długiego czasu pieczenia, na przykład: lazania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania pieczenia. Dzięki niższej temperaturze zmniejsza się wysychanie uzyskuje się bardziej kruche mięso oraz zapobiega się jego kurczeniu. Tryb z nawiewem nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia ryb z minimalnym dodatkiem przypraw – pozwala to na zachowanie ich smaku i wyglądu. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przy duszeniu warzyw, na przykład: kapusty, rzepy, marchewki, cukini, bakłażanów,

papryki.

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



### Program PIEKARNIK DLA PIZZY

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



### GÓRNA GRZAŁKA

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

dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp. ...



### Program PODWÓJNY GRILL



Grill większy niż zazwyczaj i o innowacyjnej linii, która zwiększa o 50% wydajność pieczenia i który eliminuje strefy narożnikowe braku temperatury. Należy stosować tę metodę grillowania w celu uzyskania jednorodnego zarumienienia.



### Tryb GÓRNY WENTYLOWANY (GRATIN)

Włącza się górny element grzejny, rożen zaczyna się obracać (jeśli jest), a także włącza się nawiew. Kombinacja tych funkcji podwyższa efektywność jednokierunkowego emitowania gorąca dostarczanego przez elementy grzejne w całym piekarniku poprzez wymuszony nawiew. Zapobiega to przypalaniu się powierzchni potraw i pozwala wysokiej temperaturze przenikać do ich wnętrza. ! Tryby GRILL i GRATIN wymagają zamkniętych drzwi piekarnika.

! Pieczenia GRILL, PODWÓJNY GRILL oraz GRATIN powinny być wykonywane przy zamkniętych drzwiach.

1. umieścić brytfannę w położeniu 1;
2. umieścić uchwyt różna w położeniu 4 a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika (patrz rysunek);
3. uruchomić rożen wybierając  /  przy pomocy pokrętła PROGRAMY.

### Tryb ROZMRAZANIA

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

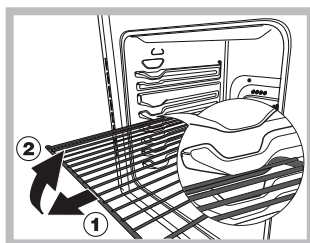
### Tryb DOLNEGO WENTYLATORA

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

### Tryb DOLNEJ GRZALKI

Dolna grzałka jest włączona. To stanowisko jest zalecane do doskonalenia gotowania potraw (w blachach), które są już przygotowane na powierzchni, ale wymagały dalszego gotowania w środku, do deserów z pokryciem owocem lub dżem, które tylko wymagają umiarkowanego zabarwienia na powierzchni.

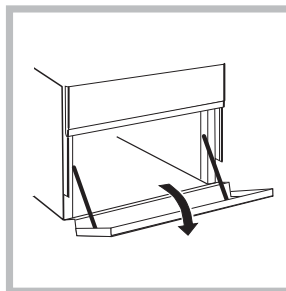
Należy zauważyć, że ta funkcja nie pozwala na maksymalną temperaturę (250 ° C) i dlatego nie jest zalecane, które potrawy są przygotowane przy użyciu tylko tego ustawienia, chyba że pieczenie ciasta (które powinno być wypiekane w temperaturze 180 ° C lub niższej).



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

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

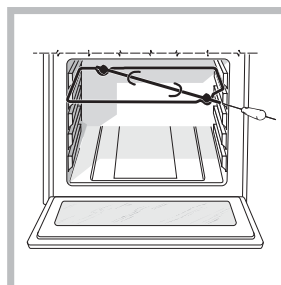
### Szuflada/schówek kuchni\*



Pod piekarnikiem znajduje się szuflada lub schówek (w zależności od modelu) przeznaczone do przechowywania garnków i akcesoriów kuchennych. Ponadto, w czasie pieczenia mogą być wykorzystywane do trzymania potraw w ciepłe. Drzwi schowka otwiera się przez lekkie uniesienie i obrócenie ku dołowi.


**Uwaga:** W szufladzie/schowku nie należy przechowywać rzeczy łatwopalnych.

### Rożen



Z różną korzysta się w następujący sposób:

1. wsunąć tacę na kapiący tłuszcz w prowadnicę nr 1
2. zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej środkowej części piekarnika, sprawdzając czy przednie połączenie różna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej

3. zdemontować plastikowy uchwyt i uruchomić silnik obracający rożen za pomocą pokrętła wyboru funkcji, ustawiając w pozycji 
4. Uruchomić grzałkę grilla pokrętłem termostatu, pozycja Max

### Dolna komora

**!** Wewnętrzne powierzchnie komory (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.

**!** Nie wkładać materiałów palnych do dolnej komory.

## Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia przy uruchomionym wentylatorze nie używać poziomów 1 i 5: gorące powietrze uderza w nie bezpośrednio, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

### MULTIPIECZENIE

- Wykorzystywać poziomy 2 i 4, a na poziomie 2 ustawiać potrawy wymagające wyższej temperatury.
- Ustawiać brytfannę na dole, a ruszt na górze.

### GRILL

- W programie pieczenia GRILL należy ustawić ruszt w pozycji 5, a brytfannę w pozycji 1, aby umożliwić zebranie pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze). W programie pieczenia ZAPIEKANKA należy ustawić ruszt w położeniu 2 lub 3, a brytfannę w położeniu 1, aby umożliwić zebranie pozostałości po pieczeniu.
- Zaleca się ustawienie poziomu energii na wartość maksymalną. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego pracą steruje termostat.







### PIEKARNIK DO PIZZY

- Należy stosować blachę z lekkiego aluminium, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu kuchenki. W przypadku brytfanny wydłuża się czas pieczenia, a pizza rzadko jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

## Planowanie pieczenia przy wykorzystaniu programatora elektronicznego

### Ustawić zegar

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po black-out na wyświetlaczu pojawiają się migające cyfry 0.00. W celu ustawienia godziny:

1. nacisnąć jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA  oraz KONIEC PIECZENIA ;
2. w ciągu 4 sekund ustawić dokładny czas, naciskając przyciski  oraz . Przy pomocy przycisku  czas jest zwiększany, przy pomocy przycisku  czas jest zmniejszany.

Po ustawieniu czasu programator przechodzi automatycznie w tryb ręczny.

### Ustawić minutnik.



Przy pomocy minutnika można ustawić odliczanie wsteczne, po zakończeniu którego emitowany jest sygnał akustyczny.

W celu ustawienia minutnika:

1. nacisnąć przycisk MINUTNIK . Na wyświetlaczu




pojawia się:



2. wcisnąć przyciski  oraz  w celu ustawieniażądanego czasu;


3. po zwolnieniu przycisków rozpoczyna się odliczanie wstecz, a na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina:



4. po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał akustyczny, który można wyłączyć, wciskając dowolny przycisk (z wyjątkiem przycisków  oraz ): symbol  wyłącza się.

! Minutnik nie kontroluje włączania i wyłączenia piekarnika.




### Regulacja głośności sygnału akustycznego

Po dokonaniu wyboru i zatwierdzeniu ustawień zegara przy pomocy przycisku  można wyregulować głośność sygnału akustycznego.


### Planowanie czasu trwania pieczenia z opóźnionym rozpoczęciem

Przed wszystkim należy wybrać żądany program pieczenia oraz temperaturę, posługując się pokrętkami PROGRAMY i TERMOSTAT piekarnika.




Teraz można ustawić czas trwania pieczenia:

1. nacisnąć przycisk CZAS TRWANIA PIECZENIA ;
2. w ciągu 4 sekund ustawić żądany czas trwania pieczenia, naciskając przyciski  oraz . Jeśli przykładowo ustawi się czas pieczenia 30 minut, na wyświetlaczu pojawi się:



3. po zwolnieniu przycisków i po upływie 4 sekund na wyświetlaczu ponownie pojawia się aktualny czas (na przykład 10:00) wraz z symbolem  oraz literą A (AUTO):

Następnie należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia:

4. nacisnąć przycisk KONIEC PIECZENIA ;
5. w ciągu 4 sekund ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia, naciskając przyciski  e .

Jeśli przykładowo zamierza się zakończyć pieczenie o godzinie 13:00, na wyświetlaczu pojawia się:





6. po zwolnieniu przycisków i po upływie 4 sekund na wyświetlaczu ponownie pojawia się aktualny czas (na przykład 10:00) wraz z literą A (AUTO):








W zaproponowanym przykładzie piekarnik włączy się automatycznie o godzinie 12:30 i zakończy pracę po 30 minutach, do godziny 13:00.

### Ustawianie czasu trwania pieczenia z natychmiastowym rozpoczęciem



Postępować według procedury ustawiania czasu pieczenia opisanej powyżej (punkty 1 – 3).

! Włączona litera A przypomina o dokonany zaprogramowaniu czasu trwania oraz zakończenia pieczenia w trybie AUTO. W celu przywrócenia pracy piekarnika w trybie ręcznym po każdym pieczeniu AUTO należy nacisnąć jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA  oraz KONIEC PIECZENIA .



! Symbol  pozostaje włączony wraz z piekarnikiem przez cały czas trwania pieczenia.

W każdej chwili istnieje możliwość wyświetlenia ustawionego czasu trwania pieczenia poprzez naciśnięcie przycisku CZAS TRWANIA PIECZENIA , oraz wyświetlenia godziny zakończenia pieczenia poprzez naciśnięcie przycisku KONIEC PIECZENIA . Po zakończeniu pieczenia włącza się sygnał akustyczny. W celu jego przerwania należy nacisnąć dowolny przycisk, z wyjątkiem przycisków  oraz .

#### **Anulowanie zaprogramowanego pieczenia**

Nacisnąć jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA  oraz KONIEC PIECZENIA .

#### **Poprawić lub skasować wprowadzone dane**

Raz wprowadzone dane mogą być zmieniane w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku (MINUTNIK, CZAS TRWANIA PIECZENIA lub KONIEC PIECZENIA) oraz przycisku  lub .

Skasowanie czasu trwania pieczenia powoduje automatyczne skasowanie czasu zakończenia pieczenia i odwrotnie.

Podczas programowania działania urządzenia nie można wprowadzić wcześniejszego czasu zakończenia pieczenia niż czas rozpoczęcia pieczenia, proponowany przez samo urządzenie.



UWAGA! Szklana pokrywa może popękać jeżeli zostanie nagrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy tylko modeli ze szklana pokrywa.



# Tabela pieczenia w piekarniku

PL

Pozycja pokręta piekarnika	Rodzaj potrawy	Masa (kg)	Poziom od dołu	Czas wstępnego nagrzewania piekarnika (min.)	Pozycja pokręta regulatora temperatury	Czas pieczenia (min.)
<b>Tryb konwencjonalny</b>	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki	–	3	15	180	15-20
	Tarta	1	3	15	180	30-35
<b>Pieczenie ciasta</b>	Torty z owocami	0,5	3	15	180	20-30
	Placki ze śliwkami	1	2/3	15	180	45-50
	Biszkopt	0,7	3	15	180	40-50
	Paszteciki (na 2 poziomach)	0,5	3	15	160	25-30
	Ciasteczka (na 2 poziomach)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Sernik (na 2 poziomach)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Ciasto francuskie (na 3 poziomach)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Herbatniki (na 3 poziomach)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
<b>Pieczenie pizzy</b>	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2/3	10	180	60 – 70
<b>Wszechstronne pieczenie</b>	Pizza (na 2 poziomach)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnię	1	2	10	180	40-45
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1 + 1	2-4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Placek ze śliwkami	1	2	15	170	40-50
	Ciasto francuskie (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Biszkopt (na 1 poziomie)	0,5	3	10	170	15-20
	Biszkopt (na 2 poziomach)	1	2-4	15	170	20-25
	<b>Grill</b>	Sola i mątwą	0,7	4		Max
Kebab z kałamarnicy i krewetek		0,6	4		Max	8-10
Filet z dorsza		0,6	4		Max	10-15
Warzywa z rusztu		0,4	3-4		Max	10-15
Befszyk cielęcy		0,8	4		Max	15-20
Kotlety		0,6	4		Max	15-20
Hamburgery		0,6	4		Max	10-12
Makrela		1	4		Max	15-20
Grzanki		4 szt.	4		Max	3-5
<b>Podwójny grill</b>		Befszyk cielęcy	1	4	5	Max
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Grzanki	4 szt.	4	5	Max	2-3
	<b>Rożno</b>					
	Cielęcina	1	5		Max	80-90
Kurczak	1,5	5		Max	70-80	
<b>Ruszt</b>	Kurczak pieczony	1,5	2	10	200	55-60
	Mątwą nadziewana	1,5	2	10	200	30-35
	<b>Rożno</b>					
	Cielęcina	1,5		5	200	70-80
	Kurczak	1,5		5	200	70-80
	Baranina	1,5		5	200	70-80
	<b>Szaszłyki (niektóre modele)</b>					
Mięsne	1		5	Max	40-45	
Warzywne	0,8		5	Max	25-30	
<b>dolny wentylator</b>	Leszcz	1,5	2	10	200	30-35
	Filet z dorsza	0,5	3	18'	170-180	25-35
	Strzepiel	0,5	3	16'	160-170	15-20
		0,5	3	24'	200-210	35-45
	Mieszanka warzyw (rodzaj Ratatouille)	0,8 – 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Warzywa dobrze wypieczone	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
	<b>dolna grzałka</b>	do przypiekania				

# 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

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia poza pomieszczeniem zamkniętym, nawet w miejscu zadaszonym, ponieważ wystawianie go 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 służy do przygotowywania potraw i powinno być używane wyłącznie przez osoby dorosłe, zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji.
- 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. Należy uważać, aby nie dotknąć tych części, oraz dbać o to, by dzieci nie zbliżyły się do piekarnika.**
- Unikać sytuacji, gdy przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe stykają 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 działającego urządzenia.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych w dolnej komorze depozytowej lub w piekarniku; jeśli urządzenie zostałoby niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeśli występuje w danym modelu) mogą się nagrzewać.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy się zawsze upewnić, czy pokrętki znajdują się w pozycji  
•
- Nie należy wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za kabel: zaleca się przytrzymanie wtyczki.
- Nie czyścić 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. Należy skontaktować się z Serwisem.
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.

## Zalecenia dotyczące odpadów

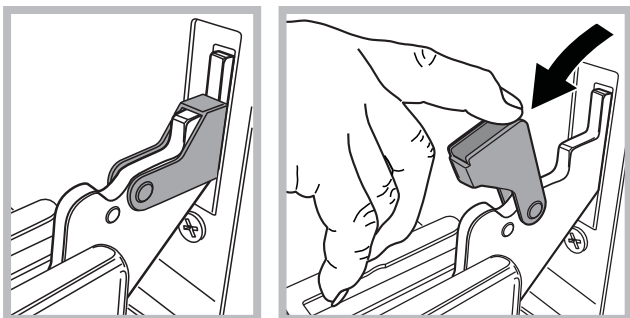
- Usuwanie opakowania: stosować się do lokalnych przepisów, dzięki temu opakowania będą mogły zostać zutylizowane.
- Dyrektywa europejska 2002/96/CE w sprawie odpadów w postaci urządzeń elektrycznych oraz elektronicznych (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą być podlegać zwykłemu cyklowi eliminacji stałych odpadów miejskich. Wycofane z użytku urządzenia powinny być gromadzone oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyklingu materiałów, z których są wykonane, oraz w celu zapobiegania potencjalnym szkodom dla zdrowia osób i dla środowiska naturalnego. Symbol przekreślonego kosza, umieszczony na wszystkich produktach, przypomina o obowiązku ich selektywnego gromadzenia. 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

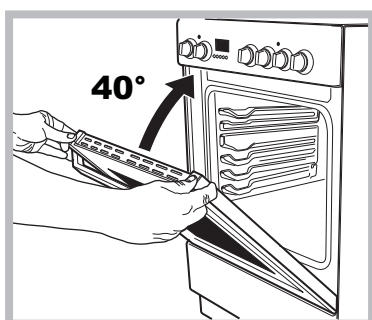
- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych, można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych.
- Przy programach GRILL i ZAPIEKANKA zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Należy utrzymywać uszczelki w stanie sprawnym i czystym, tak aby dokładnie przylegały do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

**Demontaż i ponowny montaż drzwiczek piekarnika:**

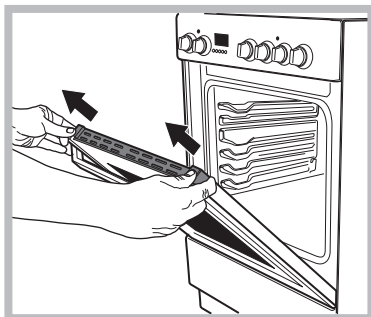
1. Otworzyć drzwiczki
2. Obrócić całkowicie do tyłu zaczep zawiasów drzwi piekarnika (zob. zdjęcie)



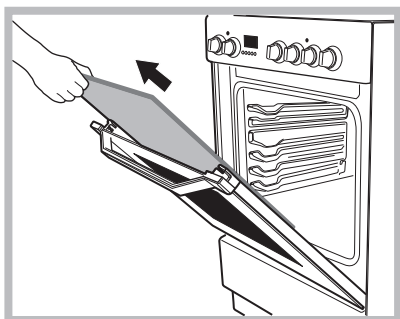
3. Zamknąć drzwi aż do oporu stawianego przez zaczep (drzwi pozostaną otwarte na ok. 40°) (zob. zdjęcie)



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".

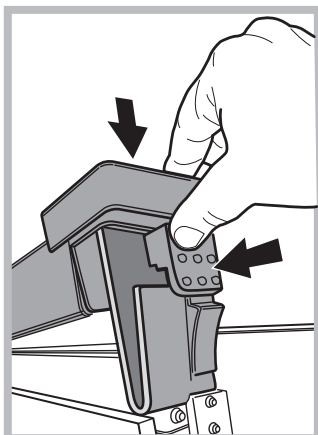


6. Ponownie założyć szybę.

**OSTRZEŻENIE!** Piekarnika nie można używać, gdy wyjęta jest wewnętrzna szyba drzwi!

**OSTRZEŻENIE!** Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a napis ostrzegawczy na panelu nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany

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.

**Czyszczenie piekarnika wspomagane parą:**

Ten tryb czyszczenia jest zalecany do czyszczenia po pieczeniu tłustego jedzenia (pieczeni, mięsa).

Ta procedura czyszczenia upraszcza proces usuwania brudu ze ścianek piekarnika poprzez generowanie pary w jego wnętrzu. W ten sposób łatwiejsze będzie czyszczenie wnętrza samego piekarnika.

**Ważne!** Zanim rozpoczniesz czynność czyszczenia parą:

- usuń resztki jedzenia / tłuszczu z dna piekarnika;
- usuń wszelkie akcesoria (kratki i garnki).

Po wykonaniu powyższych czynności zalecamy:

1 – Nalej 300 ml wody do głębokiej blachy/półki piekarnika; umieść ją na pierwszym dolnym poziomie. W modelach bez głębokiej blachy/półki, proszę użyć standardową blachę do pieczenia i umieścić ją na ruszcie na pierwszym dolnym poziomie.

2 – Wybierz funkcję Tryb DOLNEJ GRZALKI  i ustaw temperaturę na 100°C;

3 – Włącz piekarnik na 15 minut;

4 – Wyłącz piekarnik;

5 – Gdy piekarnik wystygnie, otwórz jego drzwi i dokończ mycie wodą i wilgotną ściereczką.

6 – Usuń pozostałości wody z wnętrza piekarnika po zakończeniu jego mycia.

Jeśli czynność czyszczenia jest wykonywana po pieczeniu szczególnie tłustego jedzenia lub gdy piekarnik jest bardzo brudny, proszę dokończyć jego mycie metodą tradycyjną objaśnioną w poprzednim paragrafie.

**! Proszę czyścić piekarnik, gdy jest on zimny!**

# Konserwacja i utrzymanie

PL

## Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

## Czyszczenie urządzenia

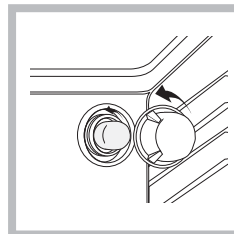
**!** Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać czyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

- 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 obfite splukanie i dokładne osuszenie urządzenia po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Kratki, pokrywy, separatory płomienia oraz palniki płyty grzejnej mogą być zdejmowane, co ułatwia ich czyszczenie; należy je myć w ciepłej wodzie z dodatkiem proszku, który nie powoduje ścierania powierzchni, usuwając z nich wszelkie osady, a następnie dokładnie je susząc.
- Należy często czyścić końcówki urządzeń zabezpieczających\* przed brakiem płomienia
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone - najlepiej po każdym użyciu - kiedy jest jeszcze ciepłe. Należy użyć do tego celu ciepłej wody i środka czyszczącego, splukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nie powodujących ścierania, 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

Należy okresowo kontrolować 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 wykonania jego naprawy.

## Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku



1. Po odłączeniu piekarnika od sieci elektrycznej zdjąć szklaną pokrywę obudowy żarówki (patrz rysunek)..

2. Wykręcić żarówkę i wymienić ją na podobną: napięcie 230V, moc 25 W, złącze E 14.

3. Ponownie założyć pokrywę i podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej.

## Konserwacja kurków gazowych

Z czasem może się zdarzyć, że pokrętko kurka gazu ulegnie zablokowaniu lub jego obracanie będzie utrudnione. W takim przypadku należy wymienić to pokrętko.

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

## Serwis Techniczny

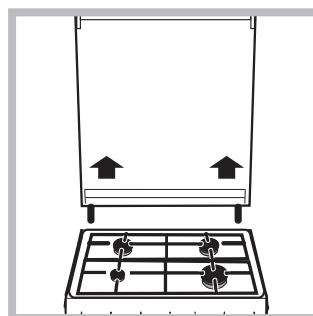
**!** Nigdy nie należy się zwracać do nieautoryzowanych punktów serwisowych.

**Należy podać:**

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

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

## Demontaż pokrywy



Pokrywe gorna można zdjąć. Trzymając oburącz należy unieść ją do góry.

**!** Nie należy zamykać pokrywy zanim palniki nie zostaną zgaszone.

**!** Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej ewentualne

zanieczyszczenia, w szczególności ciekłe.



# Montavimas

LT

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

! Prašome išsaugoti šias instrukcijas ateičiai. Ásitikinkite, kad instrukcijos bus perduodamos su prietaisu, kai jis bus parduodamas, atiduodamas arba perkeliamas á kitá vietá.

! Prietaisá turi montuoti specialistas pagal pateikiamas instrukcijas.

! Bet kokie taisymai ar priežiūros darbai turi būti atliekami viryklé atjungus nuo maitinimo álaltinio.

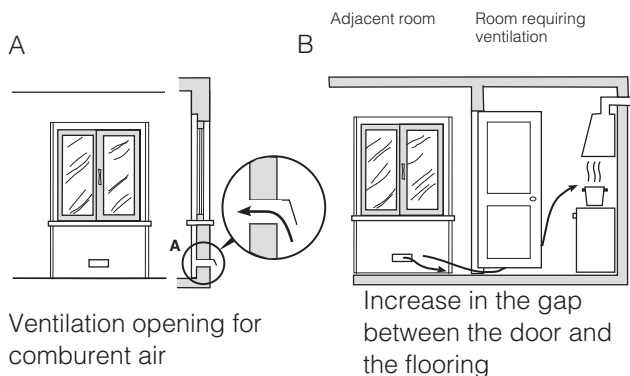
! Rekomenduojame prieš pirmá kartá naudojant orkaité išvalyti laikantis instrukcijá, pateikiamá skyriuje „Priežiúra“.

## Patalpos vėdinimas

Prietaisá 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 áprastam dujų degimo procesui (oro srautas negali būti mažesnis nei 2 m<sup>3</sup>/val. sumontuotos galios kW).

Oro paėmimo angos, apsaugotos grotelėmis, turi turėti vamzdžius, kuriá vidinis skersmuo būtų ne mažesnis kaip 100 cm<sup>2</sup>, jie turėtų būti sumontuoti taip, kad netrukdytá (žr. A pav.).

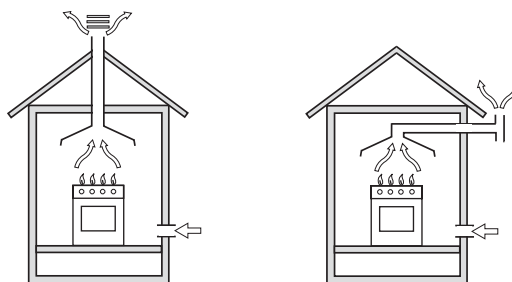
Šios paėmimo angos turėtų būti padidintos 100 % – ne mažiau kaip 200 cm<sup>2</sup>, kai kaitlentés pavirđius neturi apsauginio ugnies árenginio. Kai oro srautas netiesioginiu būdu tiekiamas á gretimas patalpas (žr. B pav.), jei jos nėra pastato bendro naudojimo dalys, didesnio gaisro pavojaus vietos ar miegamieji, paėmimo angos turi būti su išvestu ventiliaciniu vamzdžiu.



! Ilgai naudojus prietaisá, rekomenduojama atidaryti langá arba sumažinti naudojamá ventiliatoriá greitá.

## Degimo metu susidariusiá dūmá išmetimas

Degimo metu susidarantiá dūmá išmetimas turi būti užtikrintas gaubtá prijungiant prie saugaus natūralios traukos kamino arba naudojant elektriná ventiliatoriá, kuris pradėtų veikti automatiškai, tik ájungus prietaisá (žr. pav.).



Fumes channelled straight outside

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

! Suskystintosios naftos dujos yra sunkesnės už orá ir kaupiasi apačioje, tad visose patalpose, kuriose yra SND balionai, turėtų būti á lauká išvestá angá, kad dujos galėtų lengvai ištekėti.

SND balionai negali būti montuojami ar laikomi patalpose, kurios yra po ęme (pvz., rúsyje). Patalpose turi būti laikomas tik naudojamas balionas; jis turi būti laikomas atokiau nuo dílumos álaltiniá (orkaité, kaminá, viryklé), kurios galėtų baliono temperatúrą pakelti aukđčiau nei 50 °C.

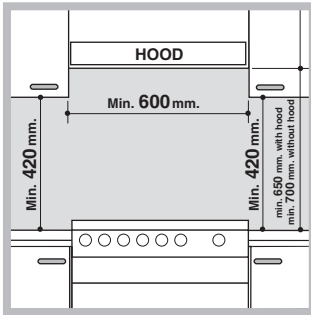
## Padėtis ir idlyginimas

! Prietaisá galima montuoti ir áalia spintelé, jei já pavirđius nėra aukđčiau nei kaitlentés pavirđius.

! Siena, besiliečianti su prietaiso galu, turi būti pagaminta iš nedegiai, karđčiui atspariá medžiagá (T 90 °C).

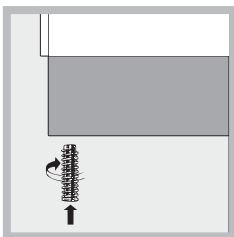
Norėdami tinkamai sumontuoti prietaisá:

- Pastatykite já virtuvėje, svetainėje ar gyvenamajame kambaryje (ne vonioje).
- Jei kaitlentés virđius yra aukđčiau nei spintelé, prietaisá reikėtų montuoti bent jau 200 mm atstumu nuo já.
- Jei viryklé montuojama po sienine spintele, nuo kaitlentés pavirđiaus iki spintelés apačios turi būti ne mažesnis kaip 420 mm atstumas. Dá atstumá reikia padidinti iki 700 mm, jei sieninés spintelés yra degios (žr. pav.).

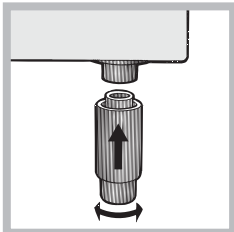


- Už viryklės ar mažesniu nei 200 mm atstumu nuo jos šonai negali būti užuolaidai.
- Gaubtai turi būti montuojami remiantis atitinkamose instrukcijose pateikiamais nurodymais.

#### Išlyginimas



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



Kojos\* įdenda į lizdus, esančius po virykle.

#### Elektros jungtis

Sumontuokite standartiną 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 atampai ir atitikti NFC 15-100 reikalavimus (grandinės pertraukikliai negali pertraukti atžeminimo laido). Maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad temperatūra aplink jį niekuomet neviršytų 50 °C.

Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio, įsitinkite, kad:

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

! 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 nepriima 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 tiekiamam 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 šrenginiu.

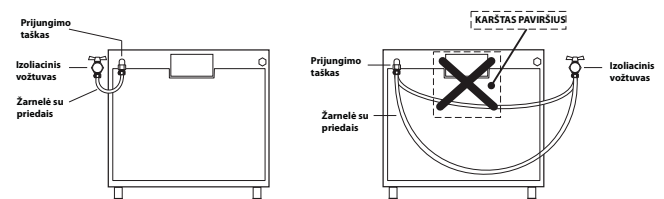
! Patikrinkite, ar dujų tiekimo slėgis atitinka reikiamą, nurodytas degiklių ir antgalių specifikacijų lentelėje (žr. *toliau*). Taip užtikrinsite, kad prietaisas veiktų saugiai ir ilgai, o energija būtų naudojama veiksmingai.

Dujų prijungimas lanksčia gumine žarna

Įsitinkite, 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 ji būtų galima lengvai patikrinti.
- Yra trumpesnė nei 1500 mm.
- Gerai įdenda į vietas abiejuose galuose, kur atvirtinama spaustukais, 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 spintelėlių), reikia naudoti plieninį ąrną (žr. *toliau*).

Lanksčiai plieniniai vamzdžiai be jungčių prijungimas prie srieginės jungties

Ásitinkite, kad ąrna ir tarpikliai atitinka galiojančius reikalavimus.

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

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

Patikrinkite, ar ties jungtimis nėra nuotėkių

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

## Pritaikymas skirtingam dujų tipui

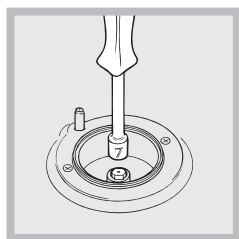
Galima pritaikyti prietaisą prie kitokio nei numatytasis dujų tipo (tai būna nurodyta ant gaubto esančioje etiketėje).

### Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:

1. Nuimkite kaitlentės tinklėlą 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 á mažiausią padėtį.

2. Išimkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtą, kuris yra prie čiaupo kaidžio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.

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

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

! Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.

### Trijų žiedų degiklių antgalių keitimas:

1. Nuimkite kaistuvų atramas ir iškelkite degiklius iš lizdų. Degiklių sudaro 2 atskiros dalys (žr. paveikslėlius).

2. Išukite antgalius 7 mm veržliarakčiu. Antgalius keiskite į modelius, pritaikytus naudoti su naujo tipo dujomis (žr. 1 lentelę). Abiejų antgalių kiaurymių skersmuo yra vienodas.

3. Visus komponentus keiskite procedūrą kartodami atbuline tvarka.



• Pirminio degiklio oro srauto reguliavimas: Reguluoti nereikia.

• Minimalių degiklio parametrų nustatymas:

1. Vožtuvą pasukite į mažiausios liepsnos padėtį.

2. Išimkite rankenėlę ir vožtuvo kaištyje arba šalia jo esantį nustatymo varžtą sureguliuokite taip, kad liepsna būtų nedidelė ir stabili.

3. Sureguliuavę mažiausią liepsną patikrinkite, ar ji neužgęsta reguliatoriaus rankenėlę kelis kartus greitai pasukant nuo mažiausios liepsnos padėties iki didžiausios ir atgal.

4. Kai kuriuose prietaisuose naudojamas apsauginis įtaisas (temperatūros jutiklis). Jei prietaisas neveikia, kai nustatytas mažiausias liepsnos lygis, reguliavimo varžtu padidinkite liepsną.

5. Baigę reguliavimą, apvaduose pakeiskite sandariklį naudodami sandarinimo vašką arba analogišką priemonę.

! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų áaltinio, nustatymo varžtas turi būti priveržiamas kuo tvirčiau.

! Užbaigę šią procedūrą seną lipduką pakeiskite nauju, kuriame nurodoma, jog naudojamos naujo tipo dujos. Lipdukų galite gauti bet kuriame mūsų klientų aptarnavimo centre.

! Jei darbinis dujų slėgis skiriasi nuo rekomenduojamo slėgio (ar šiek tiek kinta), siekiant atitikti vietinių normų reikalavimus padavimo vamzdyje reikia sumontuoti tinkamą slėgio reguliatorių.

## Degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė

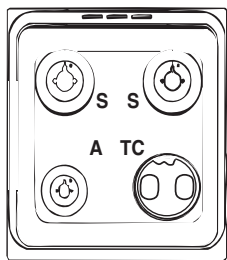
Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminė galia kW (p.c.s.*)		Suskystintosios dujos				Gamtinės dujos	
		Vardinis	Redukuota	Pralaida 1/100 (mm)	Antgalių 1/100 (mm)	Srautas* g/val.		Antgalių 1/100 (mm)	Srautas* l/val.
Trivietis karūna (TC)	130	3,25	1,5	63	2x65	236	232	2x99	309
Pusiau greitas (vidutinis) (S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Papildomas (mažas) (A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Tiekimo slėgis		Vardinis (mbar) Mažiausias (mbar) Didžiausias (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos

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

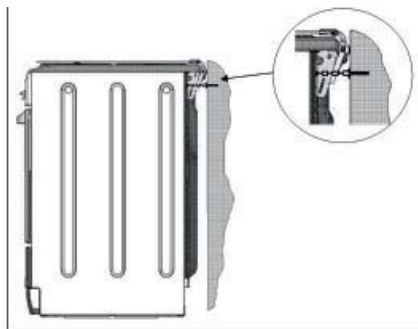
\*\*\* Butanas P.C.S. = 49,47 MJ/kg

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







H5TMH6AF PL

### Saugos grandinės



! Kad prietaisas atsitiktinai neapvirtų, pvz., vaikui užlipus ant orkaitės durelių, BŪTINA sumontuoti kartu su prietaisu tiekiamą apsauginę grandinę! Prie viryklės pritvirtintą apsauginę grandinę

prie sienos už prietaiso reikia tvirtinti sraigtu (kartu su virykle netiekiamas) tokiame pačiame aukštyje, kokiame grandinė yra pritvirtinta prie prietaiso. Pasirinkite už prietaiso esančios sienos tipui tinkančius sraigtą ir jo kaištį. Jei sraigto galvutės skersmuo mažesnis nei 9 mm, naudokite tarpiklį. Prie betoninės sienos tvirtinkite ne mažesnio kaip 8 mm skersmens ir 60 mm ilgio sraigtu. Grandinė turi būti pritvirtinta prie viryklės galo ir sienos taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Grandinė turi būti įtempta ir lygiagreči grindims.

CHARAKTERISTIKŲ LENTELĖS	
<b>Matmenys (su ištrauktais takeliais)</b>	Plotis 410mm Aukštis 340 mm Gylis 424 mm
<b>Tūris (su ištrauktais takeliais)</b>	60 l
<b>Apatinio skyriaus matmenys</b>	Plotis 42 cm Aukštis 23 cm Gylis 44 cm
<b>Degikliai</b>	Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės
<b>Įtampa ir dažnis</b>	Žiūrėkite duomenų plokštę
<b>ENERGIJOS ŽENKLINIMAS</b>	Direktyva 2002/40/EB dėl energijos sunaudojimo ženklinimo ant buitinių elektrinių orkaitių. EN 50304 standartas  Natūralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos: konvekcija   Priverstinės konvekcijos klasės deklaruotosios energijos sąnaudos – šildymo režimas: kepimas 
 	Prietaisas atitinka šias Europos Ekonominės Bendrijos direktyvas: 2006 m. gruodžio 12 d. direktyvą 2006/95/EB (žemoji įtampa) su vėlesniais pakeitimais, 2004 m. gruodžio 15 d. direktyvą 2004/108/EB (elektromagnetinis suderinamumas) su vėlesniais pakeitimais, 1993 m. liepos 22 d. direktyvą 93/68/EEB vėlesniais pakeitimais. 2002/96/EB 2009 m. lapkričio 30 d. 2009/142 (dujos) 1275/2008 (budėjimo (išsijungimo) režimas)

# Ájungimas ir naudojimas

## Rankenëlës naudojimas

### Degikliø uþdegimas

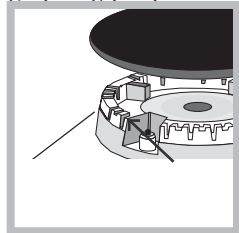
Kiekvienai DEGIKLIO rankenai yra skirtas þiedas, ro-dantis jo liepsnos degimo smarkumã.

Norëdami uþdegti kaitlentës degyklã:

1. Prie degiklio prikiðkite uþdegyklã (liepsnã ar þiebtuvëlã).
2. Paspauskite DEGIKLIO rankenëlã ir pasukite jã prieš laikrodþio rodyklã, kad rodytø didþiausias ugnies padëtã E.
3. Sureguliuokite liepsnos intensyvumã iki norimo lygio sukdami DEGIKLIO rankenëlã prieš laikrodþio rodyklã. Tai gali bûti maþiausia nuostata C, didþiausia nuostata E arba bet kuri tarpinë padëtis.

Jei prietaisas turi elektroniná uþdegimo árenginã\*

(tr. pav.), paspauskite DEGIKLIO rankenëlã ir sukite



jã prieš laikrodþio rodyklã, maþiausios liepsnos nuosta-tos link, kol degiklis uþsidegs. Atleidus rankenëlã degiklis gali uþgesti. Taip nutikus, pakartok-ite veiksmø sekã, palaikydami rankenëlã nuspaustã kiek il-gëliau.

! Jei liepsna netyčia uþges, idjunkite degyklã ir prieš pa-kartotinã degimã palaukite bent 1 minutã.

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnos árenginã\*, paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenëlã apie 2–3 sekundes, kad árenginys bûtø aktyvinamas.

Norëdami idjungti degyklã, pasukite rankenëlã á idjungimo padëtã •.

Praktinis patarimas dël degikliø naudojimo

Kad degikliai veiktø veiksmingiausiai ir taupytø dujas, rekomenduojama naudoti plokðiadugnes keptuves su dangþiais. Jos turëtø bûti pritaikytos degiklio dydþiui:

Liepsnos reguliavimas lygiais

Degiklio liepsnos intensyvumã galima reguliuoti ranken nustatant vienã ið 6 galios lygiø malaus, su 4 tarpinëmis padëtimis:



Sukant rankenëlẽ spragtelëjimas rodo, kad perjungtas kitas lygis. Tokia sistema uþtikrina tikslesnã reguliavimã leidþia atkartoti liepsnos intensyvumã pageidaujama lygã skirtingam maisto ruoðimui. kai parinkimo rankenëlẽ yra ne idjungimo padëtyje, uþsidega lemputẽ „ájungta“.

### Praktinis patarimas dël degikliø naudojimo

Kad degikliai veiktø veiksmingiausiai ir taupytø dujas, rekomenduojama naudoti plokðiadugnes keptuves su dangþiais. Jos turëtø bûti pritaikytos degiklio dydþiui: norëdami identifikuoti degiklio tipã, þiûrëkite schemas skyriuje „Degikliø ir antgaliø specifikacijos“.

Degiklis	ã Virtuve.s skersmuo (cm)
Trivietis karuna (TC)	24 - 26
Pusiau greitas (vidutinis) (S)	16 - 20
Papildomas (mazas) (A)	10 - 14




norëdami identifikuoti degiklio tipã, þiûrëkite schemas skyriuje „Degikliø ir antgaliø specifikacijos“.

## Orkaitës naudojimas

! Pirmã kartã naudodami prietaisã bent pusã valandos aukðciausia temperatûra pakaitinkite tuðã orkaitã su uþdarytomis durelëmis. Prieð idjungdami orkaitã ir atidarydami dureles ásitikinkite, kad patalpa yra gerai vëdinama. Prietaisas gali skleisti ðiek tiek nemalonø kvapã, kurã sukelia nudeganãios apsauginës medþiagos, naudojamos gamyboje.

! Prieð pradëdami naudoti prietaisã, nuo gaminio ðonã nuimkite visas plastikines juosteles.

! Niekuomet nedëkite daiktø tiesiai ant orkaitës dugno, nes kyla pavojus sugadinti emalio sluoksna.

! Jei prietaisas turi elektroninio programavimo funkcijã\*, prieš naudodami elektrinã orkaitã vienu metu nus-pauskite mygtukus  ir  (ekrane pasirodys simbolis ) , tada pasirinkite norimã maisto gaminimo funkcijã.

1. Parinkite norimã maisto gaminimo reþimã pasukdami PARINKIMO rankenëlã.

2. Parinkite maisto gaminimo reþimui rekomenduojamã ar norimã temperatûrã pasukdami TERMOSTATO rankenëlã.

Maisto gaminimo reþimø sãraðas ir siûloma temperatûra pateikiami atitinkamoje lentelëje (þr. Orkaitës naudojimo patarimø lentelã).

Gamindami maistã visuomet galite:


- Pakeisti maisto gaminimo reþimã pasukdami PARINKIMO rankenëlã.
- Pakeisti temperatûrã pasukdami TERMOSTATO rankenëlã.
- Baigti maisto gaminimã pasukdami PARINKIMO rankenëlã á nulinc padëtã.

! Maisto gaminimo indus dëkite tik ant groteliø.

### Indikacinë TERMOSTATO lemputẽ

Kai ji uþsidega, orkaitẽ kaista. Ji idsjungia, kai temperatûra orkaitës viduje pasiekia parinktã reikðmã. Kai ji uþsidega, orkaitẽ kaista. Ji idsjungia, kai temperatûra orkaitës viduje pasiekia parinktã reikðmã. Tuo metu lemputẽ vis idsjungia ir ásjungia, paro-dydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastovã temperatûrã.

### Orkaitës lemputẽ

Ji ájungiamã pasukant PARINKIMO rankenëlã á bet kurã kitã padëtã, idskyrus nulinc. Ði lemputẽ degs tol, kol veiks orkaitẽ. Rankenële parenkant , lemputẽ ájungiamã, taãiau neaktyvinamas nẽ vienas kaitinimo elementas.



## Maisto gaminimo režimai

### ORKAITĖS KONVEKCIJOS režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

Bus įjungtas ir viršutinis, ir apatinis kaitinimo elementai. Taikant įprastą maisto gaminimo režimą geriausia naudoti tik vienas kepimo groteles. Jei naudosite daugiau nei vienas groteles, karštis nepasiskirstys tolygiai.

### KEPIMO režimas.

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

Įsijungs galinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, tad karštis visoje orkaitėje pasiskirstys tolygiai ir vienodai. Šis režimas puikiai tinka gaminti maistui, kuris jautrus temperatūrai (pvz., pyragams, kuriems reikia iškilti), ir kepiniams, kuriems reikia 3 lentynų vienu metu.

### PICOS režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

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

### VAIRAUS KEPIMO režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

Įsijungia visi kaitinimo elementai (viršutinis, apatinis ir apvalusis), pradeda veikti ventiliatorius. Kadangi karštis visoje orkaitėje būna vienodas, maistas iškepa ir paruduoja tolygiai. Vienu metu galima naudoti daugiausia dvejas groteles.

### KEPSNINĖS režimas

Temperatūra: MAX.

Įsijungia vidurinė viršutinio kaitinimo elemento dalis. Tiesioginė aukšta kepsninės temperatūra rekomenduojama maistui, kuriam reikia didelės paviršiaus temperatūros (veršienos ir jautienos kepsniai, filė ir antrekotai). Šiame kepimo režime naudojamas ribotas energijos kiekis, jis puikiai tinka skrudinant. Maistą dėkite grotelių viduryje – jei padėsite šonuose, jis tinkamai neiškeps.

### SKRUDINIMO režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir 200 °C.

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

pridegimo ir leidžia karščiui prasiskverbti tiesiai į maistą.

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

### DVIKUBOS KEPSNINĖS režimas

Temperatūra: MAX.

Tai stipresnė kepsninė nei įprastame režime, pasižyminti inovatyviu dizainu, pagerinančiu kepimo veiksmingumą iki 50 % ir nepaliekančiu vėsių patiekalo kampų. Šį kepsninės režimą naudokite, kai norite gauti vienodai parudusį maisto paviršių.

### Konditerijos režimas

Pozicija termostato Å: Nuo 60 °C iki maks.

Apatinis kaitinimo elementas ateina.

Šis režimas tinka kepti ir virti subtilus maisto

ateina iš apačios padeda raugas procesą.

Atkreipkite dėmesį, kad tai užima nemažai laiko aukštesnėje temperatūroje turi būti pasiektas, todėl mes rekomenduojame naudoti „Konvekcija Mode“ tokiais atvejais.

### ATŠILDYMO režimas

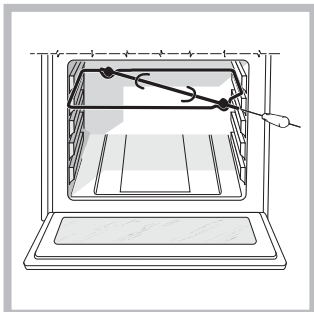
Orkaitės apačioje esantis ventiliatorius priverčia oro

Šis režimas rekomenduojamas atšildant visų rūšių maistą, bet ypač tinka švelniam maistui, kuriam nereikia karščio, pvz.: ledų tortams, grietinėlės ar kremos desertams, vaisiniams pyragams. Naudojant ventiliatorių atšildymo laikas sutrumpėja maždaug perpus. Atšildant mėsą, žuvį ir duoną galima pagreitinti šį režimą, įjungus „daugialypio gaminimo“ režimą ir nustačius 80–100 °C temperatūrą.


### APATINĖS VENTILIACIJOS režimas

Įjungiamas apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, todėl karštis paskirstomas visoje orkaitės ertmėje. Šis derinys naudingas lėtai gaminant daržoves ar žuvį.

## Iešmas



Norėdami įjungti iešmą:

1. Riebalų surinkimo indą padėkite 1 padėtyje.
2. Iešmo atramą padėkite 4 padėtyje ir įkiškite iešmą į skylę, esančią orkaitės gale (žr. pav.).
3. Aktyvinkite iešmą parinkdami  PARINKIMO rankenėle.

## Praktiniai maisto gaminimo patarimai

! Kai maistą gaminate naudodami ventiliatorių, grotelių nedėkite į 1 ar 5 padėtį. Per didelis tiesioginis karštis gali sudeginti temperatūrai jautrų maistą.

### KELIŲ PATIEKALŲ KEPIMAS

- Naudokite 2 ir 4 padėtis, maistą, kuriam reikia daugiau karščio, dėkite 2 padėtyje.
- Apačioje padėkite riebalų surinkimo indą, o aukščiau – groteles.

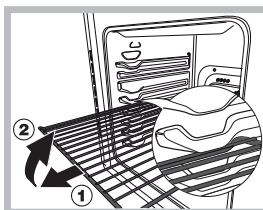
### KEPSNINĖ

- Naudodami KEPSNINĖS ir DVIGUBOS KEPSNINĖS režimus groteles dėkite 5 padėtyje, o riebalų indą – 1, kad surinktumėte kepant išsiskiriančius skysčius. Naudodami SKRUDINIMO režimą groteles padėkite 2 arba 3 padėtyje, o riebalų indą – 1, kad surinktumėte kepant išsiskiriančius skysčius.
- Rekomenduojame nustatyti didžiausią kaitinimo lygį. Viršutinį kaitinimo elementą reguliuoja termostatas, jis ne visuomet veikia tolygiai.

### PICOS ORKAITĖS REŽIMAS

- Naudokite lengvą aliumininį picos skardą. Padėkite ją ant grotelių. Jei norite traškos plutos, nenaudokite riebalų surinkimo indo, nes jis neleidžia susiformuoti plutai pailgindamas kepimo laiką.
- Jei pica turi daug priedų, rekomenduojame įpusėjus kepimo procesą ant jos viršaus uždėti mocarelos.

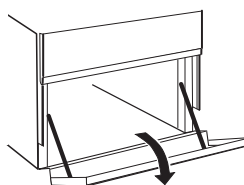
**ĀSPĖJIMAS!** Pakaitintas stiklinis dangtis gali trūkti. Prieš uždarydami dangtą išjunkite visas elektrines kaitlentes ir degiklius.



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

### Apatinis skyrius

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



! Vidiniai stalėlio (kur yra) paviršiai gali ākaisti.

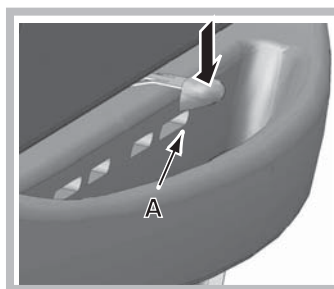
! Nedėkite degiū medžiagū ā apatinā orkaitės skyriū.

Orkaitė teikia āvairiū alternatyvū, tad galima gaminti bet kokius patiekalus geriausiu āmanomu būdu. Laikui bėgant idmoksite naudotis āiuo universaliu kepimo prietaisu, o pateikti nurodymai yra tik patarimai, juos vėliau galima pakeisti āgyta asmenine patirtimi.

### Pakaitinimas

Jei orkaitė reikia pakaitinti (to paprastai reikia gaminant patiekalus id mielinės tešlos), **galite naudoti ventiliatoriaus** pagalbos reūimū, kad norima temperatūra būūt pasiekta kaip galima greičiau ir taupant energijū.

Ādėjū patiekalū ā orkaitė, galite pasirinkti tinkamiausū kepimo reūimū.



Kai kurie modeliai komplektuojami su fiksavimo durū. Norėdami atidaryti durū paspauskite mygtukū "A", nurodytū paveikslėlyje


## Elektroninis laikmatis

Funkcija rodo laiką ir veikia kaip atgalinis laikmatis, skaičiuojantis iki nulio.

! Visos funkcijos bus atliktos per maždaug 7 sekundes po nustatymo.



Laikrodžio nustatymas

Prijungus prietaisą prie maitinimo šaltinio arba po maitinimo pertrūkio, laikrodžio ekranas mirksės ir rodys: **0:00**

- Spauskite mygtuką , tada mygtukus „-“ ir „+“. Taip nustatysite tikslų laiką. Kad reikdėms didėti greičiau, nuspauskite mygtuką palaikykite.



Reikiamus pakeitimus galima padaryti kartojant aprašytą procesą.

### Laikmačio funkcija

Dir funkciją galima įjungti nuspaudžiant  mygtuką, tada ekrane pasirodys simbolis . Kiekvieną kartą nuspaudus mygtuką „+“, laikas bus padidinamas 10 sekundžių, kol pasieks 99 minutes 50 sekundžių. Nuo šio taško kiekvienas paspaudimas laiką didins viena minute iki maždaug 10 valandų.

Spaudžiant „-“ mygtuką laikas bus mažinamas.

Kai laikas bus nustatytas, laikmatis pradės atgalinį skaičiavimą. Kai laikmatis pasieks nulį, suskambės signalas (jį galima įjungti nuspaudus bet kurį mygtuką).

Laiką galima pažiūrėti nuspaudus  mygtuką,  simbolis rodo, kad laikmačio funkcija įjungta. Po maždaug 7 sekundžių ekranas vėl automatiškai persijungs į laikmačio režimą.

Jau nustatyto laiko atšaukimas.

Spauskite mygtuką tol, kol ekrane pasirodys **0:00**.

Signalo garso reguliavimas.

Parinkę ir patvirtinę laikrodžio nuostatas, „-“ mygtuku sureguliuokite signalo garsą.

## Maisto gaminimo planavimas pagal elektroninę programą

### Laikrodžio nustatymas

Prijungus prietaisą prie maitinimo šaltinio arba po maitinimo pertrūkio ekranas automatiškai persijungs į **0:00** ir pradės mirksėti. Norėdami nustatyti laiką:

1. Vienu metu nuspauskite mygtuką **GAMINIMO LAI-**

**KAS**  ir **GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS** .


2. Per 4 sekundes nuo mygtuko nuspaudimo nustatykite tikslų laiką spausdami mygtukus „+“ ir „-“. „+“ mygtukas valandas didina, o „-“ mygtukas mažina.

Nustačius laiką programa automatiškai persijungia į rankinį režimą.

### Laikmačio nustatymas

Laikmatis leidžia nustatyti atgalinį skaičiavimą, o jam pasibaigus pasigirsta garsinis signalas.

Norėdami nustatyti laikmatą:


1. Nuspauskite mygtuką **LAIKMATIS** . Ekrane pasirodys:

**^ 0:30**

2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite laiką.

3. Atleidus mygtukus, laikas pradedamas skaičiuoti ir jo reikdėms parodoma ekrane.

**10:00**

4. Laikui pasibaigus, pasigirsta signalas, jį galima įjungti nuspaudus bet kurį mygtuką (išskyrus „+“ ir „-“ mygtukus). Simbolis  išsijungs.

! Laikmatis orkaitės nei įjungia, nei išjungia.


Signalo garso reguliavimas

Parinkę ir patvirtinę laikrodžio nuostatas, „-“ mygtuku sureguliuokite signalo garsą.

Maisto gaminimo su laiko delsa nustatymas


Pirmiausia nuspręskite, koką maisto gaminimo režimą nustatysite, tada **PARINKIMO** ir **TERMOSTATO** rankenėlėmis nustatykite norimą temperatūrą.

Šiame taške galite nustatyti gaminimo laiką:


1. Nuspauskite mygtuką **GAMINIMO LAIKAS** .

2. Per 4 sekundes nuo mygtuko nuspaudimo nustatykite norimą laiką spausdami „+“ ir „-“ mygtukus. Jei, pavyzdžiui, norite nustatyti 30 minučių gaminimo laiką, ekrane bus rodoma:

**^ 0:30**

3. 4 sekundės nuo mygtuko atleidimo ekrane pasirodys dabartinis laikas (pvz., 10.00) ir simbolis  bei raidė A (AUTO).

Po to reikia nustatyti norimą gaminimo pabaigos laiką:

4. Nuspauskite mygtuką **GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS** .

5. Per 4 sekundes nuo mygtuko nuspaudimo nustatykite gaminimo pabaigos laiką spausdami mygtukus „+“ ir „-“. Jei, pavyzdžiui, norite, kad virimas baigtųsi 13.00, ekrane turi būti rodoma:



**^13.00**


6. 4 sekundės nuo mygtukų atleidimo ekrane pasirodys dabartinis laikas (pvz., 10.00) ir raidė A (AUTO).



**^10.00**



Šiame taške orkaitė užprogramuota automatiškai įsijungti 12.30 ir išsijungti po 30 minučių, 13.00.

Maisto gaminimo be delso nustatymas  
Laikykites anksčiau aprašytos gaminimo laiko nustatymo procedūros (1–3 punktai).

! Kai pasirodys A raidė, tai reikd, kad gaminimo laikas ir gaminimo pabaigos laikas buvo nustatyti AUTO reeime. Norėdami atkurti orkaitės rankiną reeim, po kiekvieno AUTO gaminimo reeimo vienu metu nuspauskite GAMINIMO LAIKO  ir GAMINIMO LAIKO PABAIGOS  mygtukus.

! Symbolis  liks degti, kaip ir orkaitės, per visą gaminimo programos trukmė.

Nustatyti gaminimo laiko trukmė galima pažiūrėti bet kuriuo metu nuspaudus mygtuką GAMINIMO LAIKAS , o gaminimo pabaigos laiką galima žiūrėti nuspaudus mygtuką GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS . Kai gaminimo laikas baigsis, pasigirs garsinis signalas. Norėdami jį išjungti, nuspauskite bet kurą mygtuką, išskyrus „+“ arba „-“.

Ankstesnių gaminimo programų atėaukimas  
Vienu metu nuspauskite mygtuką GAMINIMO LAIKAS  ir GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS .

Anksčiau nustatyti duomenų taisymas arba atėaukimas  
Avestus duomenis galima bet kada pakeisti nuspaudus atitinkamą mygtuką (LAIKMATIC, GAMINIMO LAIKAS arba GAMINIMO LAIKO PABAIGA) ir „+“ arba „-“ mygtuką.

Kai atšaukiami gaminimo laiko duomenys, automatiškai atšaukiami ir gaminimo pabaigos laiko duomenys, ir atvirkėčiai.

Jei orkaitė buvo užprogramuota, ji neleis priimti gaminimo pabaigos laiko, kuris yra ankstesnis už užprogramuotą gaminimo pradties laiką.



ISPEJIMAS! Pakaitintas stiklinis dangtis gali trukti. Pried uėdarydami dangti idjunkite visas elektrines kaitlentes ir degiklius. \*Taikoma modeliams su stikliniu gaubtu.

## Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

LT

Gaminimo režimai	Maistas	Svoris (kg)	Grotelių padėtis	Pašildymo trukmė (minutėmis)	Rekomenduojama temperatūra	Gaminimo trukmė (minutėmis)
<b>Tradicinė orkaitė</b>	Antis	1	3	15	200	65-75
	Kepta veršiena ar jautiena	1	3	15	200	70-75
	Kiaulienos kepsnys	1	3	15	200	70-80
	Sausainiai (trapi tešla)	-	3	15	180	15-20
	Trapūs pyragaičiai	1	3	15	180	30-35
<b>Kepimo režimas</b>	Trapūs pyragaičiai	0.5	3	15	180	20-30
	Vaisiniai pyragai	1	1 ir 2	15	180	40-45
	Slyvų pyragas	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvitas	0.5	3	15	160	25-30
	Įdaryti lietiniai (2 lentynose)	1.2	1 ir 2	15	200	30-35
	Nedideli pyragaičiai (2 lentynose)	0.6	1 ir 2	15	190	20-25
	Sūrio traškučiai (2 lentynose)	0.4	1 ir 2	15	210	15-20
	Traškučiai su grietinėle (3 lentynose)	0.7	1 ir 3 ir 5	15	180	20-25
	Sausainiai (3 lentynose)	0.7	1 ir 3 ir 5	15	180	20-25
	Morengai (3 lentynose)	0.5	1 ir 3 ir 5	15	90	180
<b>Greitas gaminimas</b>	<b>Šaldytas maistas</b>					
	Pica	0.3	2	-	250	12
	Cukinių ir krevečių pyragas	0.4	2	-	200	20
	Kaimiškas špinatų pyragas	0.5	2	-	220	30-35
	Likučiai	0.3	2	-	200	25
	Lakštiniai	0.5	2	-	200	35
	Auksiniai ritinėliai	0.4	2	-	180	25-30
	Vištienos gabaliukai	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Pusgaminiai</b>					
	Skrudinti vištienos sparneliai	0.4	2	-	200	20-25
<b>Šviežias maistas</b>						
Sausainiai (trapi tešla)	0.3	2	-	200	15-18	
Slyvų pyragas	0.6	2	-	180	45	
Sūrio traškučiai	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Kelių patiekalų gaminimas</b>	Pica (2 lentynose)	1	2 ir 4	15	230	15-20
	Lakštiniai	1	3	10	180	30-35
	Aviena	1	2	10	180	40-45
	Keptas viščiukas su bulvėmis	1+1	2 ir 4	15	200	60-70
	Skumbrė	1	2	10	180	30-35
	Slyvų pyragas	1	2	10	170	40-50
	Traškučiai su grietinėle (2 lentynose)	0.5	2 ir 4	10	190	20-25
	Sausainiai (2 lentynose)	0.5	2 ir 4	10	180	10-15
	Biskvitas (1 lentynoje)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvitas (2 lentynose)	1	2 ir 4	10	170	20-25
	Pikantiški pyragai	1.5	3	15	200	25-30
	<b>Picos režimas</b>	Pica	0.5	3	15	220
Kepta veršiena ar jautiena		1	2	10	220	25-30
Vištiena		1	2 ir 3	10	180	60-70
<b>Kepsniai ant grotelių</b>	Jūros liežuviai ir sepijos	0.7	4	-	Max	10-12
	Aštuonkojų ir krevečių kebabai	0.6	4	-	Max	8-10
	Sepijos	0.6	4	-	Max	10-15
	Menkės filė	0.8	4	-	Max	10-15
	Keptos daržovės	0.4	3 ir 4	-	Max	15-20
	Veršienos kepsnys	0.8	4	-	Max	15-20
	Dešrelės	0.6	4	-	Max	15-20
	Mėsainiai	0.6	4	-	Max	10-12
	Skumbrės	1	4	-	Max	15-20
	Kepti sumuštiniai (arba skrudinta duona)	4 ir 6	4	-	Max	3-5
	<b>Apkepas</b>	Ant grotelių keptas viščiukas	1.5	2	10	200
Sepijos		1.5	2	10	200	30-35
Ventiliuojama iš apačios	Karšis	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Menkės filė	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Jūros ešerys folijoje	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Daržovių mišinys (troškinio tipo)	0.8 - 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Gerai iškeptos daržovės	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
<b>Apacia</b>	<b>Tobulesnis virimo</b>					



# Atsargumo priemonės ir patarimai

! Prietaisas sukurtas ir pagamintas laikantis tarptautinių saugumo standartų.

Die ąspėjimai pateikiami saugumo sumetimais, juos reikia atidžiai perskaityti.

## Bendroji sauga

- **Nurodymai galioja tik dalyse, kurių simboliai pažymėti instrukcijoje ir serijos numerio plokštelėje.**
- Prietaisas naudotinas namuose, jis neskirtas pramonei ar komercinei panaudai.
- Prietaiso negalima ąrengti lauke, net ir dengtose vietose. Labai pavojinga prietaisą palikti lietuje ir audroje.
- Nelieskite prietaiso, jei esate basi arba jįs rankos ir kojos drėgnos ar ąlapios.
- **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, nepagrąsto prietaiso naudojimo.**
- Instrukciją knygelę pateikiama su 1 klasės (izoliuotas) arba 2 klasės 1 poklasio (ądedamas tarp 2 spintelių) prietaisu.
- Prie orkaitės neprileiskite vaikų.
- ąsitikinkite, kad elektros prietaiso maitinimo laidai negalės susiliesti su karđtomis orkaitės dalimis.
- Angos, naudojamoms ąilumai paskirstyti ir ventilacijai, niekuomet neturi būti uđdengtos.
- Neuđdarykite stiklinio rankenėlių gaubto (ne visi modeliai), kol degikliai ąjungti arba vis dar karđti.
- Dėdami kepimo indus ą orkaitę ar idimdami id jos visuomet mųvėkite pirđtines.
- Nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino ir kt.) ąalia prietaisų, kol jie naudojami.
- Nedėkite degių medžiagų ą apatiną stalčių arba orkaitę. Jei prietaisas netyčia ąsijungtų, jos gali uđsidegti.
- Visuomet ąsitikinkite, kad nenaudojamo prietaiso rankenėlės yra • padėtyje, o dujų ąiaupas uđdarytas.
- Idjungdami prietaisą id maitinimo lizdo, visuomet traukite už kiđtuko, ne už laido.
- Niekuomet nedirbkite valymo ar priėiūros darbų neatjungę prietaiso nuo maitinimo ąaltinio.
- Jei prietaisas sugestų, jokia 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 neturėtį naudotis asmenys (ąskaitant vaikus), turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus, nepatyrę arba nesusipažinę su gaminiu asmenys. Tokius asmenis turėtį prižiūrėti už jį saugų

atsakingas asmuo arba jie turėtį gauti nurodymus, kaip naudotis prietaisu.

- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

## Išmetimas

- Išmesdami pakavimo medžiagas laikykitės vietinių ąstatymų dėl pakuočių perdirbimo.
- Europos direktyvoje 2002/96/EB dėl elektrinių ir elektroninių atliekų nustatoma, kad buitiniai prietaisai turi būti idmetami taikant ąprastų kietųjų buitinių atliekų ciklą. Panaudoti prietaisai turi būti surenkami atskirai, kad būtų galima optimizuoti medžiagų, esančių mađinos viduje, pakartotinio naudojimo ir perdirbimo idlaidas, saugant nuo žalos atmosferai ir visuomenės sveikatai. Perbraukta ąiukđliadėtė ant visų produktų primena savininkams jį pareigas dėl atskiro atliekų surinkimo.

Panaudotus prietaisus gali surinkti viešosios atliekų surinkimo tarnybos, juos galima nuvežti ą atitinkamas surinkimo vietas arba, jei leidžia nacionaliniai ąstatymai, grįžinti platintojams ir gauti nuolaidų ąsigyjant atitinkamų naujų produktų.

Visi didieji buitinių prietaisų gamintojai dalyvauja kuriant senų ir nebe naudojamų prietaisų surinkimo ir idmetimo sistemas.

## Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Galite padėti sumažinti elektros tiekimo ąmonių piko apkrovą naudodami orkaitę nuo vėlyvo vakaro iki ankstyvo ryto.
- Naudodami KEPSNINĖS, DVIUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO ređimus orkaitės dureles visuomet laikykite uđdaras: taip pasieksite geresnių rezultatų ir sutaupsite energijos (apie 10 %).
- Reguliariai tikrinkite durelių sandariklius, juos nuvalykite ir pađalinkite ąiukđles, trukdančias durelėms tinkamai uđsidaryti ir taip didinančias ąilumos sklaidą.

# Priežiūra

LT

## Prietaiso išjungimas

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

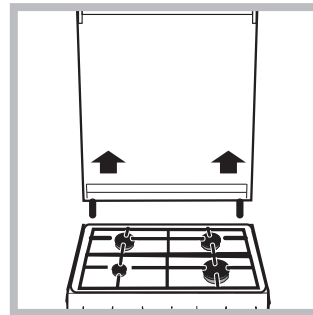
## Prietaiso valymas

! Nenaudokite braižančių ar šerdinančių 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 idorinės dalys ir guminiai sandarikliai gali būti valomi kempine, pamirkyta šiltame vandenyje su neutraliu muilu. Atsargiai dėmesį valykite specialiais valikliais. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite. Nevalykite braižomaisiais milteliais ar šerdinamosiomis medžiagomis.
- Kaitlenčių tinkelius, degiklių galvutes, ugnies skirstymo įvedus ir kaitlenčių degiklius galima išimti, tada bus lengviau juos išvalyti. Praplaukite juos karštu vandeniu ir nebraižomuoju valikliu, pašalinkite visus degesius ir gerai išdžiovinkite.
- Reikia dažnai valyti elektriniu būdu uždegamą kaitlenčių elektrinių apdūvietimo įrenginių gnybtų dalis, patikrinti, ar neušikišusios 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.
- Prieš galima plauti kaip kasdienius daiktus, 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.

## Gaubtas



Stiklinis viryklės gaubtas valomas šiltu vandeniu. Nenaudokite braižomųjų valiklių.

Norint palengvinti valymą už kaitlentės galo, gaubtą galima nuimti. Ją visiškai atidarykite ir pakelkite aukštyn (žr. pav.).

! Neuždarykite gaubto, kai degikliai įjungti arba vis dar karšti.

## Orkaitės sandariklių apžiūra

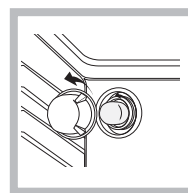
Reguliariai tikrinkite sandariklius aplink orkaitės dureles. Jei sandarikliai sugadinti, susisiekite su artimiausiu agentu aptarnavimo centru. Rekomenduojame orkaitės nenaudoti, kol sandarikliai nepakeisti.

## Dujų čiaupo priežiūra

Laikui bėgant čiaapai užsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

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

## Orkaitės lempučių keitimas



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

## Pagalba

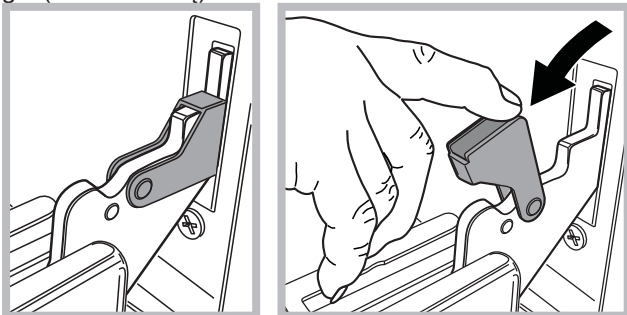
Visuomet dalia turėtina informacija:

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

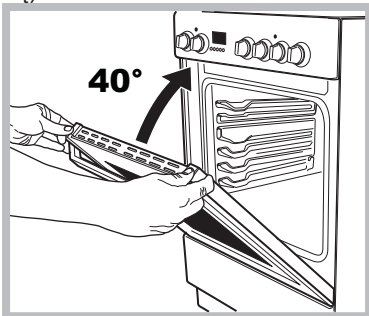
Daugiau informaciją galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

Orkaitės durelių nuėmimas ir montavimas:

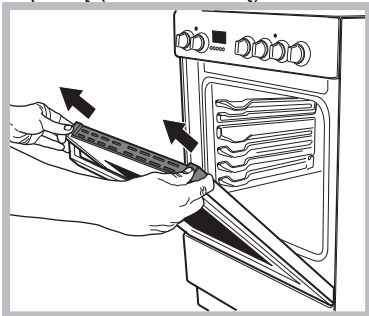
1. Atidarykite dureles.
2. Iki galo pasukite orkaitės durelių vyrių spaustukus atgal (žr. nuotrauką).



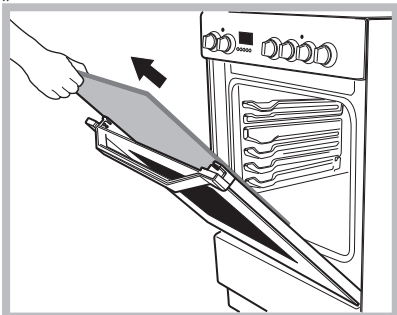
3. Uždarykite dureles tiek, kad spaustukai įsiremtų (durelės liks atviros maždaug 40° kampu) (žr. nuotrauką).



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



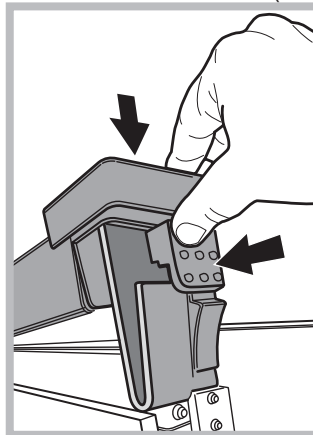
5. Išimkite stiklą ir nuvalykite, kaip nurodyta skyriuje „Priežiūra“.



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.

Orkaitės valymas garais:

ši valymo procedūra supaprastina nešvarumų pašalinimą nuo orkaitės sienelių, papildydama orkaitės ertmę garų. Tokiu būdu paprasčiau išvalyti orkaitės ertmę.

Svarbu! Prieš pradėdami valymo garais procesą:

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

Atlikus aukščiau nurodytus veiksmus, rekomenduojame atlikti tokią procedūrą:

1 – Įpilkite į gilią skardą 300 ml vandens, įdėkite ją pirmame lygyje nuo apačios. Modeliuose, kuriuose nėra giles kepimo skardos, naudokite standartinį kepimo orkaitėje indą ir padėkite jį ant grotelių pirmame lygyje nuo apačios.

2 – Pasirinkite funkciją  Konditerijos režimas ir nustatykite 100 °C temperatūrą.

3 – 15 minučių įjunkite orkaitę.

4 – Išjunkite orkaitę.

5 – Orkaitėi atvėsus atidarykite dureles ir pabaikite valyti vandeniu ir drėgna šluoste.

6 – Baigę valyti pašalinkite ir ertmės vandens likučius.

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

! Visas valymo procedūras atlikite kai orkaitė šalta!

# Ierīkošana

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 pārdošana, 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.

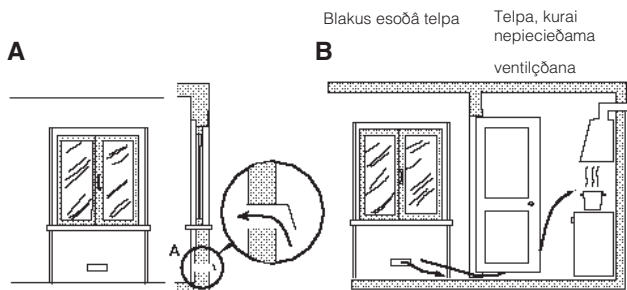
! Pirms pirmās lietošanas reizes plīti ieteicams iztīrīt. Rīkojieties saskaņā ar instrukcijām, kas aprakstītas "Tehniskā apkope un tīrīšana" sadaļā.

## Telpas ventilācija

Šo ierīci drīkst ierīkot tikai pastāvīgi vādinātās telpās, kas atbilst spēcīgā 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 m<sup>3</sup>/h uz vienu jaudas kW).

Gaisa pievadčm, ko aizsargā režģi, ir nepieciešami caurudvadi ar vismaz 100 cm<sup>2</sup> iekdžo dīcrgriezumu, un tām jābūt izvietotām tā, lai neradītu pat dačjuz traucčjumus (*skatīt attčlu A*).

Ja plīts virsma nav aprīkota ar drodības ierīci pret liesmu izdzīdanu, dīs pievades ir jāpalielina par 100% — to minimālajam lielumam ir jābūt 200 cm<sup>2</sup>. Ja gaisa plūsma tiek nodrošināta netieši, no blakus esošajām telpām (*skatīt attčlu B*) un čkā nav koplietojamu telpu, paaugstinātas ugunsbīstamības telpu vai gudamistabu, ieplūdčm ir jābūt piestiprinātām pie ventilācijas čahtas, kas iepriekd aprakstītajā veidā ir včstas uz āru.



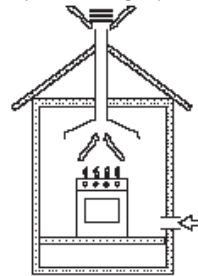
**A** Ventilācijas atvere dedzināšanai nepieciešamādurvīm un grīdas segumu gaisai plūsmai

**B** Atstatuma palielinājums starp telpām, kurām nepieciešama ventilācija

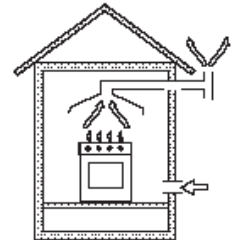
! Pēc tam, kad ierīce ir lietota ilgstoši, ieteicams atvčrt logu vai palielināt jebkādu izmantoto ventilatoru darbības ātrumu.

## Atbrīvošanās no dūmiem

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



Tvaiki tiek izvadīti tieši ārā



Tvaiki tiek izvadīti pa dūmvadu vai sazarotu dūmvadu sistčmu (rezervčta čdiena gatavošanas ierīcēm)

! Sadīdrinātās deggāzes ir smāgākas par gaisu, un tās nosčtas uz grīdas, tāpč visām telpām, kur novietoti LPG cilindri, ir nepieciešamas izejas uz āru, lai visas gāzu noplūdes varčtu ātri izvadīt.

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

## Novietošana un līmeņošana

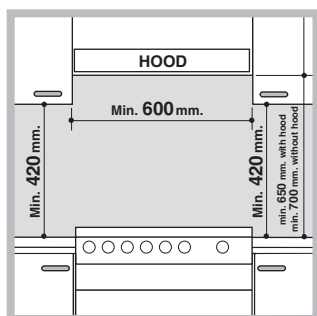
! Ierīci drīkst ierīkot blakus virtuves skapjiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

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

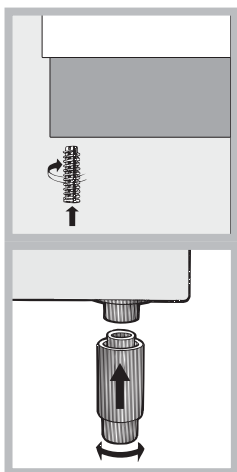
Ierīces pareiza ierīkošana.

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

Ja sienas skapji ir no viegli uzliesmojoča materiāla, atstatums jāpalielina līdz 700 mm (*skatīt attčlu*).



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



#### Līmeņošana

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

Kājas\* var ieskrūvēt attiecīgajās 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 vienkāršu slēdzi, kura kontaktu minimālais atstatums ir 3 mm. Slēdzim jābūt piemērotam norādītajam strāvas stiprumam un jāatbilst NFC 15-100 noteikumiem (slēdzis nedrīkst atvienot zemjuma 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 elektrīim to nomainīt. Nedrīkst izmantot pagarinātāju vai vairākas rozetes.

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

! Elektrības vadu nedrīkst saliekt vai saspiest.

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

**! Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies do drošības noteikumu neievērošanas dēļ.**

## Gāzes pievienošana

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

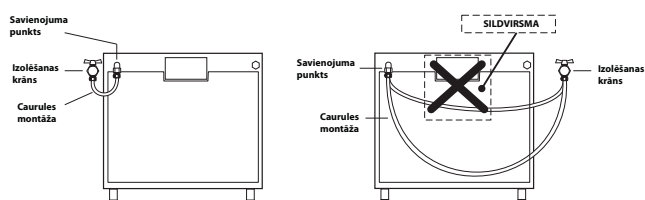
! Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst vārtībām, kas norādītas degdā un sprauslas specifikāciju tabulā (*skatīt turpmāk*). Tādējādi tiek garantēta droša un ilgstoša ierīces darbība, vienlaicīgi uzturot efektīvu enerģijas patēriņu.

Gāzes pievienošana, izmantojot elastīgu gumijas cauruļvadu

Pārliedzinieties, ka cauruļvads atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai. Cauruļvada iekšējam diametram ir jābūt: dīdrajai gāzes padevei – 8 mm; metāna gāzes padevei – 13 mm.

Kad savienojums ir izveidots, pārbaudiet, vai cauruļvads:

- nesaskaras ar detaļām, kuru temperatūra paaugstinās virs 50°C;
- nav pakļauts spēcīgai vilkšanai vai stiepšanai un netiek saliekts vai savīts;
- nesaskaras ar asmeņiem, asiem stūriem vai kustīgām daļām un netiek saspiests;
- ir ūrti 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 padreizcēm prasībām.





! 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 spēcīgai 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 dīdumu pārbaudiet, vai caurudvada stiprinājumos nav noplūžu. Nekādā gadījumā neizmantojiet atklātu liesmu.

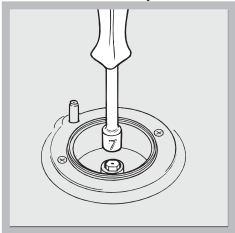
## Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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

Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degļu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

1. Noņemiet plīts virsmas reģus un izbīdiet degļus 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 degļu un sprauslu specifiskāciju tabulu*).



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

Plīts virsmas degļu minimālais iestatījums ir jāregulē tālāk aprakstītajā veidā.

1. Pagrieziet krānu līdz minimālajai pozīcijai.
2. Noņemiet grozāmo slēdzi un pielāgojiet regulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna rēdžē vai blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.

! Ja ierīce ir pievienota sašķidrinātas 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 neizdzīst.

! Plīts virsmas degļiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.

## Trīsdabīgā gredzena degļa sprauslu maiņa

1. Noņemiet pamatnes balstus un izceliet degļus no to ligzdām. Deglim ir divas daļas (*skatīt attēlu*).
2. Noskrūvējiet sprauslas ar 7 mm uzgriežņatslēgu. Uztādiet maiņas sprauslas, kas ir piemērotas jaunā veida gāzei (*skatīt 1. tabulu*). Abām sprauslām atveres diametrs ir vienāds.
3. Uztādiet atpakaļ visus komponentus demontāžai pretējā secībā.



• Degļu gaisa padeves regulēšana:  
Nav nepieciešama.

- Degļu minimālās spraugas iestatīšana
1. Pagrieziet krānu mazas liesmas pozīcijā.
  2. Noņemiet grozāmo slēdzi un griežiet regulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna rēdžē vai blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.
  3. Kad ir noregulēta maza liesma, deglim degot, vairākas reizes ātri pagrieziet grozāmo slēdzi no minimālās uz maksimālo pozīciju. Liesma nedrīkst nodzist.
  4. Dažām plītīm ir uzstādīta drošības ierīce (termoelements). Ja degļiem ir iestatīta maza liesma un plīts nestrādā, nedaudz palieliniet liesmu, griežot regulēšanas skrūvi.
  5. Kad liesma ir noregulēta, nomainiet apvadu blīvējumu, izmantojot hermetizējošu smēri vai līdžīgu vielu.

! Ja plītī ir pievienota sašķidrinātas gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jāpievelk pēc iespējas ciešāk.  
! Kad procedūra ir pabeigta, nomainiet veco tehnisko datu uzlīmi ar jaunu, uz kuras norādīts jaunais gāzes veids. Uzlīmes var iegādāties mūsu servisa centros.  
! Ja izmantotās gāzes spiediens ir citāds (vai mazliet atšķirīgs) nekā ieteicamais spiediens, lai nodrošinātu atbilstību spēkā esošajiem noteikumiem, ieplūdes caurulīdam jāuzstāda piemērots spiediena regulators.

## Degļu un sprauslu specifikāciju tabula

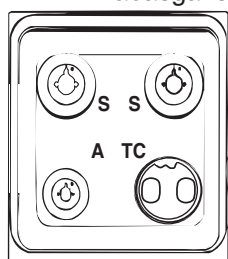
1. tabula				Šķidrā gāze				Dabasgāze	
Deglis	Diametrs (mm)	Termiskā jauda kW (p.c.s.*)		Apvads 1/100	Sprausla 1/100	Plūsma* g/h		Sprausla 1/100	Plūsma* l/h
		Nominālā	Samazinātā	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Tripple kronis (TC)	130	3,25	1,5	63	2x65	236	232	2x99	309
Daļēji ātrs (vidējs) (S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Papildu (mazs) (A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Padeves spiedieni	Nomināls (mbar)					28–30	37	20	
	Minimāls (mbar)					20	25	17	
	Maksimāls (mbar)					35	45	25	

Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gāzes

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

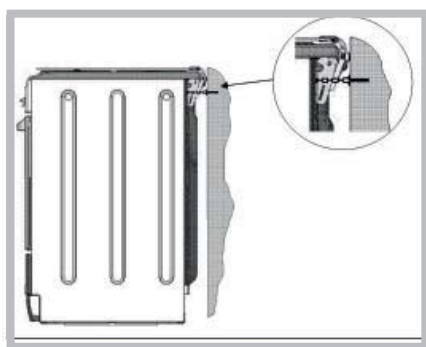
\*\*\* Butans P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

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



H5TMH6AF PL




### Drošības ķēde



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

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

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

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS	
<b>Izmēri (ar izvelkamajām vadotnēm)</b>	platums 410 mm augstums 390 mm dziļums 424 mm
<b>Tilpums (ar izvelkamajām vadotnēm)</b>	60 l
<b>Apakšējā nodalījuma izmēri</b>	platums 42 cm augstums 23 cm dziļums 44 cm
<b>Degļi</b>	Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.
<b>Spriegums un frekvence</b>	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
<b>ELEKTROENERĢIJAS MARĶĒJUMS</b>	Direktīva 2002/40/EK par elektrisko plīšu marķējumu. Standarts EN 50304.  Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms: Konvekcija _____  Deklarētais elektroenerģijas patēriņš intensīvās konvekcijas klasei – karsēšanas režīms:  cepšana
 	Šī ierīce atbilst turpmāk minētajām Eiropas Ekonomikas kopienas direktīvām: 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; Direktīva 93/68/EEK, kas pieņemta 1993. gada 22. jūlijā, ar turpmākajiem grozījumiem; Direktīva 2002/96/EK; Direktīva 2009/142 par iekārtām, kurās izmanto gāzveida kurināmo, kas pieņemta 2009. gada 30. novembrī; Direktīva 1275/2008 par iekārtu elektroenerģijas patēriņu gatavības un izslēgtā režīmā.

# Ieslūgšana un lietošana




LV

## Plīts virsmas lietošana

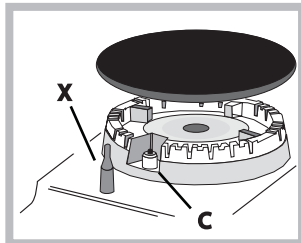
### Degdņu iedegšana

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

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degdņiem:

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

Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci\* (C), nospiediet DEGĀA slūdzi un pagrieziet to pretēji



pulksteņrādītāja virzienam, minimālā liesmas iestatījuma virzienā, līdz deglis iedegas. Atlaižot grozāmo slūdzi, deglis var izdzist. Tādā gadījumā atkārtojiet šo darbību, turot slūdzi nospiestu ilgāku laiku. Ja ierīce ir aprīkota ar drošības

ierīci pret liesmu izdzišanu (X), nospiediet un aptuveni 3–7 sekundes turiet nospiestu DEGĀA slūdzi, lai liesma neizdzistu un ierīce tiktu aktivizēta.

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

Lai degli izslūgtu, pagrieziet rotējošo slūdzi, līdz tas ir pozīcijā .

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



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

Ja selektora grozāmais slūdzis atrodas kādā pozīcijā, kas nav izslūgšanas pozīcija, deg "ieslūgšanas" gaisma.

### Praktiski degļu lietošanas ieteikumi

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

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


Deglis	Ķ Virtuves diametrs (cm)
Tripple kronis (TC)	24 - 26
Daleji atrs (videjs) (S)	16 - 20
Papildu (mazs) (A)	10 - 14



## Cepeškrasns lietošana

Pirmoreiz lietojot ierīci, tukša, aizvērta cepeškrasns ir jausilda līdz maksimalajai temperatūrai un jāļauj tai darboties šajā režīmā vismaz pusstundu. Pirms cepeškrasns izslūgšanas un durstinu atveršanas parbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesa izmantotajam aizsargvielam, ierīce var radīt nedaudz nepatīkamu aromātu.

Pirms ierīces lietošanas no tas saniem nonemiet plastmasas aizsargplevi.

Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepeškrasns plaukta, jo ta var tik bojāta emaljas kartina.

Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko programmetāju\*, tad, lai lietotu elektrisko cepeškrasni, pirms nepieciešamas ediena gatavošanas funkcijas atlasīšanas vienkārši vienlaicīgi nospiediet pogas 

 (simbols  tiek parādīts displejā).

1. Griežot SELEKTORA sledzi, atlasiet vēlamo ediena gatavošanas režīmu.
2. Izvelieties ediena gatavošana režīma ieteicamo temperatūru vai iestatiet vēlamo temperatūru, pagriežot TERMOSTATA sledzi.

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

Ediena gatavošanas laika vienmēr ir iespējams:

- mainīt ediena gatavošanas režīmu, pagriežot SELEKTORA sledzi;
- mainīt temperatūru, pagriežot TERMOSTATA sledzi.
- partraukt ediena gatavošanu, pagriežot SELEKTORA sledzi pozīcijā „0”.

! Cepamie trauki vienmēr jānovieto uz tiem paredzētajiem plauktiem.

### TERMOSTATA indikatora gaisma

Ja deg termostata indikatora gaisma, cepeškrasns sakarst. Kad gaiss cepeškrasni sasniedz noteikto temperatūru, termostata indikatora gaisma nodziest. Ja deg termostata indikatora gaisma, cepeškrasns ir ieslēgta. Kad gaiss cepeškrasni sasniedz noteikto temperatūru, termostata indikatora gaisma nodziest. Šajā laikā gaisma parmainīs iedegas un izdziest, ta noradot, ka termostats darbojas un uztur noteiktu temperatūras līmeni. indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

## Ediena gatavošanas režīmi

### KONVEKCIJAS CEPEŠKRASNS režīms

Temperatura: jebkada temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.

Ieslēgsies gan augšējie, gan apakšējie sildelementi. Standarta ediena gatavošanas režīma ieteicams izmantot tikai vienu plauktu. Lietojot vairakas plauktus, siltums cepeškrasns telpa izplatīsies nevienmērīgi.

### CEPŠANAS režīms.

Temperatura: jebkada temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.

Aizmugurejais sildelements un ventilators nodrošina vienmērīgu un pakāpenisku siltuma izplatīšanos visa cepeškrasni. Šis režīms ir lieliski piemērots uz temperatūras izmaiņām jutīgi reaģējošu edienu gatavošanai (piemēram, kuku, kuram cepšanas laika ir jābūt īsākiem), ka arī konditorejas izstrādājumu vienlaicīgai cepšanai uz trim plauktiem.

### VAIRAKU CEPŠANAS VEIDU režīms

Temperatura: jebkada temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.

Ieslēdzas visi sildelementi (augšējais, apakšējais un apalasis), un ventilators sak darboties. Ta ka siltums ir vienmērīgi sadalīts pa visu cepeškrasni, edieni tiek apcepti vienmērīgi no abām pusēm. Vienlaicīgi drīkst izmantot ne vairāk kā divus plauktus.

### PICAS režīms

Temperatura: jebkada temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.

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

### Augšējais sildelements

- Sledža iestatījums: diapazons no 50°C un Max ledegas cepeškrasns apgaismojums un infrasarkanais staru grils, bet motors sak griezt iesmu. Grila radītais augstas temperatūras un tiešais siltuma starojums nodrošina ātru galas edienu apcepšanu, saglabājot edienus sulīgumu un maigumu.

### DIVKARŠA GRILA režīms

Temperatura: maksimāla.

Nodrošina intensīvu grilešanu nekā parastais grils. Novatoriska konstrukcija nodrošina par 50% efektīvāku ediena gatavošanu un pilnīgu ediena malu izcepšanos. Lai nodrošinātu vienmērīgu brunu ediena virspusi, lietojiet šo režīmu.



### SACEPUMA režīms

Temperatura: jebkada temperatūra no 50°C līdz 200°C. Darbojas augšējais sildelements, iesms, ja cepeškrasns ar to ir aprikots, un ventilators. Šajā režīma ventilators, radot silta gaisa rotāciju, paaugstina cepšanas efektivitāti. Tas noņem ediena virspusi apdedzīšanu un ļauj siltumam iekļūt ediena iekšpusē.

! GRILA, DIVKARŠA GRILA un SACEPUMA cepšanas režīmu laikā cepeškrasns durvīm jābūt aizvērtam.

### ATKAUSĒŠANAS režīms

Cepeškrasns apakšā esošais ventilators virza istabas temperatūras gaisu ap ēdienu. Tas ir ieteicams visa veida pārtikas atkausēšanai, bet sevišķi viegliem pārtikas produktiem, kuriem nav nepieciešams karstums, piemēram: saldējuma tortēm, krēma un olu krēma desertiem, augļu kūkām. Izmantojot ventilatoru, atkausēšanas laiks ir apmēram pusi īsāks. Gaļas, zivs un maizes gadījumā iespējams paātrināt šo procesu, izmantojot „multi-gatavošanas” režīmu un iestatot temperatūru uz 80° - 100°C.

### APAKŠĒJĀ VENTILATORA režīms

Apakšējais sildīšanas elements un ventilators ir ieslēgts, nodrošinot karstuma izplatību visā cepeškrasnī. Šī kombinācija ir noderīga vieglai dārzeņu un zivju gatavošanai.

### mīklas režīms

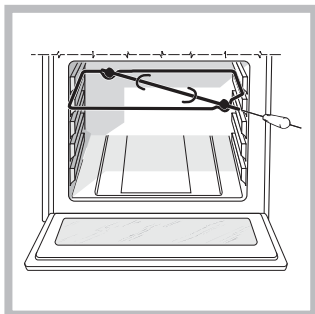
Nostāja termostata KNO: Starp 60 ° C un maks.

Apakšējā sildelementu nāk par.

Šis režīms ir ideāli piemērots cepšanai un vārīšanai delikāts pārtiku - īpaši kūkas, kas ir nepieciešams, lai pieaugt, jo siltums nāk no apakšas palīdz ieraugu procesu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka tas aizņem daudz laika, lai augstāka temperatūra sasniegta, tāpēc mēs iesakām izmantot „Konvekcijas Mode” šajos gadījumos



## Iesms



Lai lietotu iesmu, rikojieties saskaņā ar turpmāk minētajām instrukcijām:

1. novietojiet cepeštauku pannu 1. pozīcijā;
2. uzstādiet iesma balstu 4. pozīcijā un ievietojiet iesmu cepeškrāsns aizmugureja panela atverē;
3. aktivizējiet iesmu, SELEKTORA sledzi parsledzot pozīcijā.

Praktiski ediena gatavošanas ieteikumi

! Ja ediena gatavošanas laikā izmantojat ventilatoru, neuzstādiet plauktus 1. vai 5. pozīcijā. Šajās pozīcijās pārmerīgs siltuma daudzums var sabojāt uz temperatūru jutīgi reaģējošus edienus.

VAIRAKU CEPŠANAS VEIDU režīms

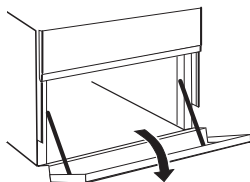
- Novietojiet plauktus 2. un 4. pozīcijā. Edienam nepieciešams vairāk siltuma, novietojiet 2. plauktā.

- Cepeštauku pannu novietojiet apakšā, bet pamatni - augšā.

GRILS

- GRILA un DIVKARŠA GRILA režīmos novietojiet plauktu 5. pozīcijā, bet cepeštauku pannu, kas paredzēta tauku un eļļas savākšanai, 1. pozīcijā.

Apakšējais nodalījums



Zem cepeškrāsns atrodas nodalījums, ko var izmantot, lai glabātu cepeškrāsns piederumus vai dzirdos traukus. Lai atvārtu šo nodalījuma durvītas, pavelciet tās uz leju *skatīt attēlu*.

## Elektroniskais taimeris

Ar šo funkciju tiek radīts laiks, un tā darbojas kā taimeris, kas veic laika atskaiti līdz nullei.

! Visas funkcijas sak darboties aptuveni septiņas sekundes pēc to iestatīšanas.

### Pulkstena atiestatīšana

Pēc tam, kad ierīce ir savienota ar stravas padevi, vai pēc stravas padeves partraukuma pulkstena displejs sak mirgot, radot laiku: 0.00

- Lai iestatītu precīzu laiku, nospiediet pogu un pēc tam spiediet pogas "-" un "+". Lai atrīskaitītu uz priekšu, nospiediet un turiet nospiešanas šīs pogas. Visas nepieciešamas izmaiņas var veikt, atkārtojot iepriekš aprakstīto procedūru.

### Taimera funkcija

Šai funkcijai var piekļūt, nospiežot pogu . Displeja parādīsies simbols . Katru reizi, kad nospiežat pogu "+", ediena gatavošanas laiks tiek palielināts par

desmit sekundēm, līdz tiek sasniegtas 99 minūtes un 50 sekundes. Pēc tam ar katru pogas nospiešanas reizi laiks tiek palielināts par vienu minūti (līdz desmit stundām).

Spiežot pogu "-", laiks tiek samazināts.

Kad laiks ir iestatīts, taimeris sak laika atskaiti. Kad taimeris sasniedz nulli, atskan skanas signāls (to var apturēt, nospiežot jebkuru pogu).

Laiku var parādīt, nospiežot pogu . Simbols norāda, ka ir iestatīta taimera funkcija. Aptuveni pēc septiņām sekundēm displeja automatiski atkal tiek parādīts taimeris.

### Jau iestatīta laika atcelšana

Spiediet pogu „-” tik ilgi, līdz displeja ir redzams 0.00.

### Skanas signāla skaluma regulēšana

Pēc pulkstena iestatījumu atlasīšanas un apstiprināšanas izmantojiet pogu „-”, lai regulētu bridinājuma skanas signāla skalumu.

## Ediena gatavošanas plānošana ar elektronisko programmetāju

### Pulkstena iestatīšana

Pēc tam, kad ierīce ir savienota ar stravas padevi vai stravas padeve ir traucēta, displejs automatiski tiek atiestatīts uz 0.00 un sak mirgot. Laiku var iestatīt turpmāk aprakstītajā veidā.

1. Vienlaicīgi nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA pogu un GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu .
2. Cetur sekundžu laika pēc pogu nospiešanas iestatiet precīzu laiku, spiežot pogas „+” un „-”. Ar pogu „+” stundu skaits tiek palielināts, bet ar pogu „-” stundu skaits tiek samazināts.

Kad laiks ir iestatīts, programmetājs automatiski parsledzas uz manuālo režīmu.

### Taimera iestatīšana

Taimeris ļauj iestatīt laika atskaiti, un pēc noteikta laika beigām atskan skanas signāls.

Lai iestatītu taimeri, rikojieties turpmāk norādītajā veidā.

1. Nospiediet TAIMERA pogu . Displeja tiek parādīts: 0:30.
2. Lai iestatītu vēlamo laiku, spiediet „+” un „-” pogas.
3. Pēc pogu atlaišanas taimeris sak laika atskaiti, un displeja tiek parādīts pašreizējais laiks.

10:00

4. Pēc iestatīta laika beigām atskan skanas signāls. Skanas signālu var izslēgt, nospiežot jebkuru pogu (izņemot pogas „+” un „-”). Simbols nodzisis.



! Taimeris neiesledz un neizsledz cepeškrasni.


### Skanas signala skaluma regulēšana

Pēc pulkstena iestatījumu atlasīšanas un apstipriņāšanas izmantojiet pogu „-”, lai regulētu bridinājuma skanas signala skalumu


### Ediena gatavošanas sakuma laika iestatīšana ar aizkavi

Vispirms izlemiet, kuru ediena gatavošanas režīmu velaties izmantot, un iestatiet piemērotu temperatūru, izmantojot cepeškrasns SELEKTORA un TERMOSTATA grozāmos sledžus.

Šajā laikā turpmāk norādītā veida varat iestatīt ediena gatavošanas laiku.

1. Nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA pogu .
2. Cetru sekunžu laikā pēc šīs pogas nospiešanas iestatiet nepieciešamo laiku ilgumu, spiežot pogas „+” un „-”. Piemēram, ja velaties iestatīt 30 minūtes, displeja parādīsies:

^ 0:30

3. Cetras sekundes pēc pogu atlaišanas displeja no jauna tiek parādīts pašreizējais laiks (piemēram, 10.00) un simbols  ar A burtu (AUTO).

Ka nakamais ir jāiestata nepieciešamais ediena gatavošanas laiks. Tas jā dara turpmāk aprakstītajā veidā.

4. Nospiediet GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu .

5. Cetru sekunžu laikā pēc šīs pogas nospiešanas regulējiet ediena gatavošanas laiku, spiežot pogas „+” un „-”. Piemēram, ja velaties ediena gatavošanu beigt 13.00, displeja tiek parādīts:

^ 13:00



6. Cetras sekundes pēc pogu atlaišanas displeja no jauna tiek parādīts pašreizējais laiks (piemēram, 10.00) un A burts (AUTO).


^ 10:00



Tagad cepeškrasns ir ieprogramēta automatiski ieslēgties 12.30 un izslēgties 30 minūtes pēc tam, t. i., plkst. 13.00.

### Ediena gatavošanas tuliteja sakuma laika iestatīšana



Iestatiet ediena gatavošanas laiku, izpildot iepriekš aprakstīto procedūru (1.-3. darbība).

! A burta parādīšana nozīmē, ka gan ediena gatavošanas, gan ediena gatavošanas beigu laiks ir ieprogramēts automatiskajā režīmā (AUTO). Lai atjaunotu cepeškrasns manuālu lietošanu, pēc katra AUTO ediena gatavošanas režīma vienlaicīgi nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA  un GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA  pogas.

! Visu gatavošanas programmas darbības laiku deg simbols  un cepeškrasns gaismina.

Iestatīto gatavošanas laiku var parādīt jebkura laika, nospiežot GATAVOŠANAS LAIKA pogu , un gatavošanas beigu laiku var parādīt, nospiežot GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu . Pēc gatavošanas laika beigām atskan skanas signāls. Lai to apturētu, nospiediet jebkuru pogu, izņemot pogas „+” un „-”.

### Iepriekš iestatītas gatavošanas programmas atcelšana

Vienlaicīgi nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA pogu  un GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu .

### Iepriekš iestatīto datu labošana vai atcelšana

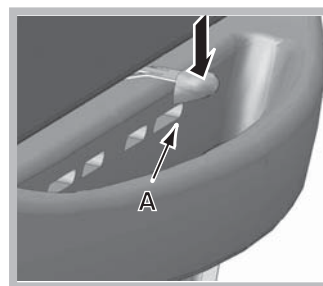
Ievadītos datus jebkura laika var mainīt, nospiežot attiecīgo pogu (TAIMERA, GATAVOŠANAS LAIKA vai GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu) un pogu „+” vai „-”.

Atceļot gatavošanas laika datus, automatiski tiek atcelti arī gatavošanas beigu laika dati un otrādi.

Ja cepeškrasns jau ir ieprogramēta, tā nepieņem gatavošanas beigu laiku, kas ir agrāks par ieprogramēto gatavošanas procesa sākuma laiku.



**BRĪDINĀJUMS!** Ja stikla pārsegs ir uzkaršis, tas var saplīst. Pirms pārsega aizvēršanas izslēdziet visus degdus un elektriskās virsmas. \*Atiecās tikai uz modeļiem ar stikla pārsegu.



Daži modeļi ir aprīkoti ar bloķēšanas durvīm. Lai atvērtu durvis nospiediet pogu "A" norādīto skaitlī.

## Ķdiena gatavošanas ieteikumu tabula

LV

Gatavošanas režīmi	Ēdieni	Svars (Kg)	Plaukta līmenis	Uzkarsēšanas laiks (minūtes)	Ieteicamā temperatūra	Gatavošanas laiks (minūtes)
<b>Parastais režīms</b>	Pīle	1	3	15	200	65-75
	Teļa vai liellopa gaļas cepetis	1	3	15	200	70-75
	Cūkgāļas cepetis	1	3	15	200	70-80
	Cepumi (mazie konditorejas izstrādājumi)	-	3	15	180	15-20
	Pīrāgi	1	3	15	180	30-35
<b>Cepšanas režīms</b>	Pīrāgi	0,5	3	15	180	20-30
	Augļu kūkas	1	1 un 2	15	180	40-45
	Plūmju kūka	0,7	3	15	180	40-50
	Biskvītkūka	0,5	3	15	160	25-30
	Pildītas pankūkas (2 plauktos)	1,2	1 un 2	15	200	30-35
	Mazas kūciņas (2 plauktos)	0,6	1 un 2	15	190	20-25
	Siera bulciņas (2 plauktos)	0,4	1 un 2	15	210	15-20
	Krēma bulciņas (3 plauktos)	0,7	1 un 3 un 5	15	180	20-25
	Cepumi (3 plauktos)	0,7	1 un 3 un 5	15	180	20-25
	Bezē cepumi (3 plauktos)	0,5	1 un 3 un 5	15	90	180
<b>Ātrās gatavošanas režīms</b>	<b>Saldēta pārtika</b>					
	Pica	0,3	2	-	250	12
	Cukīni vai garneļu pīrāgs	0,4	2	-	200	20
	Spinātu pīrāgs	0,5	2	-	220	30-35
	Smalkmaizītes ar pildījumu	0,3	2	-	200	25
	Lazanja	0,5	2	-	200	35
	Ruletes	0,4	2	-	180	25-30
	Vistas gabaliņi	0,4	2	-	220	15-20
	<b>Pusfabrikāti</b>					
	Vistas spārnīni	0,4	2	-	200	20-25
<b>Svaigs ēdiens</b>	Cepumi (mazie konditorejas izstrādājumi)	0,3	2	-	200	15-18
	Plūmju kūka	0,6	2	-	180	45
	Siera bulciņas	0,2	2	-	210	10-12
<b>Multi-gatavošanas režīms</b>	Pica (2 plauktos)	1	2 un 4	15	230	15-20
	Lazanja	1	3	10	180	30-35
	Jērs	1	2	10	180	40-45
	Cepta vista + kartupeļi	1+1	2 un 4	15	200	60-70
	Skumbrija	1	2	10	180	30-35
	Plūmju kūka	1	2	10	170	40-50
	Krēma bulciņas (2 plauktos)	0,5	2 un 4	10	190	20-25
	Cepumi (2 plauktos)	0,5	2 un 4	10	180	10-15
	Biskvītkūka (1 plauktā)	0,5	2	10	170	15-20
	Biskvītkūka (2 plauktos)	1	2 un 4	10	170	20-25
Kūkas	1,5	3	15	200	25-30	
<b>Picas režīms</b>	Pica	0,5	3	15	220	15-20
	Teļa vai liellopa gaļas cepetis	1	2	10	220	25-30
	Vista	1	2 un 3	10	180	60-70
<b>Bārbekjū režīms</b>	Paltuss un sēpija	0,7	4	-	Max	10-12
	Kalmāru un garneļu kebabi	0,6	4	-	Max	8-10
	Sēpija	0,6	4	-	Max	10-15
	Mencas fileja	0,8	4	-	Max	10-15
	Grilēti dārzeņi	0,4	3 un 4	-	Max	15-20
	Teļa gaļas steiks	0,8	4	-	Max	15-20
	Desas	0,6	4	-	Max	15-20
	Hamburgeri	0,6	4	-	Max	10-12
	Skumbrijas	1	4	-	Max	15-20
	Graudzētas maizes (vai grauzdiņi)	4 un 6	4	-	Max	3-5
<b>Ventilējamā grila režīms</b>	Grilēta vista	1,5	2	10	200	55-60
	Sēpija	1,5	2	10	200	30-35
<b>Apakšējais ventilējamais režīms</b>	Plaudis	0,5	3	18'	170-180	25-35
	Mencas fileja	0,5	3	16'	160-170	15-20
	Jūras asaris folijā	0,5	3	24'	200-210	35-45
	Dārzeņu maisījums (sacepums)	0,8 – 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Kārtīgi izcepti dārzeņi	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
<b>Apakšējais režīms</b>	Pilnveidošanai gatavošanu					

# Piesardzības pasākumi un ieteikumi

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

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

## Vispārīga drošības informācija

- **Ģī instrukcija attiecas tikai uz tām valstīm, kas ir minētas rokasgrāmatā un ierices tehnisko datu plāksnītē.**
- Ierice ir paredzēta lietošanai iekštelpās mājstaimniecības, nevis komerciālām vai ražošanas vajadzībām.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt ārpus telpām pat tad, ja plīts uzstādīšanas vieta ir nosepta. Pakļaut ierīci lietus un nokrišņu iedarbībai ir ļoti 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. Ierices lietošana citiem mērķiem (piem., telpas apsildīšanai) nav atbilstoša un ir bīstama. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatļautas un nesaprātīgas ierices lietošanas dēļ.**
- Instrukcijas brodūra ir pievienota 1. klases (izolētas ierices) vai 2. klases 1. apakšklases ierīcei (ierīces, kas ierīkotas starp diviem virtuves skapjiem).
- Bērni nedrīkst atrasties cepedkrāsns tuvumā.
- Pārbaudiet, vai citu elektroierīču elektrības vadi nesaskaras ar cepedkrāsns 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.
- Ierices lietošanas laikā tās tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši ēīidrumi (piemēram, spirts, benzīns u. c.).
- Cepedkrāsns apakšējā nodalījumā vai cepedkrāsni nedrīkst ievietot viegli uzliesmojošus materiālus. Pretējā gadījumā, nejauēi ieslēdzot ierīci, var izcelties ugunsgrēks.
- Vienmēr pārbaudiet, vai pēc ierices lietošanas pabeigšanas rotējoēie slēēēi ir ieslēēēti • pozīcijā un gāzes krāns ir aizvērts.
- Lai ierīci atvienotu no elektrotīkla, atvienojiet elektrības vada spraudni no kontaktozētes. Atvienošanas laikā nedrīkst raut aiz elektrības vada.
- Ierices 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 ierices darbības traucējumu risku. Sazinieties ar tehniskās apkopes dienestu.

- Uz atvērtām cepedkrāsns durtiņām nedrīkst novietot smagus priekšmetus.
- Ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spēējām, kā arī personas bez ierices lietošanas pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām. Iepriekē minētās personas drīkst strādāt tikai citas personas uzraudzībā, kura uzņemas atbildību par viņu drošību, vai pirms ierices izmantošanas tām jāsaņem norādījumi saistībā ar ierices lietošanu.
- Nedāujiet bērniem spēēēties ar ierīci.

## Ierices izmeēšana

- 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 mājstaimniecības ierices nedrīkst izmest atkritumos kopā ar parastajiem mājstaimniecības atkritumiem. Lai mazinātu atkārtotas materiālu izmantošanas un pārstrādes izmaksas, vienlaikus nodroēēnot apkārtējās vides un cilvēku veselības aizsardzību, elektroierices ir jāsavāc atseviēēi. Visām ierīcēm piestiprinātā etiēēte, uz kuras atēēlota krusteniski pārsvītrotā atkritumu tvertne, nozīmē, ka uz ēēo izstrādājumu attiecas atseviēēas atkritumu savākšanas noteikumi. Izlietas ierices var nodot sabiedriskajiem atkritumu savākšanas dienēēstiem, aizvedot uz piemēērotiem savākšanas punktiem attiecīgajā reēēionā vai, ja tas ir atļauts valsts likumdošanā, tās var atdot tirgotājiem kā daēēu no maiņas darījuma, iegādājoties jaunu ekvivalentu izstrādājumu. Visi lielie mājstaimniecības ierīču ražotāēēi piedalās veco un izmesto ierīču savākšanas un galējās utilizēēšanas sistēēmu izveidošanā un organizēēšanā.

## Apkartejas vides aizsardzība

- Lietojot ierīci laika perioda no velas pēēpusdienas un līdz agram ritam, varat palīdzēt elektroenerēēijas piegades uzņemumam samazināt elektrotīkla maksimālo slodzi
- Lietojot GRILA, DIVRKARŠA GRILA un SACEPUMA režēēmus, cepeškrāsns durvim jābut aizvērtam: ēēadi tiek gūti labaki rezultāti un samazināts elektroenerēēijas paterēēns (aptuēēveni par 10%).
- Lai cepeškrāsns durtiņas vienmēr butu cieēēši aizvērtas, tadejāēdi samazinot siltuma zudumus, durtiņu malu blēēves ir regulāri jāparbauda un nepieciešamības gadījumā jānotira.

# Tehniskā apkope un tīrīšana

LV

## Ierīces izslēgšana

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

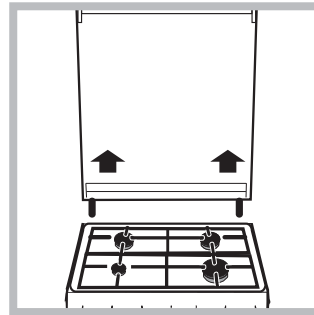
## Ierīces tīrīšana

! 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, degdu uzmavas, liesmu izplatīšanas gredzenus un degdus var noņemt; nomazgājiet tos karstā ūdenī, izmantojot neabrazīvus mazgāšanas līdzekļus, un pirms žāvēšanas pārļiecinieties, ka visi piedegušie netīrumi ir notīrīti.
- Ja plīts virsmai tiek lietota elektroniskā aizdedze, elektronisko iedegšanas ierīču terminādu daļas ir bieži jātīra, un gāzes izvades atveres ir jāpārbauda, vai tajās nav dīrēdžu.
- 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 ievēlēt 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. Ārpusē jānosusina pilnīgi nožūt.

## Pārsegs



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

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

## Cepedkrāsns durtiņu blīvju pārbaudīšana

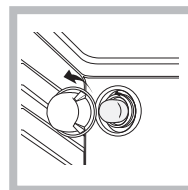
Cepedkrāsns durtiņu blīves ir regulāri jāpārbauda. Ja blīves ir bojātas, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto pēcpalīdzības tehniskās apkopes dienestu. Pirms blīvju nomaiņas ieteicams cepedkrāsns nelietot.

## Gāzes krāna tehniskā apkope

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

**! Īpaša procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.**

## Cepedkrāsns spuldzīdu maiņa



1. Kad cepedkrāsns ir atvienota no elektrotīkla, noņemiet spuldzes ničas stikla vāciņu (*skatīt attēlu*).
2. Noņemiet spuldzīti un nomainiet to pret līdzīgu: spriegums 230 V, jauda 25 W, lielums E 14.
3. Uzlieciet atpakad vāciņu un atkal pieslēdziet cepedkrānsni

elektrotīklam.

## Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

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

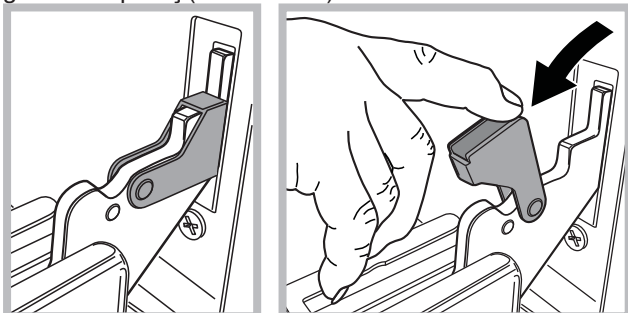
Īpaša informācija ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes, kas piestiprināta ierīcei un/vai tās iepakojumam.

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

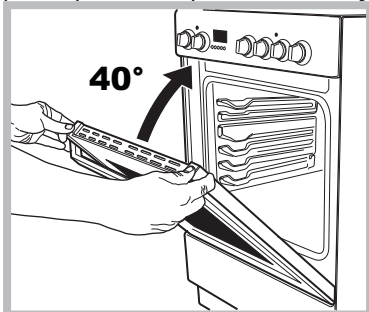


Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana:

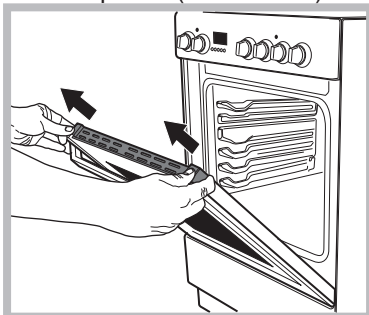
1. Atveriet durvis.
2. Izdariet tā, lai cepeškrāsns durvju eņģes pilnībā grieztos atpakaļ (skatīt attēlu).



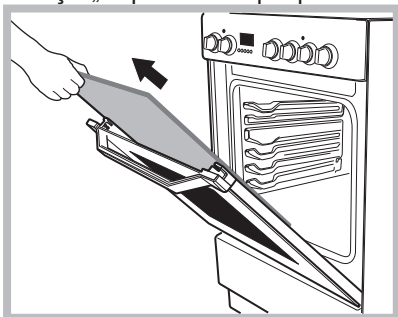
3. Aizveriet durvis, līdz eņģes apstājas (durvis paliks pusvirus apmēram 40° leņķī ((skatīt attēlu).



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



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



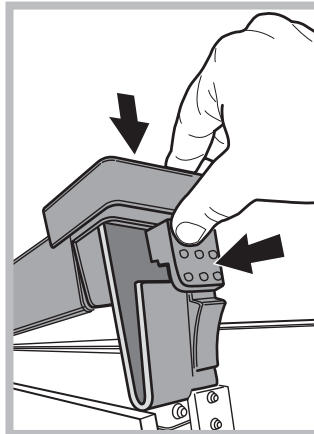
6. Ielieciet atpakaļ stiklu.

**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 (skatīt attēlu).



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

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

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

**Svarīgi!** Pirms tvaika tīrīšanas procesa sākšanas:

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

Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:

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

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

3 – Cepeškrāsni jābūt IESLĒGTAI 15 minūtes;

4 – Izslēdziet cepeškrāsni;

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

6 – Likvidējiet ūdens atliekas cepeškrāsni pēc tīrīšanas procesa beigām.

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

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



# Paigaldamine

ET

! 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

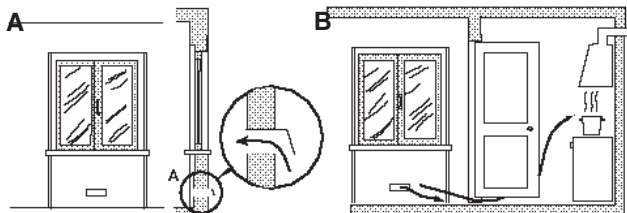
Seadet tohib paigaldada ainult püsiva ventilatsiooniga ruumi, järgides siseriiklike õigusaktide nõudeid.

Ruumis, kuhu seade paigaldatakse, peab olema piisav ventilatsioon, mis tagab normaalse gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu (õhu sissevool ei tohi olla alla 2 m<sup>3</sup>/h iga kilovati installeeritud võimsuse kohta).

Õhu sissevõtuavad peavad olema kaitstud restiga. Toru ristlõige ei tohi olla alla 100 cm<sup>2</sup>. 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 cm<sup>2</sup>. 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

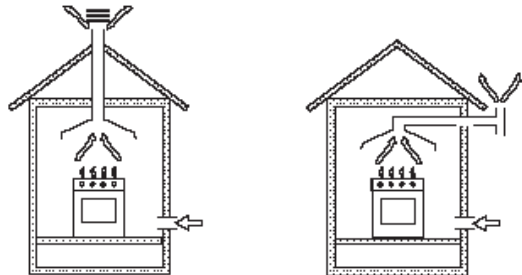


Põlemisõhu ventilatsiooniavajukse ja pöranda vahelise vahe suurendamine

!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).



Õtse väliskeskkonda suunatud aurud

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

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

Seetõttu on keelatud osaliselt või täiesti täis gaasiballoonide paigaldamine või hoidmine ruumides, mis on pörandapinnast 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.

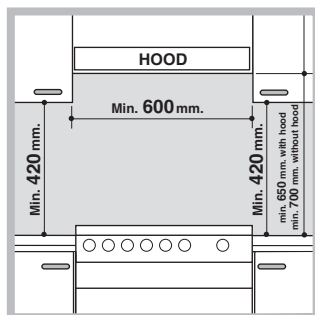
## Paigutamine ja loodimine

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

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

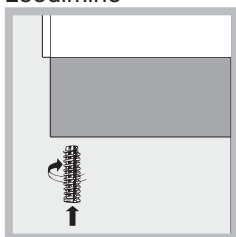
Seadme õige paigaldamine:

- paigutage seade kööki, söögituppa või voodiga elutuppa (mitte vannituppa);
- kui pliidiplaat on kappidest kõrgemal, paigaldage pliit nendest vähemalt 200 mmkaugusele;
- 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);

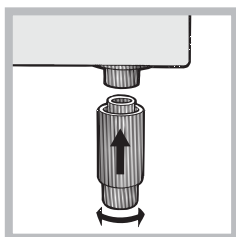


- ärge pange kardinaid pliidi taha. Kardinaid peavad jääma vähemalt 200 mm kaugusele pliidi külgedest;
- õhupuhastite paigaldamisel järgige tootja kasutusjuhendit.

### Loodimine



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



Pliidi põhja nurkades asuvasse pesadesse paigaldatud jalad\*.

### 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;
- pistikupesa vastab seadme pistikule. Kui pistikupesa ei vasta pistikule, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole, kes selle välja vahetab. Ärge kasutage pikendusjuhet ega harukarpe.

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

! Kaabel ei tohi olla keerdus ega muljutud.

! Laske kvalifitseeritud elektrikul 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 andmekleepsult). Vastasel juhul toimige nii, nagu *allpool kirjeldatud*). Kui ühendate pliidi vedelgaasiballooniga, siis paigaldada siseriiklike õigusaktide nõuetele vastav reductor. Ühenduse lihtsustamiseks võib gaasiballooni keerata küllili\*: Vahetage voolikuhoidiku ja kraani asukoht ning vahetage seadme komplekti kuuluv muhv.

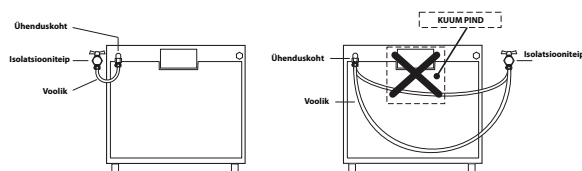
!Kontrollige, kas gaasi rõhk vastab tabelis nr. 1 „Põletite ja düüside andmed” toodud andmetele (*allpool*). Nii on tagatud seadme ohutu ja pikaajaline talitus ning samas madal energiakulu.

Pliidi ühendamine elastse kummivoolikuga

Veenduge, et gaasivooliku parameetrid vastavad siseriiklike õigusaktide nõuetele. Nõuded vooliku siseläbimõõdule: 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 ühendamine keermestatud liitmikuga

Veenduge, et gaasivooliku ja muhvide parameetrid vastavad siseriiklike õigusaktide nõuetele. Enne vooliku kasutamist eemaldage seadme voolikuhooldik (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.

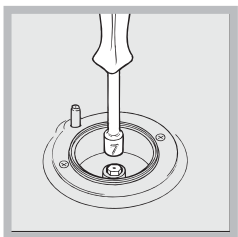
### Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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.

#### Kolme rõngaga põleti düüside vahetamine

1. Eemaldage anuma toestused ja tõstke põletid pesadest välja. Põleti koosneb kahest eraldi osast (vt jooniseid).
2. Keerake düüsid lahti 7 mm silmusvõtmega. Vahetage düüsid mudeli vastu, mis on mõeldud kasutamiseks uue gaasitüübiga (vt tabel 1). Mõlemal düüsil on ühesuguse läbimõõduga ava.
3. Pange kõik osad vastupidises järjekorras tagasi.



- Õhu juurdevoolu reguleerimine põletitesse. Ei ole vaja reguleerida.
  - Põletite leegi reguleerimine minimaalsele tasemele
1. Keerake lüliti asendisse, mis vastab leegi minimaalsele tasemele.
  2. Võtke nupp ära ja reguleerige seadekruvi, mis asub reguleerimisvardas või selle kõrval nii, et leek on väike, kuid püsiv.
  3. Pärast leegi reguleerimist veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nupu kiiresti mitu korda järjest maksimaalsest asendist minimaalsesse ja vastupidi.
  4. Mõnele seadmele on paigaldatud kaitseseadis (termoelement). Kui põleti leek on seatud minimaalsele tasemele ja seade ei tööta, suurendage leeki seadekruvi abil.
  5. Pärast reguleerimist asendage möödavoolutihendid. Kasutage selleks tihendusvaha või sarnast ainet.

! Kui seade on ühendatud vedelgaasiga, keerake seadekruvi võimalikult tugevalt kinni.

! Kui see on tehtud, vahetage vana andmesilt uue vastu, millele on märgitud uue gaasi tüüp. Sildid on saadaval kõigis teeninduskeskustes.

! Kui gaasi rõhk erineb (kas või pisut) soovituslikust rõhust, paigaldage sisselasketorule sobiv surveregulaator (et seade vastaks kehtivatele riiklikele eeskirjadele).

## Põletite ja düüside andmete tabel

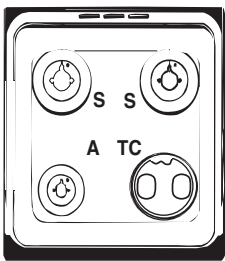
Tabel 1				Vedel gaas				Maagaas	
Põleti	Läbimõõt (mm)	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Möödavool 1/100	Düüs 1/100	Vool** g/h		Düüs 1/100	Vool* l/h
		Nominaalne	Vähendatud	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Tripple kroon(TC)	130	3,25	1.5	63	2x65	236	232	2x99	309
Poolkiire (keskmise) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Täiendav (väike)(A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95
Rõhk	Nominaalne (mbar) Minimaalne (mbar) Maksimaalne (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas

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

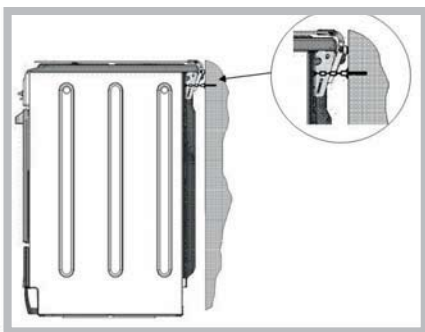
\*\* Butaan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

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



H5TMH6AF PL


## Ohutusahela



! Et pliit ei kukuks ümber, kui näiteks laps peaks ronima ahju uksele, TULEB paigaldada turvakett! Pliit on varustatud turvaketiga,

mis kinnitatakse kruviga (ei kuulu komplekti) pliidi taga olevale seinale ja samal kõrgusel ka pliidi tagapaneelile. Kruvi ja tüübli valimisel lähtuge seadme taga oleva seina materjalist. Kui kruvi läbimõõt on alla 9 mm, tuleb paigaldada ka seib. Betoonseina puhul tuleb kasutada kruvi, mille läbimõõt on vähemalt 8 mm ja pikkus 60 mm.

ja seina külge, nagu joonisel näidatud. Kett peab olema pingul ja maapinnaga paralleelselt.

TEHNILISED ANDMED	
<b>Möödud (väljatõmmatud siinidega)</b>	laius 410 mm kõrgus 390 mm sügavus 424 mm
<b>Maht (väljatõmmatud siinidega)</b>	60l
<b>Alumise panipaiga mõõdud</b>	laius 42 cm kõrgus 23 cm sügavus 44 cm
<b>Põletid</b>	on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamise- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.
<b>Pinge ja sagedus</b>	vt andmeplaadilt
<b>ENERGIAMÄRGIS</b>	Elektriahjud vastavad direktiivi 2002/40/EÜ nõuetele. Standard EN 50304  Energiakulu loomuliku konvektsiooni puhul – kuumutusrežiim: _____ Konvektsioon; _____  Deklareeritud energiakulu sundkonvektsiooni puhul Klass – kuumutusrežiim: _____ Küpsetamine
	See seade vastab järgmiste EMÜ direktiivide nõuetele: 2006/95/EÜ 12.12.06 (madalpinge) ja selle muudatused, ? 2004/108/EMÜ 15.12.04 (elektromagnetiline ühilduvus) ja selle muudatused, - 93/68/EMÜ 22.07.93 ja selle muudatused. 2002/96/EMÜ 2009/142 / 30/11/09 (Gaas) 1275/2008 (Ooterežiimis/väljalülitatud olekus)

# Käitamine ja kasutamine

ET

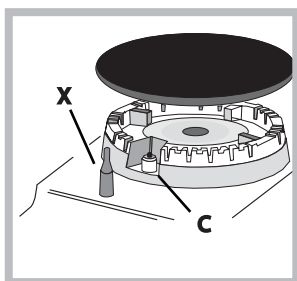
## Pliidi kasutamine

### Gaasipõletite süütamine

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

Põleti süütamiseks:

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



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

korraketoimingut ja hoidke nuppu kauem all.

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

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

Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab lõppasendisse.

Leegi reguleerimine vastavalt tasemetele

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



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

Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

põleti määratlemiseks vaadake osas "Põletite ja düüside andmete tabel" olevat skeemi.




Põleti	ř Köögi läbimõõduga (cm)
Tripple kroon (TC)	24 - 26
Poolkiire (keskmise) (S)	16 - 20
Täiendav (väike)(A)	10 - 14

### 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 seade on varustatud elektroonilise programmeerijaga, siis elektriahju kasutamiseks vajutage lihtsalt üheaegselt alla nupud  ja  (näidikule kuvatakse sümbol ). Tehke seda enne soovitud küpsetusfunktsiooni seadistamist.

1. Küpsetusrežiimi valimiseks keerake valikunuppu.
2. Küpsetusrežiimile sobiva või soovitud temperatuuri valimiseks keerake taimerinuppu.

Tabelist leiate küpsetusrežiimide loendi ja soovitatud küpsetustemperatuurid (vt tabelit „Soovitud ahjus küpsetamiseks”).

Küpsetamise ajal on alati võimalik:


- muuta küpsetusrežiimi. Selleks keerake valikunuppu.
- muuta temperatuuri. Selleks keerake termostaadinuppu.
- peatada küpsetamine. Selleks keerake valikunupp asendisse „0”.

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

TERMOSTAADI näidikutuli

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

### Ahju valgusti

Valgusti sisselülitamiseks keerake valikunupp ükskõik missugusesse asendisse, v.a. „0”. Valgusti põleb seni, kuni ahi on sisse lülitatud. Keerake nupp asendisse  ja valgusti süttib, ilma et ükski elektrielement oleks sisse lülitatud.



## Küpsetusrežiimid



### AHJU KONVEKTSIOONIREŽIIM

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

Ülemised ja alumised kütteelemendid lülituvad sisse.

Traditsioonilise küpsetusrežiimi kasutamisel soovime kasutada ainult ühte resti. Rohkem kui ühe resti kasutamisel jaotub kuumus ebaühtlaselt.



### KÜPSETUSREŽIIM.

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

Tagumine kütteelement ja ventilaator lülituvad sisse ning tagavad õrna kuumuse ühtlase jaotumise kogu ahjus. See režiim on ideaalne temperatuuritundlike roogade (nagu kerkimist vajavad koogid) küpsetamiseks ja valmistamiseks ning kondiitritoodete üheaegseks valmistamiseks 3 restil korraga.



### PITSAREŽIIM

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

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



### MITME TOIDU ÜHEAEGSE VALMISTAMISE REŽIIM

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

Kõik kütteelemendid (ülemine, alumine ja ringikujuline) ja ventilaator lülituvad sisse. Kuna kuumus püsib ühtlane kogu ahjus, küpsetab ja pruunistab õhku toitu ühtlaselt. Korraga võib kasutada maksimaalselt kahte resti.



### Ülemine kütteelement

Nupu seadistus: mis tahes temperatuur vahemikus 50 °C kuni Max

Ahju lamp süttib, infrapunagrill lülitub sisse ja grillvarras hakkab pöörlema. Grilli üsna kõrge ja vahetu temperatuur võimaldab kohe pruunistada liha välispinna ning nii on mahlade kadu väiksem ja liha jääb pehmem.



### TOPELTGRILLI REŽIIM

Temperatuur: Max.

Selles režiimis on grill võimsam kui tavalises grillimise režiimis. Tänu uudsele konstruktsioonile paraneb küpsetusefektiivsus 50% ja ka muidu jahedamad nurgalad on nüüd kuumad. See grillimisrežiim on ideaalne ühtlaselt pruuni pealispinna saavutamiseks.



### GRATÄÄNI režiim

Ülemine kütteelement ja grillvarras on aktiveeritud (kui need on olemas) ja ventilaator alustab tööd. Funktsioonide kombinatsioonid suurendavad kütteelementide poolt tekitatava soojust efektiivsust läbi õhu sundtsirkulatsiooni üle kogu ahju. See takistab toidu pinna kõrbemist ja võimaldab soojusel jõuda ose toiduni.

! GRILL ja GRATÄÄN režiime tuleb kasutada suletud ahjuuksega.



### Saia režiim

Seisukoht termostaat KNO: 60 °C ja Max.

Alumine kütteelement süttib.

See režiim on ideaalne küpsetamiseks ja toiduvalmistamiseks õrn toiduained - eriti koogid, mida on vaja tõusta, sest kuumus tulevad alt aitab juuretis protsess.

Pange tähele, et see võtab palju aega, et kõrgematel temperatuuridel, mis tuleb saavutada, seepärast soovime kasutada „Konvektsioon Mode” nimetatud juhtudel.



### ULATAMISE režiim

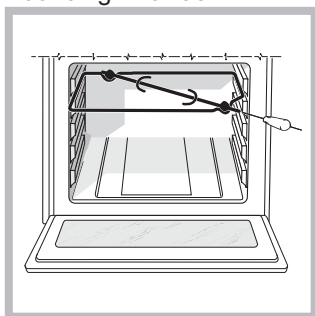
Ahju põhjas asuv ventilaator paneb õhu toatemperatuuril ümber toidu tsirkuleerima. See on soovitatav igat tüüpi toidu sulatamiseks, aga eriti õrnade toitade, mis ei vaja kuumust, nagu näiteks: jäätisekoogid, koore- või keedukreemi desserdid, puuviljakoogid. Kasutades ventilaatorit, langeb sulatamise aeg umbes poole võrra. Liha, kala ja leiva korral on võimalik protsessi kiirendada kasutades „multi-küpsetus“ režiimi ja seaded temperatuuri vahemikku 80° - 100°C.



### VENITLERITUD ALAOSA režiim

Alumine kütteelement ja ventilaator on aktiveeritud ning see võimaldab soojusel jaotuda üle terve ahju. Selline kombinatsioon on kasulik kala ja juurviljade kergeks küpsetamiseks.

## Pöörlev grillvarras\*



Pöörleva grillvarda aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

1. Pange tilgapann asendisse 1.
2. Pange grillvardatugi asendisse 4 ja sisestage varras ahju tagapaneelil olevasse avasse.
3. Grillvarda sisse lülitamiseks seadke valikunupp

asendisse  / 

## Praktilised soovitused toidu valmistamiseks

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

TOIDU VALMISTAMINE MITMEL TASANDIL KORRAGA

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

## GRILLIMINE

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

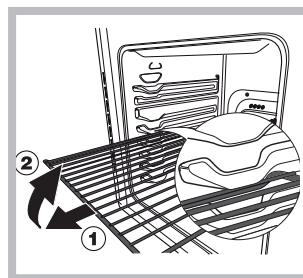
o Soovitame kasutada maksimaalset võimsust. Ülemist kütteelementi reguleeritakse termostaadiga ja selle talitus ei pruugi olla alati ühtlane.

## PITSAREŽIIM

o Kasutage kerget alumiiniumist pitsapani. Asetage see restile.

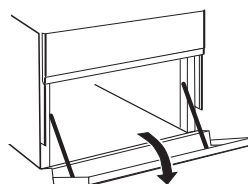
Kui soovite krõbedat koorikut, siis ära kasutage tilgapanni, sest vastasel juhul küpsetusaeg pikeneb ja krõbedat koorikut ei teki.

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



rest eestpoolt veidi üles ja tõmmake (2).

## Ahju alumises osas asuv panipaik



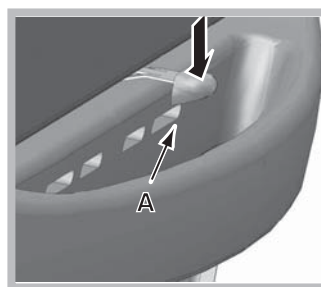
Ahju alumises osas on panipaik, mida võib kasutada ahjutarvikute või sügavate nõude hoidmiseks. Ukse avamiseks tõmmake seda ettepoole (vt joonist).

Ahjul on palju erinevaid võimalusi, tänu millele saate valmistada kõiki roogasid parimal võimalikul viisil. Aja jooksul õpite kasutama selle universaalse ahju kõiki võimalusi ja järgnevad soovitused on lihtsalt juhiseks, mida võite muuta vastavalt oma isiklikele kogemustele.

## Eelsoojendamine

Kui ahi peab olema eelsoojendatud (üldjuhul siis, kui toit on nõusse laotud õhukese kihina), kasutage ventilaatoriga režiimi, mis võimaldab saavutada soovitud temperatuuri võimalikult kiiresti. Nii säästate elektrit.

Seejärel, kui toit on ahjus, valige kõige sobivam küpsetusrežiim.



Mõned mudelid on varustatud lukustuse ukse. Ukse avamiseks vajutage nuppu "A" näidatud Joonise


## Elektroniline taimer

See funktsioon võimaldab kuvada aega ja seda on võimalik kasutada ka taimerina aja mahaloendamiseks nullini.

! Kõik funktsioonid rakenduvad umbes 7 sekundi jooksul pärast sisse lülitamist.



### Kella lähtestamine

Seadme vooluvõrku ühendamisel või pärast elektrikatkestust hakkab kella ekraan vilkuma ja ekraanile kuvatakse number:0:00

• Õige aja seadmiseks vajutage nupule  ning seejärel nuppudele - ja +. Numbrite kiiremaks liikumiseks hoidke nupud all.



Müdatuste tegemiseks korrake eespool kirjeldatud toiminguid.

### Taimeri funktsioon

Selle funktsiooni aktiveerimiseks vajutage nupp  alla. Seejärel kuvatakse ekraanile sümbol . Iga kord kui vajutate nupule +, suureneb aeg 10 sekundi võrra, kuni ajanäiduni 99 minutit ja 50 sekundit. Pärast seda suureneb näit iga vajutusega ühe minuti võrra. Maksimaalne näit on 10 tundi.

Nupule - vajutamine vähendab aega.

Pärast aja seadmist hakkab taimer aega maha loendama. Kui taimeri näit on 0 kostub helisignaal (selle lõpetamiseks vajutage ükskõik millisele nupule).

Aja kuvamiseks vajutage nupule  ja sümbol  näitab, et taimerifunktsioon on seatud. Umbes 7 sekundi möödumisel naaseb ekraan automaatselt taimerifunktsioonile.

### Juba seatud aja tühistamine

Hoidke nupp - all seni, kuni ekraanile kuvatakse 0:00.

### Helisignaali tugevuse reguleerimine

Pärast seadistuste tegemist ja kinnitamist kasutage nuppu - ja reguleerige helisignaali tugevus.

## Küpsetamise planeerimine elektroonilise programmeerija abil

### Kella seadmine

Pärast seadme ühendamist vooluvõrku või pärast elektrikatkestust lähtestub näidik automaatselt väärtusele 0:00 ja hakkab vilkuma. Kellaaja seadmiseks:

1. Vajutage üheaegselt alla nupud COOKING TIME

 ja COOKING END TIME .

2. Nelja sekundi jooksul pärast nuppude alla vajutamist seadke täpne kellaeg. Selleks vajutage alla nupud + ja -. Nupp + kerib tunde edasi ja - tagasi.

Kui kellaeg on seadistatud, lülitub programmeerija automaatselt käsirežiimile. automatically switches to manual mode.

### Taimeri seadmine

Taimer võimaldab seada aja mahalugemist. Seatud aja möödumisel kostub helisignaal.

Taimeri aktiveerimiseks toimige järgmiselt:


1. Vajutage taimerinupule . Näidikule kuvatakse:

**^ 0:30**

2. Soovitud aja seadmiseks vajutage nuppudele + ja -

3. Nuppude vabastamisel algab aja mahaloendamine ja näidikule kuvatakse hetkeag.

**10:00**

4. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaal, mille välja lülitamiseks vajutage ükskõik millisele nupule (välja arvatud nupud + ja -). Sümbol  kustub.

! Taimer ei lülita ahju sisse ega välja.

Signaali helitugevuse reguleerimine

Pärast seadistuste tegemist ja kinnitamist kasutage nuppu - ja reguleerige helisignaali tugevus.


### Viitajaga küpsetamise seadmine

Esmalt otsustage, missugust küpsetusrežiimi te soovite kasutada ja seadke sobiv temperatuur. Selleks kasutage ahju nuppe SELECTOR ja THERMOSTAT. Nüüd seadke küpsetusaeg:

1. Vajutage nupule COOKING TIME .

2. Nelja sekundi jooksul pärast nupu alla vajutamist seadke täpne kellaeg. Selleks vajutage alla nupud + ja -. Kui soovite seada küpsetusajaks näiteks 30 minutit, siis kuvatakse ekraanile:

**^ 0:30**

3. 4 sekundi jooksul pärast nuppude vabastamist kuvatakse näidikule uuesti hetkeag (näiteks 10:00) koos sümboli  ja tähega A (AUTO).

Seejärel seadke küpsetamise lõpuag:

4. Vajutage nupule END COOKING TIME .

5. Nelja sekundi jooksul pärast nupu alla vajutamist seadke küpsetamise lõpuaeg. Selleks vajutage alla nupud+ ja - . Näiteks, kui soovite, et küpsetamine lõpeks kell 13:00, kuvatakse näidikule:

**^13.00**

6. 4 sekundi jooksul pärast nuppude vabastamist kuvatakse näidikule uuesti hetkeaeg (näiteks 10:00) koos tähega A (AUTO).

**^10.00**

Nüüd on ahi programmeeritud nii, et kell 12:30 lülitub see automaatselt sisse ja 30 minuti pärast, s.o. kell 13:00, välja.



### Kohese küpsetusaja seadmine

Järgige ülalloodud juhiseid küpsetusaja seadmiseks (punktid 1-3).


! Kui näidikul kuvatakse täht A, siis on AUTO režiimis programmeeritud nii küpsetusaeg kui ka küpsetamise lõpuaeg. Ahju lülitamiseks käsirežiimile vajutage pärast igat AUTO küpsetusrežiimi üheaegselt alla nupud

COOKING TIME  ja END COOKING TIME .

! Sümbol põleb koos ahjutulega kogu küpsetusprogrammi kestuse jooksul.

Seadistatud küpsetusaja vaatamiseks vajutage mis tahes ajahetkel nupule COOKING TIME  ja küpsetusaja lõpuaja seadmiseks vajutage nupule END COOKING TIME . Küpsetusaja lõppedes kostub helisignaali. Helisignaali lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule, v.a. nupud + ja - .

### Eelseadistatud küpsetusaja tühistamine

Vajutage üheaegselt alla nupud COOKING TIME  ja COOKING END TIME .

### Eelnevalt seatud andmete parandamine või kustutamine

Sisestatud andmete muutmiseks vajutage mis tahes ajahetkel vastavale nupule (TIMER, COOKING TIME või COOKING END TIME) ja + või - nupule.

Küpsetusaja tühistamisel tühistatakse automaatselt ka küpsetamise lõpuaeg ja vastupidi.

Kui ahi on juba programmeeritud, ei saa taimeriga programmeerida küpsetamise lõpuaega, mis on enne programmeeritud küpsetusaega.

## Soovitused ahjus küpsetamiseks

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



# Ettevaatusabinõud ja soovitused

ET

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.
- Ventilatsioon- 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, meelelised 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 majapidamisseadmete 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 kodumasinatootjad tegelevad aktiivselt vanade seadmete kogumise ja kõrvaldamise korraldamise süsteemide loomisega.

## Keskkonnasäästmine

- Elektrivõrgu tippkoormuse vähendamiseks soovitame ahju kasutada hilisel pärastlõunal ja varastel hommikutundidel.
- GRILLI, TOPELTGRILLI ja GRATÄÄNI režiimi kasutamisel hoidke ahjuuks alati kinni. See aitab saavutada parema tulemuse ja säästa energiat (umbes 10%).
- Kontrollige regulaarselt uksetihendite seisukorda ja puhastage need võimalikult mustusest. Nii sulgub uks tihedamalt ja väheneb soojuskadu.

HOIATUS! Kuumenemisel  ib klaaskaas puruneda.

Enne kaane sulgemist lülitage kõik põletid ja elektrilised keeduplaadid välja..



## Seadme välja lülitamine

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

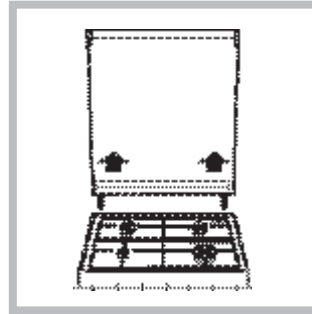
## Seadme puhastamine

! 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. Raskestieemaldatavate 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 toidujäätmed.
- 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 pinnad 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.

## Kate



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

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

## Ahju tihendite kontrollimine

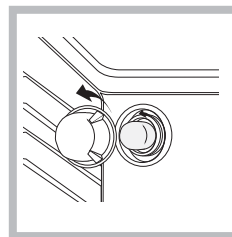
Kontrollige regulaarselt ahjuukse ümber olevaid tihendeid. Kui tihendid on kahjustunud, pöörduge lähimasse hoolduskeskusesse. Kuni tihendite välja vahetamiseni soovitame ahju mitte kasutada.

## 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

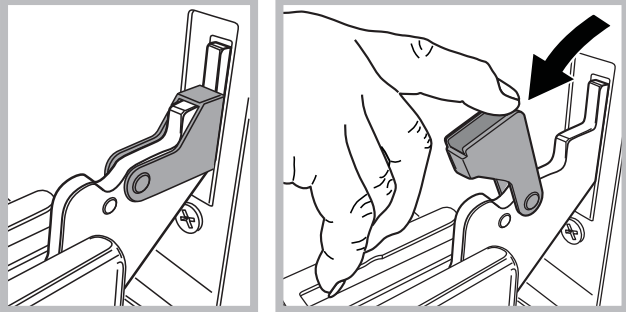
Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

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

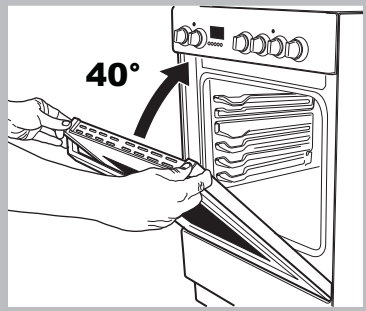
Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

Ahju ukse eemaldamine ja taaspaidamine

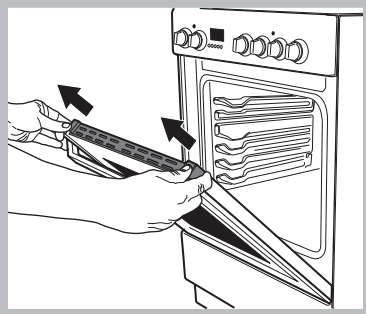
1. Avage uks
2. Pöörake ahju ukse hinged täielikult tagasisuunas (vaadake pilti)



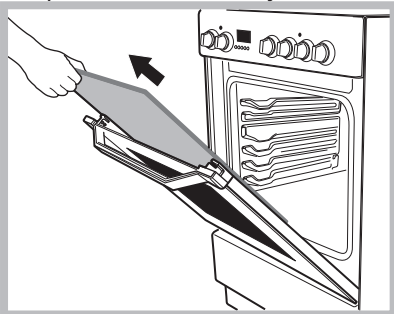
3. Sulgege uks kuni klambrid peatuvad (uks jääb umbes 40° avatuks) (vaadake pilti)



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



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

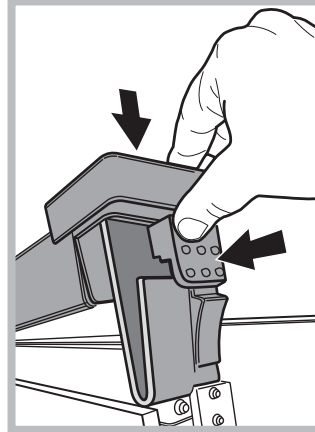


6. Pange klaas tagasi.

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 toitude valmistamist (röstimine, liha)



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

Tähtis! Enne aurupuhastuse alustamist:

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

Peale eelmainitud tegevuste teostamist, soovime järgmist:

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

- 2 – Valige Saia režiim   funktsioon ja seadke temperatuur 100°C;
- 3 – Hoidke ahi sees 15 minutit;
- 4 – Lülitage ahi välja;
- 5 – Kui ahi on jahtunud, avage uks ja lõpetage puhastamine vee ja niiske lapiga.
- 6 – Peale puhastamise lõpetamist eemaldage kõik vee jäägid ahju sisemusest.

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

! Kõik puhastused tehke siis kui ahi on külm!