

# HT5GM4AF C EE

**PL**

**Polski**

## Instrukcja obsługi KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi, 1  
Opis urządzenia-Widok ogólny, 2  
Opis urządzenia-Panel sterowania, 3  
Instalacja, 7  
Uruchomienie i użytkowanie, 11  
Użytkowanie piekarnika, 12  
Zalecenia i środki ostrożności, 18  
Konserwacja i utrzymanie, 21  
Serwis Techniczny, 21

**LT**

**Lietuviu**

## Naudojimo instrukcijos viryklė ir orkaitė

Turinys

Naudojimo instrukcijos, 1  
Prietaiso aprašymas -Bendras vaizdas, 2  
Prietaiso aprašymas -Valdymo pultas, 3  
Montavimas, 22  
Ąjungimas ir naudojimas, 26  
Orkaitės naudojimas, 26  
Atsargumo priemonės ir patarimai, 32  
Techninė priežiūra, 33  
Pagalba, 33

**CZ**

**Cesky**

## Návod k použití VAŘIČ A TROUBA

**Obsah**

Návod k použití, 1  
VAROVÁNÍ, 6  
Popis spotřebiče – celkový popis, 3  
Popis spotřebiče – ovládací panel, 3  
Instalace, 60  
Spuštění a použití, 64  
Režimy vaření, 65  
Použití desky, 64  
Opatření a rady, 69  
Péče a údržba, 70  
Podpora, 70

**LV**

**Latviešu**

## Lietošanas instrukcija PLĪTS UN KRASNS

Saturs

Lietošanas instrukcija, 1  
Ierīces apraksts -Vispārīga informācija, 2  
Ierīces apraksts - Vadības panelis, 3  
Uzstādīšana, 35  
Ieslēgšana un lietošana, 39  
Cepēdkrāsns lietošana, 39  
Piesardzības pasākumi un ieteikumi, 44  
Tehniskā apkope un kopšana, 45  
Palīdzība, 45

**EE**

**Eesti keeles**

## Kasutusjuhend PLIIT JA AHI

Sisukord

Kasutusjuhend, 1  
Seadme kirjeldus - Ülevaade, 2  
Seadme kirjeldus - Juhtpaneel, 3  
Paigaldamine, 47  
Esmakäitamine ja kasutamine, 51  
Pliidi kasutamine, 51  
Ettevaatusabinõud ja soovitusel, 44  
Hooldus, 45  
Klienditugi, 45

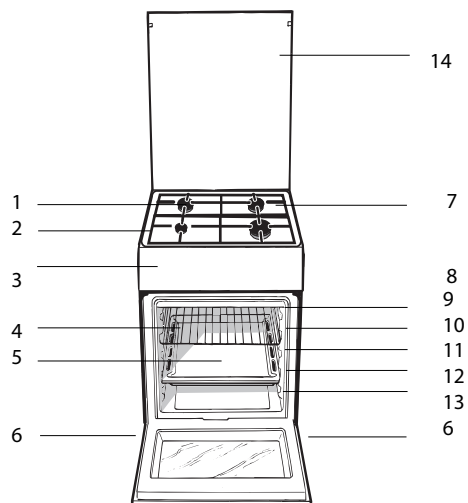
**SK**

**Slovenčina**

## Návod na obsluhu SPORÁK A RÚRA

**Obsah**

Návod na obsluhu, 1  
UPOZORNENIE, 6  
Popis spotřebiča - Prehľad, 3  
Popis spotřebiča - Ovládací panel, 3  
Inštalácia, 72  
Spustenie a používanie, 78  
Režimy varenia, 77  
Použitie varnej dosky, 76  
Opatrenia a rady, 80  
Starostlivosť a údržba, 81  
Servisné stredisko, 81



## PL Opis urządzenia Widok ogólny

1. Palnik gazowy
2. Ruzsza 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 aprašymas Bendras vaizdas

1. Dujų degiklis
2. Kaitlentės tinklėlis
3. Valdymo pultas
4. KEPSNINĖ
5. SURINKIMO INDAS
6. Reguliuojamoji kojelė
7. Tlškalių 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 TĀUKU 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

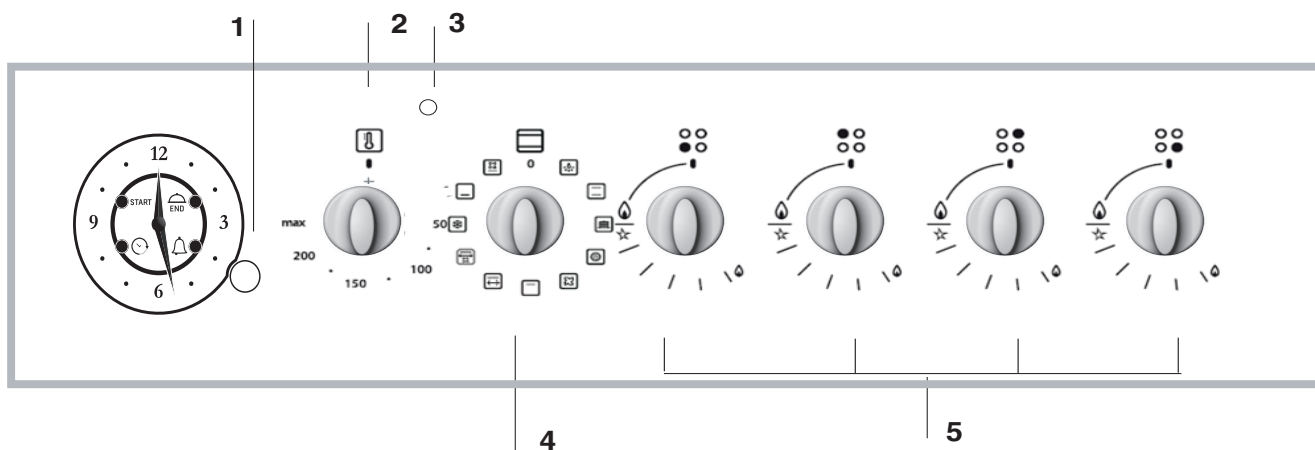
1. Gaasipõleti
2. Rest
3. Juhtpaneel
4. GRILL
5. TILGAPANN
6. Reguleerimisjalg
7. Tilgaalus
8. SIINID restide sisestamiseks
9. tasand 5
10. tasand 4
11. tasand 3
12. tasand 2
13. tasand 1
14. Klaaskate (Ainult mõnedel mudelitel)

## SK Popis zariadenia Celkový pohľad

1. Plynový horák
2. Mriežka pracovnej plochy
3. Ovládací panel
4. Police rúry v podobe mriežky
5. Zberná nádoba alebo varná plocha
6. Nastavitelné nožičky alebo nohy
7. Plocha na zachytávanie prípadne vyliatych tekutín
8. VODIACE LIŠTY PRE POSUVNÉ ROŠTY
9. poloha 5
10. poloha 4
11. poloha 3
12. poloha 2
13. poloha 1
14. Sklený kryt (Ien pri niektorých modeloch)

## CZ Popis zařízení Celkový pohled

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



**PL**

### Opis urządzenia Panel kontrolny

1. Programator elektroniczny
2. Pokrętko TERMOSTATU
3. Lampka kontrolna TERMOSTATU
4. Pokrętko PROGRAMÓW PIEKARNIKA
5. Pokrętko PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

**LV**

### Ierīces apraksts

Visparīgā informācija

1. ELEKTRONISKAIS GATAVOŠANAS PROGRAMMĒTĀJS
2. TERMOSTATA sledzis
3. TERMOSTATA indikatora gaisma
4. SELEKTORA sledzis
5. DEGLA vadības sledzi

**LT**

### Prietaiso aprađymas

Valdymo pultas

1. Elektroninč virimo programa
2. TERMOSTATO rankenčlč
3. Indikacinč TERMOSTATO lempuč
4. PARINKIMO rankenčlč
5. Kaitlentčs dujų degikilř valdymo rankenčlčs

**EE**

### Seadme kirjeldus

Juhtpaneel

1. Elektrooniline křpsetusprogrammeerija
2. TERMOSTAADI nupp
3. TERMOSTAADI nāidikutuli
4. VALIKUlūliti
5. POLETITE reguleernupp

**CZ**

### Popis spotřebiče Ovlādací panel

1. programātor va ení
2. Knofik termostatu
3. Kontrolka indikātoru termostatu
4. Vřbřrový knoflík
5. Ovlādací knoflík plotny

**SK**

### Popis spotřebiča Ovlādací panel

1. programātor pe enia
2. Gombík THERMOSTAT-u
3. Kontrolka THERMOSTAT-u
4. Gombík SELECTOR (Prepínač funkcí)
5. ovlādací gombík Platni

ĪSPĒJIMAS! Naudojamo prietaiso paviršiai ir pasiekiamos dalys ļkaista.

Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie ļkaitusių prietaiso dalių.

Jaunesni nei 8 metų vaikai gali būti prileidžiami prie prietaiso tik prižiūrimi suaugusiųjų.

Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutimo ar psichinių sutrikimų arba nepakankamai žinių ar patirties, šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti prietaisą, taip pat supranta kylančias grėsmes. Vaikams turi būti draudžiama žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai taip pat negali valyti prietaiso ar atlikti jo priežiūros darbų.

ĪSPĒJIMAS! Ant įjungtos viryklės palikti indai su riebalais ar aliejumi gali sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite liepsnos gesinti vandeniū – išjunkite prietaisą ir kuo nors uždenkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba priešgaisriniu apklotu.

! Padėklą įstumdami į orkaitę įsitikinkite, kad stabdiklis nukreiptas į viršų, ir įsistumtų iki angos galo. Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiomis valymo priemonėmis arba aštriais metaliniais šveistikais, priešingu atveju kyla grėsmė subraižyti stiklo paviršių, o dėl to stiklas paprastai sutrūkinėja.

Vidiniai stalčiaus (kur yra) paviršiai gali ļkaisti.

Niekuomet nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valikliais.

Prieš atidarydami gaubtą nuo jo nuvalykite skysčius.

Neuždarykite stiklinio dangčio (jei sumontuotas), kol dujiniai degikliai arba elektrinės kaitlentės neatvėso.

ĪSPĒJIMAS! prieš keisdami lempuotę elektros prietaisą atjunkite nuo elektros maitinimo tinklo – nepatirsite elektros smūgio.

ATSARGIAI! Netinkamų viryklės apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

BRĪDINĀJUMS! Ierīce lietošanas laikā stipri sakarst.

Nepieskarieties sakarsušajām ierīces daļām. Bērni, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem, drīkst atrasties ierīces tuvumā tikai stingrā pieaugušo uzraudzībā.

Ierīci drīkst lietot bērni, kuri ir sasnieguši astoņu gadu vecumu, bet personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām un personas, kurām nav ierīces lietošanas pieredzes vai nepieciešamo zināšanu, tikai tad, ja tās tiek uzraudzītas vai ir atbilstoši informētas par ierīces drošu lietošanu un iespējamajiem riskiem. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst bez uzraudzības tīrīt ierīci un veikt tās apkopi.

BRĪDINĀJUMS! Atstājot uz ieslēgtas plīts virsmas pannu ar taukiem vai eļļu, radīsīt ugunsgrēka risku. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet plīti un nosedziet liesmu ar vāku vai nedegošu pārsegu.

Cepeškrāsns durvju stiklu nedrīkst tīrīt ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem metāla skrāpjiem, jo tie bojā durvju virsmu un cepeškrāsns stikls var saplīst.

Papildu nodalījuma (ja cepeškrāsns ar to ir aprīkota) iekšpuse lietošanas laikā var sakarst.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

Pirms pārsega atvēršanas notīriet no tā visu šķidrumu.

Ja gāzes degļi vai elektriskās sildīšanas virsmas joprojām ir karstas, stikla pārsegu (ja tāds ir) nedrīkst aizvērt.

BRĪDINĀJUMS! Pirms cepeškrāsns lampiņas nomaiņas pārbaudiet, vai ierīce ir izslēgta, lai nomaiņas laikā novērstu elektriskās strāvas trieciena risku.

UZMANĪBU! Neatbilstošu plīts virsmas aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

! Ievietojot režģi, pārlicinieties, ka apturētājs ir vērsts augšup un atrodas dobuma aizmugurē.

HOIATUS: sisselülitatud seade ja selle juurdepääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.

Olge ettevaatlik ja vältige kontakti kütteelementidega.

Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal, v.a. juhul, kui nendele on tagatud pidev järelevalve.

Vanemad kui 8-aastased lapsed ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, meelelised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused, võivad seda seadet kasutada juhul, kui on tagatud nende järelevalve ning neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed võivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui on tagatud nende järelevalve.

HOIATUS: rasvas või õlis küpseva toidu jätmise keeduplaadile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju.

Tulekahju kustutamiseks ÄRGE kasutage vett, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek näiteks kaane või tuletetikaga.

Ärge kasutage ahju klaasukse puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid, sest need võivad kriimustada pinda ja klaas võib praguneda.

Panipaiga (kui on) sisepinnad võivad muutuda kuumaks.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks auru- ega survepuhastusseadmeid.

Enne kaane avamist eemaldage sellele kogunenud vedelik.

Ärge sulgege klaaskaant (kui on olemas), kui gaasipõletid või elektrilised keeduplaadid on veel kuumad.

HOIATUS: enne lambi väljavahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud – elektrilöögioht!

TÄHELEPANU: valede keeduplaadipiirete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

! Kui lükkate resti ahju, siis jälgige, et piiraja jääb ülespoole, õõnsuse taha.

**PL** UWAGA

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania.

Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń.

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

UWAGA: Pozostawienie bez nadzoru na kuchence tłuszczów i olejów może być niebezpieczne i może spowodować pożar.

Nie należy NIGDY próbować ugasić płomieni/pożaru wodą; należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub ognioodpornym kocem.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Usunąć ewentualne płyny na pokrywie przed jej otwarciem. Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest częścią wyposażenia), jeśli palniki gazowe lub płyta elektryczna są jeszcze rozgrzane.

**UWAGA:** Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

**UWAGA:** użycie niewłaściwych zabezpieczeń płyty może być przyczyną wypadków.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

## **SK** UPOZORNENIE

**UPOZORNENIE:** Spotřebič a jeho přístupné části sa počas prevádzky zahrievajú.

Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies rúry.

Deti mladšie ako 8 rokov musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti a musia byť pod neustálym dohľadom. Tento spotřebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo im boli dané inštrukcie týkajúce sa použitia prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti sa so spotřebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

**UPOZORNENIE:** Varenie na varnej doske s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

**NIKDY** sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou, ale vypnite spotřebič a potom zakryte plamene, napr. vekom alebo hasiacou dekou.

**UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte žiadne predmety na plochách pre varenie.

**UPOZORNENIE:** Ak je povrch sklokeramickej dosky prasknutý, vypnite spotřebič, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.

Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškrábať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.

Vnútorne povrchy priestoru spotřebiča (ak existuje) sa môžu zahriať.

Nikdy nepoužívajte parné čističe alebo tlakové čističe na čistenie spotřebiča.

Pred otvorením odstráňte všetky kvapaliny z veka.

Nezatvárajte sklenený kryt (ak je k dispozícii), keď sú plynové horáky alebo elektrické platničky ešte horúce.

**UPOZORNENIE:** Pred výmenou lampy sa uistite, že je zariadenie vypnuté, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom.

! Po umiestnení stojanu do vnútra, uistite sa, že zastavovač smeruje nahor a do zadnej časti dutiny.

## **CZ** VAROVÁNÍ

**VAROVÁNÍ:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné části ohřejí. Dbejte na to, abyste se nedotkli horkých částí.

Děti mladší než 8 let udržujte v dostatečné vzdálenosti, pokud jsou bez dozoru.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pod dohledem nebo s instrukcemi týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí potenciálnímu nebezpečí. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Údržba a čištění nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

**VAROVÁNÍ:** Vaření tuků a olejů na varné desce bez dohledu může být nebezpečné.

**NIKDY** se nepokoušejte uhasit oheň vodou. Vypněte spotřebič a plamen přikryjte pokličkou nebo požární přikrývkou.

**VAROVÁNÍ:** Nebezpečí ohně: na vařících plochách neuskładňujte žádné položky.

**VAROVÁNÍ:** je-li povrch sklokeramickej desky prasknutý, vypněte spotřebič. Vyvarujete se tak úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skla dvířek trouby, mohou poškrábat povrch, což může mít za následek roztržení skla.

Vnější povrch spotřebiče může být horký.

Nikdy na spotřebič nepoužívejte parní nebo tlakové čističe.

Před odklopením víka se ujistěte, že na něm není voda.

Pokud jsou plynové horáky nebo elektrická varná deska stále horké, nezavírejte skleněné víko.

**VAROVÁNÍ:** Před výměnou světla se ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Vyvarujete se úrazem elektrickým proudem.

! Po vložení roštu do trouby se ujistěte, že záložky směřují nahoru a k zadní stěně trouby.

# Instalacja

! 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.

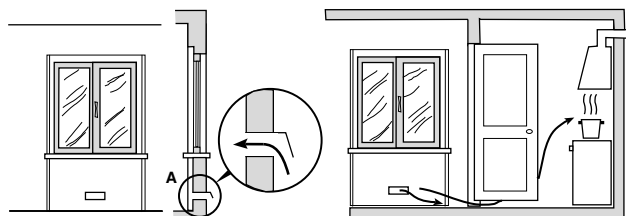
! Wszelkie działania w zakresie regulacji lub konserwacji muszą być wykonywane przy kuchence odłączonej od zasilania elektrycznego.

## 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, pomieszczeniami zagrożonymi pożarem lub sypialniami – wyposażonych w przewód wentylacyjny z wyjściem na zewnątrz, jak opisano powyżej.

A Pomieszczenie przyległe

B Pomieszczenie do wentylacji



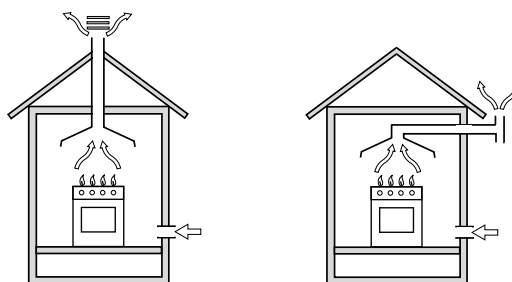
Otwarcie wentylacji dla powietrza do spalania

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 używaną butlę, z dala od źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki), mogących doprowadzić do wzrostu jej temperatury powyżej 50°C.

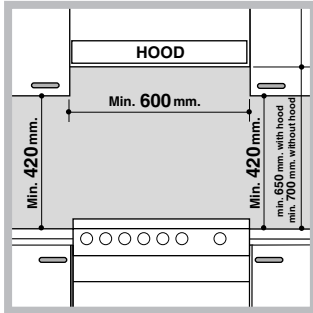
## Ustawienie i wypoziomowanie

! 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*);

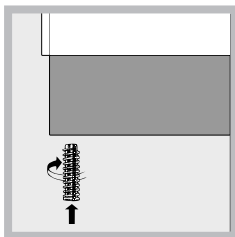
- nie umieszczają zasłon za kuchenką ani

w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;

- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według zaleceń odpowiedniej instrukcji.

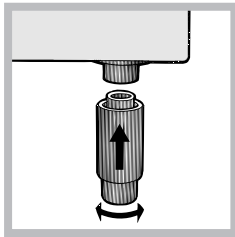
### Wypoziomowanie

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.

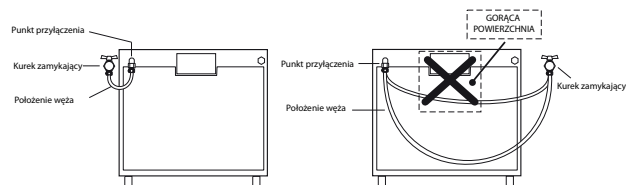
! W celu zapewnienia bezpieczeństwa pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia, należy się upewnić, czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach wskazanych w tabeli „Charakterystyka palników i dysz” (*patrz niżej*).

### 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 przynięciony.

### Kontrola szczelności

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

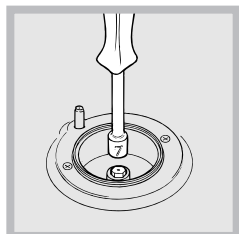
### Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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*);

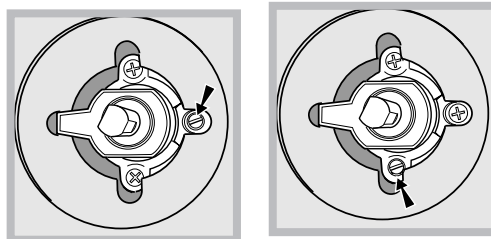
2. odkręcić dysze, posługując się kluczem rurowym 7 mm. Palnik wewnętrzny ma jedną dyszę, palnik zewnętrzny ma dwie dysze (tej samej wielkości). Wymienić dysze na dostosowane do nowego rodzaju gazu (*patrz tabela 1*).

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 pokrętkę 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 pokrętkiem 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”.

### Regulacja minimalnej wielkości płomienia

1. Ustaw zawór gazu w pozycji najmniejszego płomienia
2. Zdemontuj pokrętko 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 pokrętko 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 uszczelnić.

## Tabela „Charakterystyka palników i dysz”

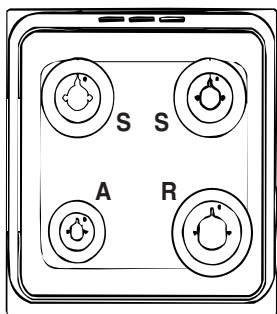
Palnik	G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)					
	Średnica (mm)	Moc cieplna (p.c.i.*)kW minimal.	Moc cieplna (p.c.i.*)kW nominal.	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Moc cieplna (p.c.i.*)kW nominal.	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* g/godz
Szybki (duży –R)	100	0,70	3,00	128	285	158	397	3,30	87	247
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 zastosoować regulator ciśnienia (aby urządzenie spełniało aktualne normy bezpieczeństwa).**



HT5GM4AF C EE

### 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 etykietach 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).
<b>ETYKIETA EKTYWNO TYCZNEJ i ECODESIGN</b>	Dyrektywa UE nr 65/2014, integrująca dyrektywę 2010/30/EU. Rozporządzenie UE nr 66/2014, integrujące dyrektywę 2009/125/KE Rozporządzenie EN 15181 Rozporządzenie EN 30-2-1

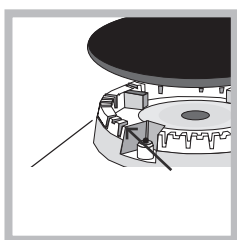
# Uruchomienie i użytkowanie

## 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 pokrywkę i o rozmiarach proporcjonalnych w stosunku do rozmiarów palnika:

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




W celu zidentyfikowania rodzaju palnika należy zapoznać się z rysunkami znajdującymi się w 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 pokrętkiem PROGRAMY.
2. Wybrać zalecaną temperaturę dla danego programu lub inną żadaną temperaturę, obracając pokrętkiem 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 pokrętkiem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę, posługując się pokrętkiem TERMOSTAT;
- przerwać pieczenie, obracając pokrętko 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

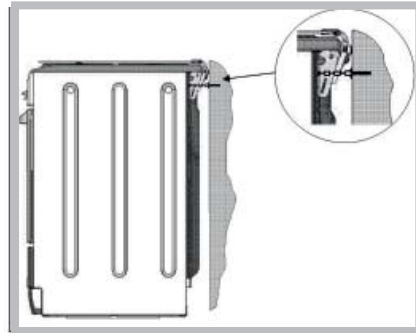
Jej zaświecenie się sygnalizuje, że piekarnik funkcjonuje.

### 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 grzejjego.

### 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.

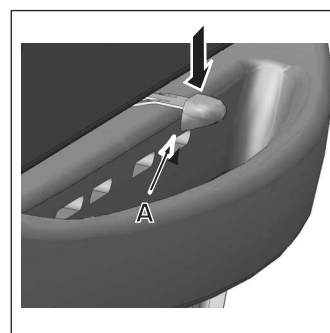
Upewnij się, że łańcuszek został dobrze przymocowany do ściany. Powinien być napięty i znajdować się w pozycji poziomej (równoległej do podłoża) – patrz rysunek.

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 pokrętki termostatu: między 50°C i Max.

Gdy pokrętło 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 pokrętki 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 pokrętki 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: laszania, 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 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 wymiennych 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 pokrętło 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 pokrętki 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 rożna 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 rozprawdza 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.



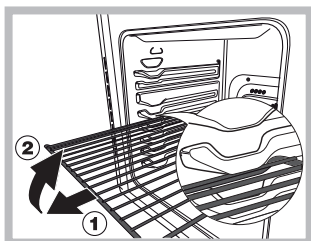
### Tryb DOLNEGO WENTYLATORA

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



### Tryb DOLNEJ GRZALKI

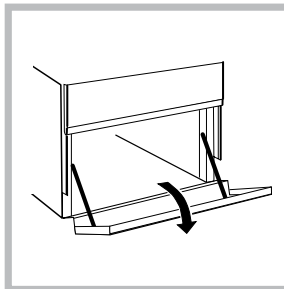
Dolna grzałka jest włączona. To stanowisko jest zalecane do doskonalenia gotowania potraw (w blachach), które są już przygotowane na powierzchni, ale wymagały dalszego gotowania w środku, do deserów z pokryciem owocem lub dżem, które tylko wymagają umiarkowanego zabarwienia na powierzchni. Należy zauważyć, że ta funkcja nie pozwala na maksymalną temperaturę (250 ° C) i dlatego nie jest zalecane, które pokarmy 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.

Drzwi schowka otwiera się przez lekkie uniesienie i obrócenie ku dołowi.

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

### 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.

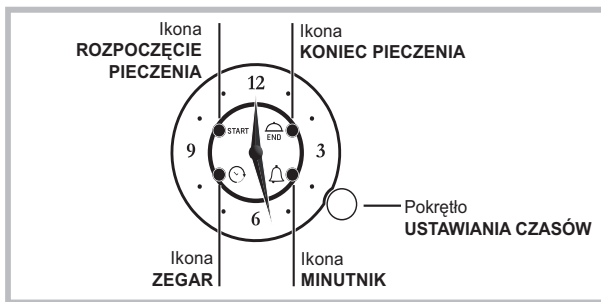
### PIEKARNIK DO PIZZY

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



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

## Programator Analogowy



! Przeprowadzanie ustawień jest możliwe jedynie wówczas, gdy piekarnik jest podłączony do instalacji elektrycznej. W przypadku braku zasilania przez ponad 10 sekund programator zatrzymuje się: po przywróceniu zasilania ikona ZEGAR miga sygnalizując, że zabrakło zasilania i konieczne jest ponowne ustawienie godziny.

Jeśli zasilanie zostanie przerwane podczas zaprogramowanego pieczenia, zaprogramowany czas ruszy ponownie od miejsca, w którym się zatrzymał (np. jeśli zaprogramowano 1 godzinę pieczenia, a na 30 minut zabraknie prądu, program zakończy się po 1 godzinie i 30 min). Również w tym przypadku ikona ZEGARA miga i konieczne jest ponowne ustawienie godziny.

### RĘCZNY TRYB PIECZENIA

Jeśli nie przeprowadzi się programowania, można korzystać z piekarnika w trybie ręcznym, przy użyciu pokręteł PROGRAMY i TERMOSTAT.

### Ustawienie minutnika

! Ta funkcja nie przerywa pieczenia i jest niezależna od użytkowania piekarnika; pozwala jedynie aktywować sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu. Z minutnika można korzystać, tylko wtedy, gdy nie trwa żadne zaprogramowane pieczenie.

Aby włączyć minutnik, należy 3 razy krótko nacisnąć pokrętko aż zacznie migać ikona MINUTNIKA. Ustawianie minutnika przebiega identycznie jak ustawianie godziny końca pieczenia (zob. odnośny paragraf)

### Ustawienie godziny

Aby ustawić godzinę wskazywaną przez wskazówki, należy 4 razy krótko nacisnąć pokrętko aż zacznie migać ikona ZEGARA.

Następnie, aby zwiększyć lub zmniejszyć wyświetlaną godzinę w krokach równych 1 minutę, należy obracać pokrętko w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwała w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku.

Po upływie 10 sekund od ostatniej zmiany ustawień, programator wychodzi automatycznie z trybu zmiany ustawień.

## Programowanie pieczenia

### Programowanie czasu pieczenia z natychmiastowym rozpoczęciem

Zaprogramowanie godziny zakończenia pieczenia pozwala na natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia i jego automatyczne zakończenie zgodnie z zaprogramowaną godziną.

Aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia, należy 2 razy krótko nacisnąć pokrętko aż zacznie migać ikona KONIEC PIECZENIA.

Następnie, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania w krokach równych 1 minutę, należy obracać pokrętko w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwała w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku.

Ikona KONIEC PIECZENIA miga jeszcze przez 10 sekund po ostatnim obrocie

pokrętko. Program można potwierdzić naciskając pokrętko lub odczekując 10 sekund, jeśli tylko zaprogramowano przynajmniej 1 minutę pieczenia. Zapalona ikona KONIEC PIECZENIA oznacza, że pieczenie zostało zaprogramowane.

Wybrać żądany program pieczenia, obracając pokrętkiem PROGRAMY.

Piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy się o ustawionej godzinie zakończenia pieczenia.

Aby wyświetlić ustawiony program, należy krótko nacisnąć i zwolnić pokrętko; wskazówki i ikony wyświetlają ustawiony program.

Pod koniec pieczenia ikona KONIEC PIECZENIA miga, a alarm wydaje sygnały dźwiękowe co 1 minutę (aby go wyłączyć należy na krótko wcisnąć pokrętko).

Ustawić pokrętko PROGRAMY w pozycji „0”.

- Przykład: jest godzina 9:00 i koniec pieczenia zostaje zaprogramowany na godzinę 10:15. Program rusza natychmiast i zatrzymuje się automatycznie o 10:15, a więc pieczenie trwa jedną godzinę i 15 minut.

### Programowanie czasu pieczenia z opóźnionym rozpoczęciem

Zaprogramowanie godziny rozpoczęcia pieczenia pozwala na automatyczne rozpoczęcie i zakończenie pieczenia zgodnie z zaprogramowanymi godzinami.

Aby ustawić godzinę rozpoczęcia pieczenia, należy 1 razy krótko nacisnąć pokrętko aż zacznie migać ikona ROZPOCZĘCIE PIECZENIA.

Aby zwiększyć lub zmniejszyć czas rozpoczęcia pieczenia w krokach równych 1 minutę, należy obracać pokrętko w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwała w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku.

Ikona ROZPOCZĘCIE PIECZENIA miga jeszcze przez 10 sekund po ostatnim obrocie pokrętko. Jeśli w tym czasie nie obróci się ani nie nacisnie pokrętko, wskazówki automatycznie zaczną wskazywać znów godzinę i program zostanie anulowany. Po ustawieniu czasu rozpoczęcia pieczenia (ikona ROZPOCZĘCIE PIECZENIA pali się światłem ciągłym), poprzez ponowne naciśnięcie pokrętko, przechodzi się do ustawiania godziny zakończenia pieczenia (zgaszona uprzednio ikona KONIEC PIECZENIA zaczyna migać): czas pieczenia musi wynosić co najmniej 1 minutę, w przeciwnym wypadku programowanie jest nieważne.

Aby zaprogramować godzinę zakończenia pieczenia, należy przeprowadzić opisaną powyżej procedurę.

Wybrać żądany program pieczenia, obracając pokrętkiem PROGRAMY. Piekarnik włączy się o ustawionej godzinie rozpoczęcia i wyłączy się o wybranej godzinie zakończenia pieczenia.

- Przykład: jest godzina 9:00, czas rozpoczęcia pieczenia zostaje zaprogramowany na 11:00, a czas zakończenia na 12:15. Program rozpoczyna się automatycznie o 11:00 i zatrzymuje się o 12:15, a więc pieczenie trwa jedną godzinę i 15 minut.

! Aby anulować programowanie, należy wcisnąć pokrętko na 3 sekundy, zaprogramowane ustawienia zostaną anulowane, a programator powróci do trybu pieczenia ustawianego ręcznie.



# Tabela pieczenia w piekarniku

Pozycja pokrętkła piekarnika	Rodzaj potrawy	Masa (kg)	Poziom od dołu	Czas wstępnego nagrzewania piekarnika (min.)	Pozycja pokrętkła 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
		0,5	3	18'	170-180	25-35
	Filet z dorsza	0,5	3	16'	160-170	15-20
	Strzepiel	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

PL

! 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 zostało 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 pokrętła 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

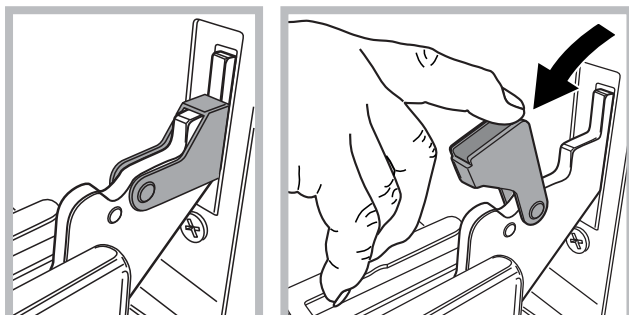
- Usuwanie opakowania: stosować się do lokalnych przepisów, dzięki temu opakowania będą mogły zostać zutyliczowane.
- Dyrektywa europejska 2002/96/CE w sprawie odpadów w postaci urządzeń elektrycznych oraz elektronicznych (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą być podlegać zwykłemu 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

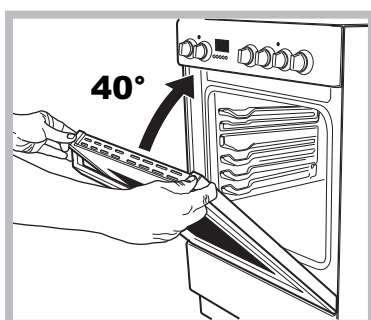
- Przy programach GRILL i ZAPIEKANKA zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Kiedy to tylko możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze próbuj go zapełnić. Otwieraj drzwiczki piekarnika tak rzadko, jak tylko to możliwe, gdyż za każdym razem ucieka z niego ciepło. Aby oszczędzić znaczną ilość energii, wyłącz po prostu piekarnik 5 - 10 minut przed końcem zaplanowanego czasu pieczenia i wykorzystaj ciepło, które piekarnik nadal wydziela.
- Utrzymuj uszczelki w czystości, aby zapobiec jakimkolwiek stratom energii poprzez drzwiczki.
- Jeżeli korzystasz z rozliczenia strefowego energii, możesz zaoszczędzić energię używając opcji "opóźnione pieczenie", która uruchomi urządzenie w godzinach taniej taryfy.
- Dno garnka lub rondla powinno zakrywać płytę grzejną. Jeśli jest mniejsze, cenna energia będzie się marnować i jeśli zawartość garnka wykipi, pozostawi ona trudną do usunięcia skorupę.
- Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywy bardzo zwiększy zużycie energii.
- Używaj całkowicie płaskich garnków i rondli.
- Jeśli gotujesz coś, co zabierze bardzo dużo czasu, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i o jedną trzecią oszczędniejszy.

### Demontaż i ponowny montaż drzwiczek piekarnika:

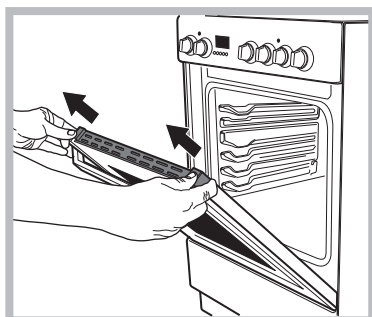
1. Otworzyć drzwiczki
2. Obrócić całkowicie do tyłu zaczep zawiasów drzwi piekarnika (zob. zdjęcie)



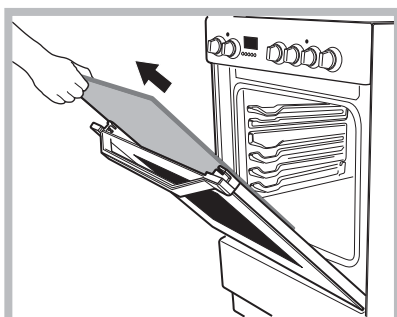
3. Zamknąć drzwi aż do oporu stawianego przez zaczep (drzwi pozostaną otwarte na ok. 40°) (zob. zdjęcie)



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".

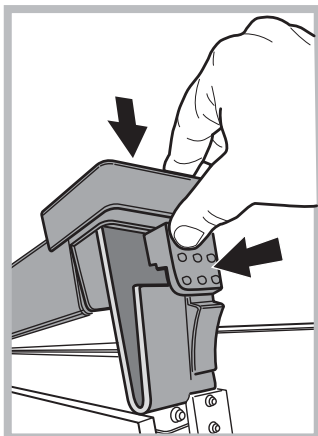


6. Ponownie założyć szybę.

**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).

# Konserwacja i utrzymanie

## Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

## Czyszczenie urządzenia

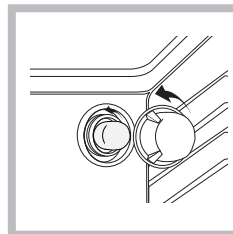
! Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać czyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

- 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

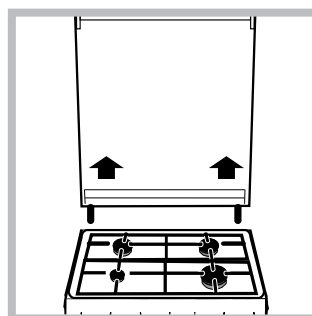
! Nigdy nie należy się zwracać do nieautoryzowanych punktów serwisowych.

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 áaltinio.

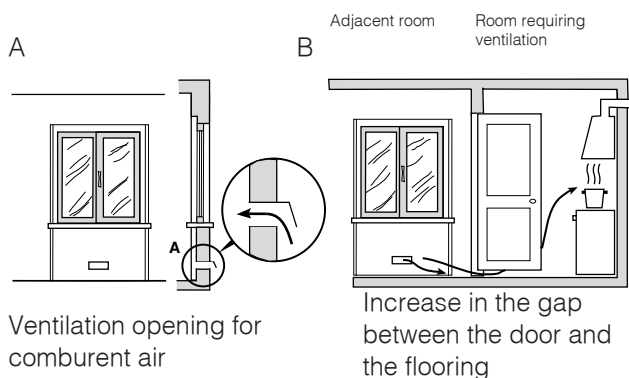
! Rekomenduojame prieš pirmá kartá naudojant orkaité išvalyti laikantis instrukcijá, pateikiamá skyriuje „Priežiúra“.

## 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.).

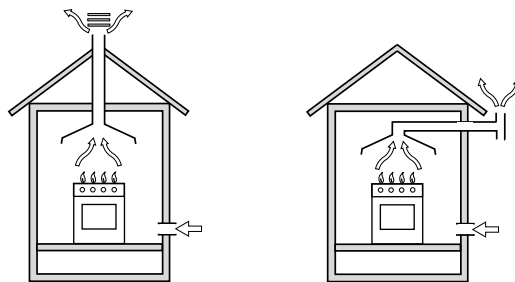
Šios paėmimo angos turėtų būti padidintos 100 % – ne mažiau kaip 200 cm<sup>2</sup>, kai kaitlentés pavirđius neturi apsauginio ugnies árenginio. Kai oro srautas netiesioginiu būdu tiekiamas á gretimas patalpas (žr. B pav.), jei jos nėra pastato bendro naudojimo dalys, didesnio gaisro pavojaus vietos 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 susidarančią 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 áaltiniá (orkaičiá, kaminá, viryklí), kurios galėtų baliono temperatúrą pakelti aukđčiau nei 50 °C.

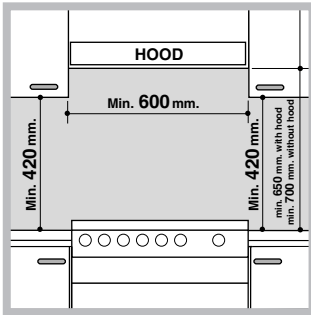
## Padėtis ir idlyginimas

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

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

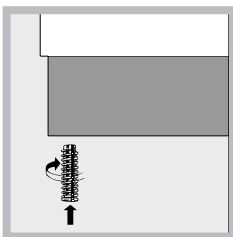
Norėdami tinkamai sumontuoti prietaisá:

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

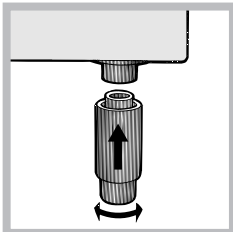


- Už viryklės ar mažesniu nei 200 mm atstumu nuo jos šonų negali būti užuolaidų.
- Gaubtai turi būti montuojami remiantis atitinkamose instrukcijose pateikiamais nurodymais.

### Išlyginimas



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



Kojos\* álenka á lizdas, esančius po virykle.

### Elektros jungtys

Sumontuokite standartiná kištuká, atitinkantá prietaiso duomení plokðtelėje nurodytá apkrová (žr. *techninií duomení lentelę*).

Prietaisas prie maitinimo ðaltinio turi būti jungiamas tiesiogiai, naudojant tarp prietaiso ir maitinimo ðaltinio sumontuotá daugiapolá grandinés pertraukiklá, kurio kontakto anga yra ne mažesnė kaip 3 mm. Grandinés pertraukiklis turi būti tinkamas nurodytai átampei ir atitikti NFC 15-100 reikalavimus (grandinés pertraukikliai negali pertraukti áþeminimo laido). Maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad temperatūra aplink já nekuomet nevirðytá 50 °C.

Prieð jungdami prietaisá prie maitinimo ðaltinio, ásitinkinkite, kad:

- Prietaisas áþemintas, o kištukas atitinka reikalavimus.
- Lizdas gali atlaikyti didžiausí prietaiso galiá, nurodytá duomení plokðtelėje.
- Átampa atitinka duomení plokðtelėje nurodytá átampos ruoþo ribas.
- Lizdas tinkamas prietaiso kištukui. Jei lizdas netinka kištukui, papraðykite, kad kvalifikuotas meistras já pakeistá. Nenaudokite ilgintuvá ar ðakotuvá.

! Sumontavus prietaisá, reikia ásitinkinti, kad maitinimo laidas ir elektros lizdas yra lengvai prieinami.

! Laidas negali būti sulenktas ar suspaustas.

! Laidá reikia reguliariai tikrinti, já gali keisti tik kvalifikuotas meistras.

! **Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma ðií saugos nurodymá.**

### Dujų prijungimas

Prie dujų tinklo arba dujų baliono galima jungti gumine ar plienine þarna pagal galiojančius reikalavimus, prijungus būtina ásitinkinti, kad prietaisas tinka tiekiamá dujų tipui (žr. etiketę ant gaubto: kitu atveju žr. *toliau*). Naudojant suskystintás dujas ið baliono, reikia sumontuoti slėgio reguliatoriá, atitinkantá galiojančius reikalavimus. Norint palengvinti prijungimá, dujų tiekimá galima pasukti ðonu\*: pakeisti þarnos laikiklio padétá ir tarpiklá, kuris pridedamas kartu su árenginiu.

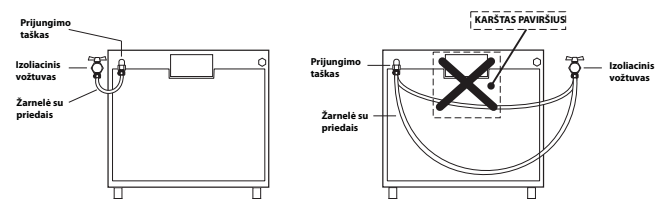
! Patikrinkite, ar dujų tiekimo slėgis atitinka reikðmes, nurodytas degikliá ir antgaliá specifikacijá lentelėje (žr. *toliau*). Taip uþtikrinsite, kad prietaisas veiktá saugiai ir ilgai, o energija bítá naudojama veiksmingai.

Dujų prijungimas lanksčia gumine þarna

Isitikinkite, kad þarna atitinka galiojančius reikalavimus. Vidinis þarnos skersmuo turi buti: 8 mm suskystintosioms dujoms, 13 mm metano dujoms.

Prijungus reikia patikrinti, ar þarna:

- Nesiliečia su dalimis, kuriá temperatūra pasiekia 50 °C.
- Nepatiria tempimo ar sukimo jėgá, nesusisukusi ir nesulinkusi.
- Nesiliečia su aðmenimis, aðtriais kampais ar judançiomis dalimis, nesuspausta.
- Lengvai apþiúrima, kad já bítá galima lengvai patikrinti.
- Yra trumpesnė nei 1500 mm.
- Gerai álenka á vietá abiejuose galuose, kur átvirtinama spaustukais, atitinkançiais 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

Ąsitinkite, kad ąrna ir tarpikliai atitinka galiojančius reikalavimus.

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

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

Patikrinkite, ar ties jungtimis nėra nuotėkių

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

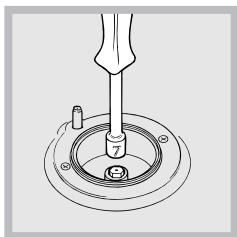
## Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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 ąaupį á mažiausią padėtį.
2. Išimkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtą, kuris yra prie ąaupio kaidžio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.

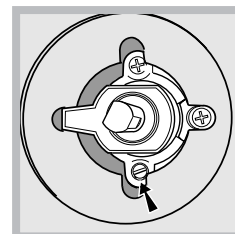
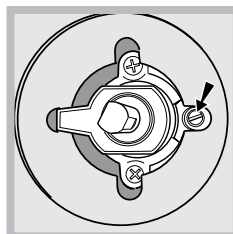
! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų ąalnio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.

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

! Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.

### Orkaitės degiklio minimalios nuostatos nuregulavimas:

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





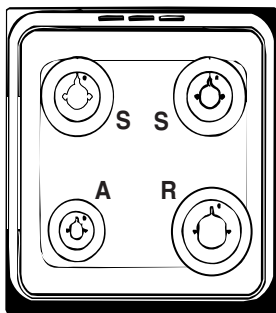
## Degiklį ir antgalių specifikacijų lentelė

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 (R)	100	3,00	0,7	41	87	285	185	128	247
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)					28-30	37	20	
	Mažiausias (mbar)					20	25	17	
	Didžiausias (mbar)					35	45	25	

Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos

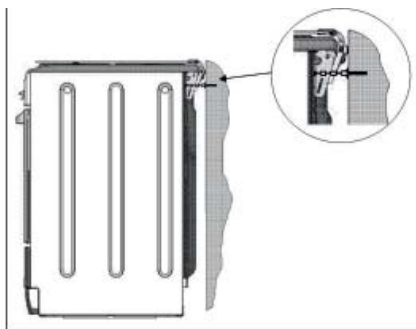
\*\* Propanas P.C.S. = 50,37 MJ/kg

\*\*\* Butanas P.C.S. = 49,47 MJ/kg  
Gamtinės dujos P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



HT5GM4AF C EE

### Saugos grandinės



! Kad prietaisas atsitiktinai neapvirstų, 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) tokia pačia 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 orkaitėlių. EN 50304 standartas  Natūralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos: konvekcija  Priverstinės konvekcijos klasės deklaruotosios energijos sąnaudos – šildymo režimas:
	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)
<b>„ENERGY LABEL“ ir „ECODESIGN“</b>	ES direktyva Nr. 65/2014, integruojanti direktyvą Nr. 2010/30/ES. ES direktyva Nr. 66/2014, integruojanti direktyvą Nr. 2009/125/EB Reglamentas EN 15181 Reglamentas EN 30-2-1

# Ájungimas ir naudojimas

## Rankenëlës naudojimas

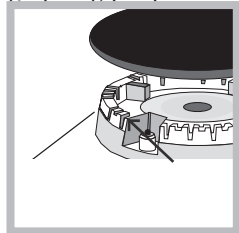
### Degikliø uþdegimas

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, iðjunkite 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 iðjungti degyklã, pasukite rankenëlã á iðjungimo 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 ruoþimui. kai parinkimo rankenëlẽ yra ne iðjungimo 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	Þ Virtuve.s skersmuo (cm)
Trivietis karuna (R)	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 tuðãir orkaitã su uþdarytomis durelëmis. Prieð iðjungdami orkaitã ir atidarydami dureles ásitinkinkite, kad patalpa yra gerai vëdinama. Prietaisas gali skleisti ðiek tiek nemalonø kvapã, kurã sukelia nudeganþios apsauginës medþiagos, naudojamos gamyboje.

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

! Niekomet nedëkite daiktø tiesiai ant orkaitës dugno, nes kyla pavojus sugadinti emalio sluoksnã.

! Jei prietaisas turi elektroninio programavimo funkcijã\*, prieš naudodami elektrinã orkaitã vienu metu nuspauskite 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 sraðas 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 iðsijungia, kai temperatûra orkaitës viduje pasiekia parinktã reikðmã. Kai ji uþsidega, orkaitẽ kaista. Ji iðsijungia, kai temperatûra orkaitës viduje pasiekia parinktã reikðmã. Tuo metu lemputẽ vis iðsijungia ir ásijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastovã temperatûrã.

### Orkaitës lemputẽ

Ji ájungiamo pasukant PARINKIMO rankenëlã á bet kurã kitã padëtã, iðskyrus nulinc. Ði lemputẽ degs tol, kol veiks orkaitẽ. Rankenële parenkant , lemputẽ ájungiamo, taþiau 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 antrekotas). 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 vienkryptės šiluminės spinduliuotės, 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 kremo 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.

## Praktiniai maisto gaminimo patarimai

! Kai maistą gaminatė 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.

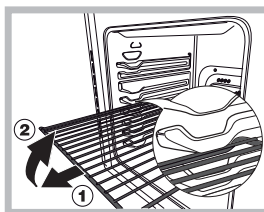
### KEPSNINĖ

- Naudodami KEPSNINĖS ir DVIKUBOS KEPSNINĖS režimus groteles dėkite 5 padėtyje, o riebalų indą – 1, kad surinktumėte kepat išsiskiriančius skysčius. Naudodami SKRUDINIMO režimą groteles padėkite 2 arba 3 padėtyje, o riebalų indą – 1, kad surinktumėte kepat 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 traškios 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.

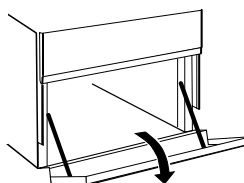
! **ASPĖJIMAS!** Pakaitintas stiklinis dangtis gali trūkti. Prieš uždarydami dangtą įjunkite visas elektrines kaitlentes ir degiklius.



! **ISPĖJIMAS!** 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 orkaitė yra skyrius, kuriame galima laikyti orkaitės priedus ar galias lėkštes. Norėdami atidaryti dureles, stumtelėkite jas įmyn (žr. pav.).



! Vidiniai stalėš (kur yra) paviršiai gali ākaisti.

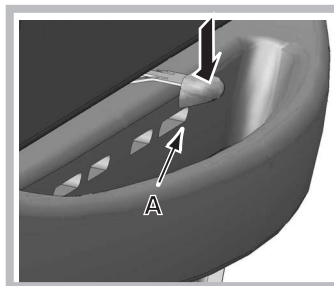
! Nedėkite degiø medžiagø ā apatinā orkaitės skyriø.

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

### Pakaitinimas

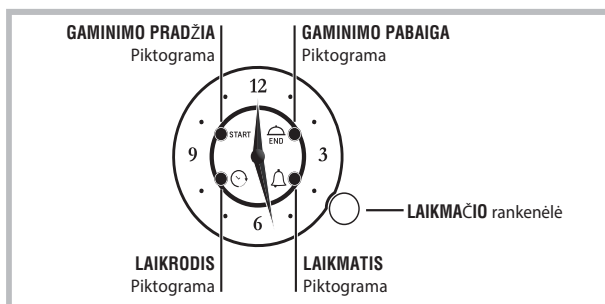
Jei orkaitė reikia pakaitinti (to paprastai reikia gaminant patiekalus id mielinės tešlos), **galitė naudoti ventiliatoriaus** pagalbos rešimā, kad norima temperatūra būtų pasiekta kaip galima greičiau ir taupant energijā.

Ādėjė patiekalā ā orkaitė, galite pasirinkti tinkamiausią kepimo rešimā.



Kai kurie modeliai komplektuojami su fiksavimo durų. Norėdami atidaryti durų paspauskite mygtukā "A", nurodytā paveikslėlyje

## Analoginis programavimas



! Nustatymus galima reguliuoti tik tada, kai orkaitė yra prijungta prie elektros tinklo. Jei elektros tiekimas nutrūksta ilgesniam laikotarpiui nei 10 sek., programavimas sustoja: kai elektros tiekimas atkuriamas, mirksi piktograma LAIKRODIS, rodanti, kad buvo nutrūkęs elektros tiekimas ir laiką reikia nustatyti iš naujo.

Jei elektros tiekimas nutrūksta kepimo programos metu, užprogramuotas laikas toliau skaičiuojamas nuo tokio laiko, kuris liko gamybos programai tuo metu, kai elektra išsijungė (pvz., jei užprogramuotas 1 valandos gaminimas, o elektros nėra 30 minučių, kepimo programa baigsis po 1 valandos ir 30 minučių). Tokiu atveju taip pat mirksės LAIKRODŽIO piktograma ir laiką reikės nustatyti iš naujo.

### KEPIMO VALDYMAS RANKINIŲ BŪDU

Jei programavimas neįjungtas, kepsninę galima valdyti rankiniu būdu PASIRINKIMO ir TERMOSTATO rankenėnėmis.

### Minučių matuoklio nustatymas

! Ši funkcija nepertraukia gaminimo ir neturi įtakos orkaitei; ji tiesiog naudojama tam, kad praėjus nustatytam laiko tarpui įsijungtų garsinis signalas. Minučių matuoklį galima naudoti tik tada, kai nėra įjungtos jokios programavimo funkcijos.

Norėdami suaktyvinti minučių matuoklį, 3 kartus spustelėkite rankenėlę, kol pradės mirksėti MINUČIŲ MATUOKLIO piktograma. Minučių matuoklis nustatomas taip pat kaip ir gaminimo pabaigos laikas (žr. atitinkamą s.).

### Laiko nustatymas

Norėdami reguliuoti rodomą laiką, 4 kartus spustelėkite rankenėlę, kol pradės mirksėti LAIKRODŽIO piktograma.

Norėdami padidinti arba sumažinti rodomą laiko vertę po 1 minutę, sukite rankenėlę pagal arba prieš laikrodžio rodyklę; minučių rodyklė jus atitinkamai intervalais po 1 minutę.

Kai praeina 10 sekundžių nuo paskutinio koregavimo, iš reguliavimo režimo išeinama automatiškai.

### Kepimas naudojant programavimą

Kepimas naudojant programavimą su paleidimu iš karto  
Užprogramuojant kepimo pabaigą, galima pradėti kepti iš karto ir automatiškai baigti po užprogramuoto laiko.

Norėdami užprogramuoti kepimo pabaigos laiką, trumpai dukart spustelėkite rankenėlę, kol pradės mirksėti piktograma GAMINIMO PABAIGA.

Norėdami padidinti arba sumažinti gaminimo laiko vertę po 1 minutę, sukite rankenėlę pagal arba prieš laikrodžio rodyklę; minučių rodyklė jus atitinkamai intervalais po 1 minutę.

10 sekundžių po paskutinio pasukimo veiksmo mirksi piktograma GAMINIMO PABAIGA. Programą galima patvirtinti paspaudžiant rankenėlę arba palaikiant 10 sekundžių, jei nustatyta bent 1 minutę.

Kai programavimas sėkmingai priimamas, mirksi GAMINIMO PABAIGOS piktograma.

Pasirinkite pageidaujimą gaminimo režimą sukdam PASIRINKIMO rankenėlę.

Orkaitė įsijungia iškart ir išsijungia praėjus nustatytam gaminimo laikui.

Norėdami peržiūrėti nustatytą programą, spustelėkite ir atleiskite rankenėlę; rodyklėmis ir piktogramomis bus rodoma nustatyta programa.

Pasibaigus gaminimui, pradeda mirksi GAMINIMO PABAIGOS piktograma ir 1 minutę girdimas signalas (norėdami jį išjungti, spustelėkite rankenėlę). Pasukite PASIRINKIMO rankenėlę į padėtį „0“.

- Pavyzdžiui, dabar yra 9:00 valanda, o kaip gaminimo pabaiga nustatyta 10:15 val. Programa prasideda iš karto ir automatiškai sustabdoma 10:15 val., jos trukmė 1 val. 15 min.

### Kepimas naudojant programavimą su atidėjimu

Užprogramuojant kepimo pradžios laiką, galima pradėti kepti su atidėjimu ir automatiškai baigti po užprogramuoto laiko.

Norėdami užprogramuoti kepimo pradžios laiką, trumpai spustelėkite rankenėlę, kol pradės mirksėti piktograma GAMINIMO PRADŽIA.

Norėdami padidinti arba sumažinti gaminimo pradžios laiko vertę po 1 minutę, sukite rankenėlę pagal arba prieš laikrodžio rodyklę; minučių rodyklė jus atitinkamai intervalais po 1 minutę.

10 sekundžių po paskutinio pasukimo veiksmo mirksi piktograma GAMINIMO PRADŽIA. Jei rankenėlės nepasukate ir nepaspaudžiate per šį laikotarpį, automatiškai grąžinamas laiko rodyklės ir programa atšaukiama. Nustačius gaminimo pradžios laiką (kai šviečia GAMINIMO PRADŽIOS piktograma), paspaudus rankenėlę dar kartą prasidės gaminimo pabaigos laiko nustatymo procesas (pradės mirksėti GAMINIMO PABAIGOS piktograma), jei nustatyta bent viena minutė; priešingu atveju programavimas bus atšauktas.

Norėdami užprogramuoti gaminimo pabaigos laiką vadovaukitės instrukcijomis aukščiau.

Pasirinkite pageidaujimą gaminimo režimą sukdam PASIRINKIMO rankenėlę. Orkaitė įsijungs atėjus nustatytam gaminimo pradžios laikui ir išsijungs po pasirinkto gaminimo pabaigos laikotarpio.

- Pavyzdžiui, jei yra 9:00 val., gaminimo pradžios laikas nustatytas 11:00 val., o gaminimo pabaigos laikas yra nustatytas 12:15 val. Programa automatiškai prasidės 11:00 val. ir sustos 12:15 val., jos trukmė bus 1 val. 15 min.

! Norėdami atšaukti programą, nuspaudę palaikykite rankenėlę 3 sekundes; programavimas bus atšauktas ir vėl bus grąžintas rankinio gaminimo režimas.

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 išjungti 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 reikš, kad gaminimo laikas ir gaminimo pabaigos laikas buvo nustatyti AUTO režime. Norėdami atkurti orkaitės rankinį režimą, po kiekvieno AUTO gaminimo režimo vienu metu nuspauskite GAMINIMO LAIKO  ir GAMINIMO LAIKO PABAIGOS  mygtukus.

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

Nustatyti gaminimo laiko trukmę 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 atšaukimas  
Vienu metu nuspauskite mygtuką GAMINIMO LAIKAS  ir GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS .

Anksčiau nustatyti duomenų taisymas arba atšaukimas  
Ávestus 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 atvirkščiai.

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



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

# Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

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
<b>Ventiliuojama iš apačios</b>	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

LT

! 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 pramoninei 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 ąia pateikiamas instrukcijas, juo gali naudotis tik suaugusieji. Kitoks prietaiso naudojimas (pvz., kambariui šildyti) laikomas netinkamu ir yra pavojingas. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už ąalą, atsiradusį 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, naudojamos 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 idėdami 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 uđ kiđtuko, ne uđ laido.
- Niekuomet nedirbkite valymo ar prietiūros darbų neatjungę prietaiso nuo maitinimo ąaltinio.
- Jei prietaisas sugestų, jokia būdu nebandykite jo remontuoti patys. Ne specialistų atliekami remonto darbai gali sukelti suęalojimų arba dar didesnį 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 prietiūrėti uđ 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 ęalos atmosferai ir visuomenės sveikatai. Perbraukta diukđliadėtę ant visų produktų primena savininkams jį pareigas dėl atskiros atliekų surinkimo.

Panaudotus prietaisus gali surinkti vieđosios atliekų surinkimo tarnybos, juos galima nuveđti ą atitinkamas surinkimo vietas arba, jei leidžia nacionaliniai ąstatymai, grįđinti 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

- Naudodami KEPSNINĖS, DVIUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO ređimus orkaitės dureles visuomet laikykite uđdaras: taip pasieksite geresnį rezultatų ir sutaupsite energijos (apie 10 %).
- Visada, kai įmanoma, venkite išankstinio orkaitės kaitinimo ir stenkitės, kad ji nebūtų tuščia. Stenkitės kuo mažiau atidarinėti dureles, nes kiekvieną kartą atidarius netenkama šilumos. Norėdami sutaupyti energijos, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki jūsų numatyto gaminimo laiko pabaigos, ir išnaudokite šilumą, kurią orkaitė dar sugeneruos.
- Nuvalykite tarpines ir valykite vidų, kad per dureles nebūtų prarandama energija .
- Jei pagal jūsų elektros tiekimo sutartį yra taikomi keli tarifai pagal laiką, atidėto gaminimo funkcija leis taupyti pinigus nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpį.
- Visada, kai įmanoma, venkite išankstinio orkaitės kaitinimo ir stenkitės, kad ji nebūtų tuščia. Stenkitės kuo mažiau atidarinėti dureles, nes kiekvieną kartą atidarius netenkama šilumos. Norėdami sutaupyti energijos, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki jūsų numatyto gaminimo laiko pabaigos, ir išnaudokite šilumą, kurią orkaitė dar sugeneruos.
- Automatinės programos pateikiamos pagal standartinius maisto produktus.
- Nuvalykite tarpines ir valykite vidų, kad per dureles nebūtų prarandama energija .
- Jei pagal jūsų elektros tiekimo sutartį yra taikomi keli tarifai pagal laiką, atidėto gaminimo funkcija leis taupyti pinigus nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpį.



## Prietaiso išjungimas

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

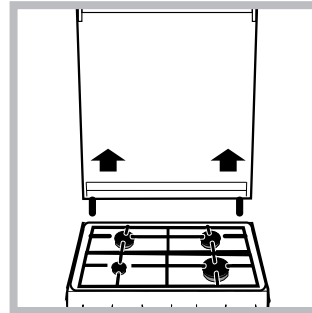
## Prietaiso valymas

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

! Niekomet 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 apdėvimo 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, gaubtas galima nuimti. Ją visiškai atidarykite ir pakelkite aukštyn (žr. pav.).

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

## Orkaitės sandariklių apžiūra

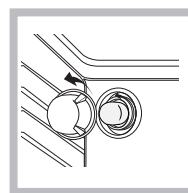
Reguliariai tikrinkite sandariklius aplink orkaitės dureles. Jei sandarikliai sugadinti, susisiekite su artimiausiu agentu aptarnavimo centru. Rekomenduojame orkaitės nenaudoti, kol sandarikliai nepakeisti.

## Dujų čiaupo priežiūra

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

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

## Orkaitės lemputės keitimas



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

## Pagalba

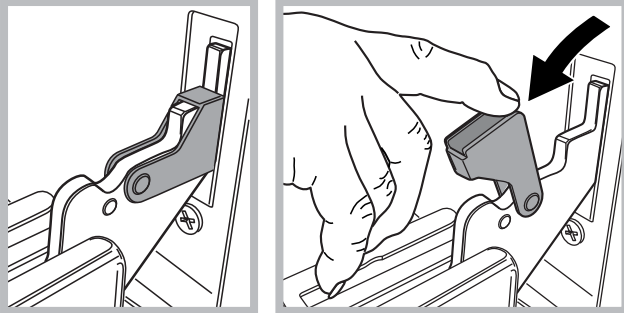
Visuomet šalia turėtina informacija:

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

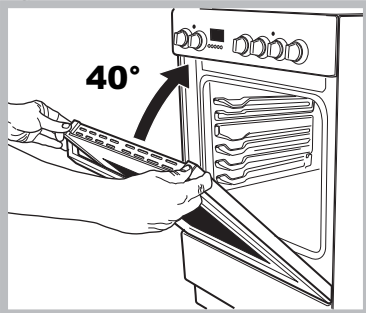
Šią informaciją galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

Orkaitės durelių nuėmimas ir montavimas:

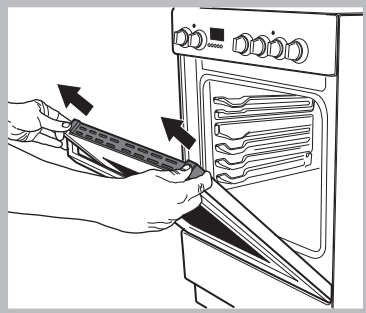
1. Atidarykite dureles.
2. Iki galo pasukite orkaitės durelių vyrių spaustukus atgal (žr. nuotrauką).



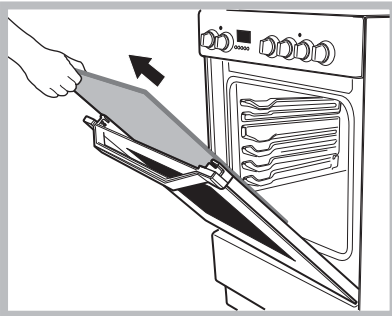
3. Uždarykite dureles tiek, kad spaustukai įsiremtų (durelės liks atviros maždaug 40° kampu) (žr. nuotrauką).



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



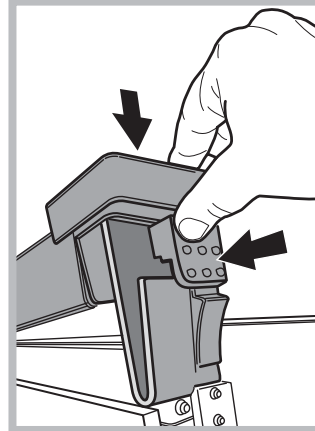
5. Išimkite stiklą ir nuvalykite, kaip nurodyta skyriuje „Priežiūra“.



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

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

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



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

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

# Ierīkošana

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

! Lūdzu, saglabāiet 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.

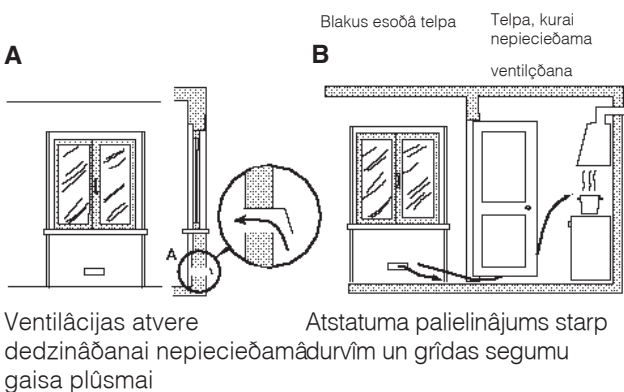
! Pirms pirmās lietošanas reizes plīti ieteicams iztīrīt. Rīkojieties saskaņā ar instrukcijām, kas aprakstītas "Tehniskā apkope un tīrīšana" sadaļā.

## 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 pievadēm, ko aizsargā režģi, ir nepieciešami caurudvādi ar vismaz 100 cm<sup>2</sup> iekārtas ievārdzīvumu, un tām jābūt izvietotām tā, lai neradītu pat daļēju traucējumu (*skatīt attēlu A*).

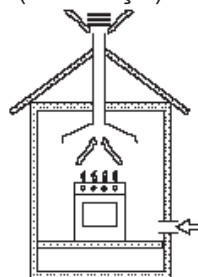
Ja plīts virsma nav aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu, dīš pievades ir jāpalielina par 100% — to minimālajam lielumam ir jābūt 200 cm<sup>2</sup>. Ja gaisa plūsma tiek nodrošināta netieši, no blakus esošajām telpām (*skatīt attēlu B*) un čkā nav koplietojamu telpu, paaugstinātas ugunsbīstamības telpu vai gudāmistabu, ieklūdēm ir jābūt piestiprinātām pie ventilācijas dahtas, kas iepriekš aprakstītajā veidā ir vārdstas uz āru.



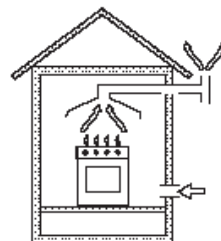
! Pēc tam, kad ierīce ir lietota ilgstoši, ieteicams atvārt logu vai palielināt jebkādu izmantoto ventilatoru darbības ātrumu.

## Atbrīvošanās no dūmiem

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



Tvaiki tiek izvadīti tieši ārā



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

! Sadīrdinātās deggāzes ir smāgākas par gaisu, un tās nosēžas uz grīdas, tāpēc visām telpām, kur novietoti LPG cilindri, ir nepieciešamas izejas uz āru, lai visas gāzu noplūdes varētu ātri izvadīt.

Šā iemesla dēļ gan daļēji, 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 varētu paaugstināt virs 50°C.

## Novietošana un līmeņošana

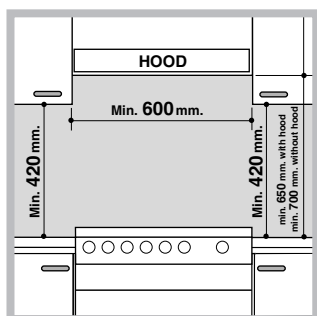
! Ierīci drīkst ierīkot blakus virtuves skapjiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

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

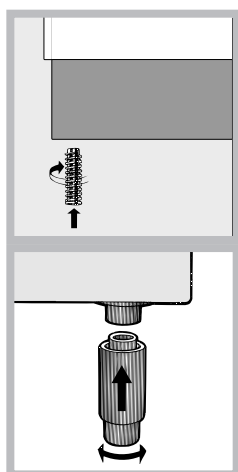
Ierīces pareiza ierīkošana.

- 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 uzliesmojoša materiāla, atstatums jāpalielina līdz 700 mm (*skatīt attēlu*).



- 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 saspīest.

! 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 vienkārša, gāzes padevi var pagriezt sāniski\*: apmainiet vietām cauruļvada turētāju un uzgali un nomainiet paplāksni, kas iekļauta ierīces komplektācijā.

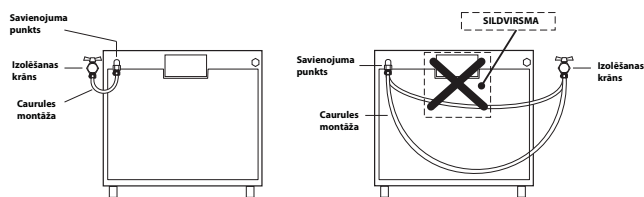
! Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst vārtībām, kas norādītas degdā un sprauslas specifikāciju tabulā (*skatīt turpmāk*). Tādējādi tiek garantēta droša un ilgstoša ierīces darbība, vienlaicīgi uzturot efektīvu enerģijas patēriņu.

Gāzes pievienošana, izmantojot elastīgu gumijas cauruļvadu

Pārliedzinieties, ka cauruļvads atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai. Cauruļvada iekšējā 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 saspīests;
- 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 spēkā esošajai valsts likumdošanai. Lai sāktu izmantot caurudvadu, noņemiet ierīces caurudvada turētāju (gāzes padeves ieplūde uz ierīces ir cilindrisks, vītņots 1/2 gāzes aptvertais stiprinājums).

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

Caurudvadu stiprinājumu pārbaudīšana

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

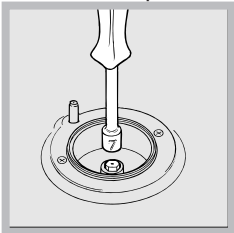
## Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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

Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdņu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

1. Noņemiet plīts virsmas reģēus un izbīdīet degdņus no to ligzdām.



2. Atskrūvējiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzmaucamo uzgriežņu atslēgu (*skatīt attēlu*), un nomainiet tās pret sprauslām, kas piemērotas jaunajam gāzes veidam (*skatīt degdņu un sprauslu specifiskāciju tabulu*).

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

Plīts virsmas degdņu minimālais iestatījums ir jāregulē tālāk aprakstītajā veidā.

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

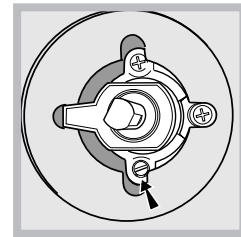
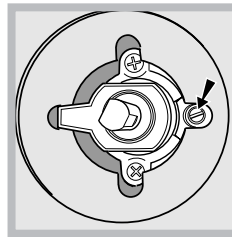
! Ja ierīce ir pievienota sadīdinātas gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jānostiprina pēc iespējas ciešāk.

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

! Plīts virsmas degdņiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.

### Iestatiet gāzes plīts degdņa minimālos iestatījumus:

1. aizdedziniet degli (*skatīt "ieslēgšana un lietošana"*);
  2. pēc tam, kad grozāmais slēdzis ir bijis maksimālajā pozīcijā (MAX) apmēram desmit minūtes, pagrieziet to uz minimālo iestatījumu (MIN);
  3. noņemiet grozāmo slēdzi;
  4. pievelciet vai atbrīvojiet termostata tapiņas ārpusē redzamās regulēšanas skrūves (*skatīt attēlu*), kamēr liesma ir neliela, bet stabila.
- ! Ja ierīce ir pievienota sadīdinātas gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jānostiprina pēc iespējas ciešāk;
5. ātri pagrieziet grozāmo slēdzi no MAX pozīcijas un MIN pozīciju vai atveriet un aizveriet plīts durvis; pārbaudiet, vai deglis nav nodzisis.



## Degļu un sprauslu specifikāciju tabula

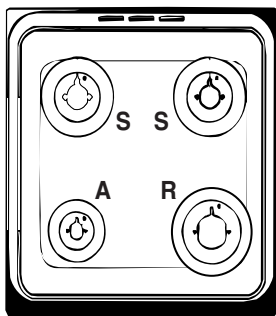
1. tabula				Šķidrā gāze				Dabasgāze	
Deglis	Diametrs (mm)	Termiskā jauda kW (p.c.s.*)		Apvads 1/100 (mm)	Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* g/h		Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* l/h
		Nominālā	Samazinātā			***	**		
Tripple kronis (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Daļēji ātrs (vidējs) (S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Papildu (mazs) (A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Padeves spiedieni	Nomināls (mbar) Minimāls (mbar) Maksimāls (mbar)					28–30 20 35	37 25 45	20 17 25	

Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gāzes

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

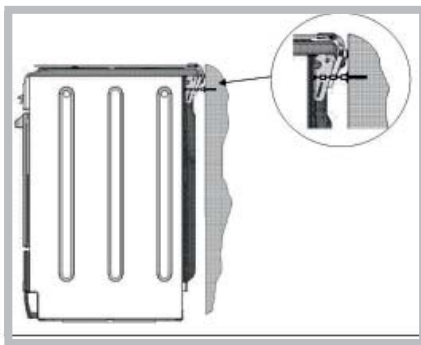
\*\*\* Butans P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

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



HT5GM4AF C EE

### Drošības ķēde



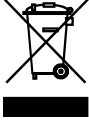


! Lai nepieļautu nejaušu iekārtas apgāšanu, piemēram, bērnam ierāpjoties pa krāsns durvīm, **NO-TEIKTI** jāierīko komplektācijā iekļautā

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 sienei un aiz tās esošajai sienai, kā parādīts attēlā, lai pēc ierīkošanas tā būtu nospirota un atrastos paralēli grīdas virsmai.

### TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS




Izmēri (ar izvelkamajām vadotnēm)	platums 410 mm augstums 340 mm dziļums 424 mm
Tilpums (ar izvelkamajām vadotnēm)	60 l
Apakšējā nodalījuma izmēri	platums 42 cm augstums 23 cm dziļums 44 cm
Degļi	Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.
Spriegums un frekvence	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
ELEKTROENERĢIJAS MARKĒJUMS	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.
ENERGOUZLĪME un EKODIZAINS	ES Direktīva Nr. 65/2014, kas ietver Direktīvu 2010/30/ES. ES Regula Nr. 66/2014, kas ietver Direktīvu 2009/125/EK. EN 15181 standarts. EN 30-2-1 standarts.

## Plīts virsmas lietošana

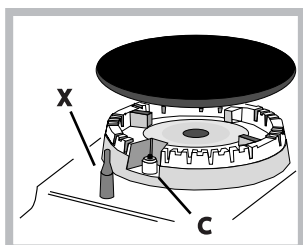
### Degdņu iedegšana

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

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degdņiem:

1. pietuviniet deglim liesmu vai gāzes dūfildavas;
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 (R)	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 durtīnu 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 vienmer ir iespējams:

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

! Cepamie trauki vienmer 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 vairākus plauktus, siltums cepeškrāsnī telpa izplatīsies nevienmērīgi.

### CEPŠANAS režīms.

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

Aizmugurejais sildelements un ventilators nodrošina vienmērīgu un pakāpenisku siltuma izplatīšanos visā cepeškrāsnī. Šis režīms ir lieliski piemērots uz temperatūras izmaiņām jutīgi reagojošu edienu gatavošanai (piemēram, kuku, kurām cepšanas laiks ir ļauzbriests), 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 kā siltums ir vienmērīgi sadalīts pa visu cepeškrāsnī, 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 cepeškrāsnī tiek ātri uzsildīti līdz augstai temperatūrai (to nodrošina galvenokārt apakšējais sildelements). Ja vienlaikus lietojat vairākus neka vienu režģi, cepšanas procesa vidū apmainiet vietām uz režģiem novietotos edienus.

### Augšējais sildelements

- Sledža iestatījums: diapazons no 50°C un Max ledegas cepeškrāsnī 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 neka parastais grils. Novatoriska konstrukcija nodrošina par 50% efektīvāku ediena gatavošanu un pilnīgu ediena malu izcepšanos. Lai nodrošinātu vienmērīgi brunu ediena virspusi, lietojiet šo režīmu.

### SACEPUMA režīms

Temperatura: jebkada temperatūra no 50°C līdz 200°C. Darbojas augšējais sildelements, iesms, ja cepeškrāsnī ar to ir aprikota, un ventilators. Šajā režīma ventilators, radot silta gaisa rotāciju, paaugstina cepšanas efektivitāti. Tas noverš ediena virspuses apdedzinašanu un ļauj siltumam iekļūt ediena iekšpusē.

! GRILA, DIVKARŠA GRILA un SACEPUMA cepšanas režīmu laikā cepeškrāsnī durvīm jābūt aizvērtām.

### ATKAUSĒŠANAS režīms

Cepeškrāsnī 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 cepeškrāsnī. Šī kombinācija ir noderīga vieglai dārzeni 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



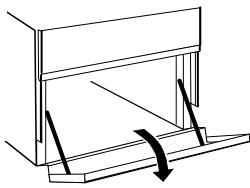
### VAIRAKU CEPŠANAS VEIDU režims

- Novietojiet plauktus 2. un 4. pozīcijā. Edienam, kuram nepieciešams vairāk siltuma, novietojiet 2. plauktu.
- 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 dziļos traukus. Lai atvērtu šo nodalījuma durtiņas, 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 darbojas 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 atri skaitītu 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

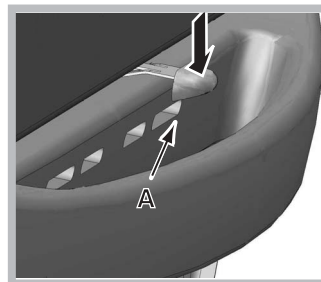
Spiediet pogu „-” tik ilgi, līdz displeja ir redzams 0.00.

### Skanas signāla skaluma regulēšana

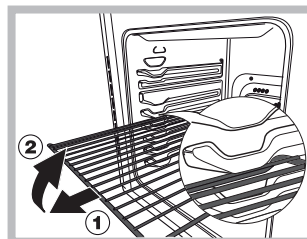
Pēc pulkstena iestatījumu atlasīšanas un apstiprināšanas izmantojiet pogu „-”, lai regulētu brīdinājuma skanas signāla skalumu.



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



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

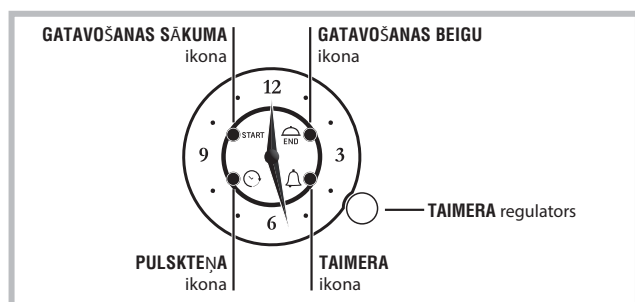


**BRĪDINĀJUMS!** Cepeškrāsns ir aprīkota ar režģu apturēšanas sistēmu, kas neļauj tos uzreiz izņemt no cepeškrāsns (1).

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

## Analogais programmētājs

LV



! Visi iestatījumi ir pieejami tikai, ja cepeškrāsns ir pieslēgta elektrotīklam. Ja strāva pazūd vairāk nekā uz 10 sekundēm, programmētājs apstājas: kad strāvas padeve tiek atjaunota, PULKSTEŅA ikona mirgo, norādot, ka bijis strāvas padeves pārrāvums un ka no jauna jāievada laiks.

Ja strāvas padeves pārrāvums notiek iestatītas gatavošanas programmas laikā, ieprogrammētais laiks atsākas no tās vietas, kur apstājās (piem., ja ieprogrammētais gatavošanas laiks ir 1 stunda un notiek 30 minūtes ilgs strāvas padeves pārrāvums, programma beigsies pēc 1 stundas un 30 minūtēm). Arī šādā gadījumā PULKSTEŅA ikona mirgo, un būs nepieciešams atiestatīt laiku.

### MANUĀLA GATAVOŠANA

Ja nav aktivizēta nekāda programma, cepeškrāsns var darbināt manuāli, izmantojot REGULATORA un TERMOSTATA pogu.

### Minūšu skaitītāja iestatīšana

! Šī funkcija nepārtrauc gatavošanu un neietekmē cepeškrāsns; to vienkārši izmanto, lai atskanētu skaņas signāls, kad pagājis iestatītais laika periods. Minūšu skaitītāju var izmantot tikai tad, kad nav iestatīta neviena programma.

Lai aktivizētu minūšu skaitītāju, viegli nospiediet pogu 3 reizes, līdz sāk mirgot MINŪŠU SKAITĪTĀJA ikona. Minūšu skaitītājs tiek iestatīts tieši tāpat kā gatavošanas beigu laiks (skatīt attiecīgo sadaļu).

### Laika iestatīšana

Lai noregulētu laiku, viegli nospiediet pogu 4 reizes, līdz PULKSTEŅA ikona sāk mirgot.

Pēc tam palieliniet vai samaziniet attēloto laiku pa 1 minūtei, pagriežot regulatoru pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam; minūšu rādītājs pārvietojas pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam pa 1 minūtei.

Tiklīdz pagājušas 10 sekundes kopš pēdējās regulēšanas, programmētājs automātiski iziet no regulēšanas režīma.

### Gatavošanas laika programmēšana

Gatavošanas laika programmēšana ar tūlītēju sākumu.

Gatavošanas beigu laika programmēšana ļauj sākt gatavošanu tūlīt un beigt to automātiski saskaņā ar ieprogrammēto laiku.

Lai ieprogrammētu gatavošanas beigu laiku, viegli nospiediet pogu 2 reizes, līdz GATAVOŠANAS BEIGU ikona sāk mirgot.

Lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas laiku pa 1 minūtei, pagriežot regulatoru pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam; minūšu rādītājs pārvietojas pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam pa 1 minūtei.

GATAVOŠANAS BEIGU ikona mirgo nepārtraukti 10 sekundes pēc pēdējās regulēšanas. Programmu var apstiprināt, nospiežot pogu vai ļaujot pāriet 10 sekundēm, ja ir ieprogrammēts vismaz 1 minūti ilgs gatavošanas laiks.

GATAVOŠANAAS BEIGU ikona iedegas, apstiprinot, ka programmēšana bijusi veiksmīga.

Izvēlieties vēlamo gatavošanas režīmu, pagriežot REGULATORA pogu.

Cepeškrāsns ieslēdzas nekavējoties un izslēdzas pēc iestatītā gatavošanas beigu laika.

Lai apskatītu iestatīto programmu, viegli nospiediet un atlaidiet pogu; rādītāji un ikonas attēlos iestatīto programmu.

Gatavošanas beigās GATAVOŠANAS BEIGU ikona sāk mirgo un skan skaņas signāls 1 minūti (lai to izslēgtu, viegli nospiediet pogu).

Pagriežiet REGULATORA pogu „0” pozīcijā.

- Piemēram: ir 9:00 un gatavošanas beigu laiks ir 10:15. programma sākas uzreiz un beidzas automātiski 10:15; programmas ilgums ir 1 stunda un 15 minūtes.

### Gatavošanas laika programmēšana ar atliktu sākumu

Gatavošanas sākuma laika programmēšana ļauj beigt gatavošanu automātiski saskaņā ar ieprogrammēto laiku.

Lai ieprogrammētu gatavošanas sākuma laiku, viegli nospiediet pogu vienreiz, līdz GATAVOŠANAS SĀKUMA ikona sāk mirgot.

Lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas sākuma laiku pa 1 minūtei, pagriežot regulatoru pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam; minūšu rādītājs pārvietojas pulksteņrādītāja kustības virzienā vai pretēji tā kustības virzienam pa 1 minūtei.

GATAVOŠANAS SĀKUMA ikona mirgo nepārtraukti 10 sekundes pēc pēdējās regulēšanas. Ja regulators netiek pagriezts vai nospiests šajā laikā, rādītāji automātiski atgriežas iepriekšējā stāvoklī un programma ir atcelta. Pēc gatavošanas sākuma laika iestatīšanas (GATAVOŠANAS SĀKUMA ikona deg), atkārtoti nospiežot regulatoru, tiks sāks gatavošanas beigu laika iestatīšanas process (GATAVOŠANAAS BEIGU ikona sāk mirgot), tik ilgi, kamēr ir iestatīta vismaz viena minūte, pretējā gadījumā veiktā programmēšana pazudīs.

Lai ieprogrammētu gatavošanas beigu laiku, ievērojiet iepriekš sniegtos norādījumus.

Izvēlieties vēlamo gatavošanas režīmu, pagriežot REGULATORA pogu. Cepeškrāsns ieslēgsies iestatītajā gatavošanas sākuma laikā un izslēgsies iestatītajā gatavošanas beigu laikā.

- Piemēram: ir 9:00 un gatavošanas sākuma laiks ir 11:00 un gatavošanas beigu laiks ir iestatīts kā 12:15. Programma sāksies automātiski 11:00 un beigsies 12:15; programmas ilgums ir 1 stunda un 15 minūtes.

! Lai atceltu programmu, nospiediet un turiet nospiestu regulatoru 3 sekundes: programmēšana tiks atcelta, un programmētājs atgriezīsies manuālās gatavošanas režīmā.

## Ķdiena gatavošanas ieteikumu tabula

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

## Piesardzības pasākumi un ieteikumi

! Ēdīerīce ir projektēta un ražota saskaņā ar starptautiskajiem drošības standartiem.  
Drošības apsvērumu dēļ ir sniegti turpmāk minētie brīdinājumi, kas uzmanīgi jāizlasa.

### Vispārīga drošības informācija

- Ēdī instrukcija attiecas tikai uz tām valstīm, kas ir minētas rokasgrāmatā un ierīces tehnisko datu plāksnītē.

# Piesardzības pasākumi un ieteikumi

LV

- Ierīce ir paredzēta lietošanai iekštelpās mājāsaimniecības, 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 čdienu gatavošanas vajadzībām. Lietošanas laikā jāievēro šajā brošūrā izklāstītie norādījumi. Ierīces lietošana citiem mērķiem (piem., telpas apsildīšanai) nav atbilstoša un ir bīstama. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatdautas un nesaprātīgas ierīces lietošanas dēļ.**
- Instrukcijas brošūra ir pievienota 1. klases (izolētas ierīces) vai 2. klases 1. apakšklases ierīcei (ierīces, kas ierīkotas starp diviem virtuves skapjiem).
- Bērni nedrīkst atrasties cepekrāsns tuvumā.
- Pārbaudiet, vai citu elektroierīču elektrības vadi nesaskaras ar cepekrāsns karstajām daļām.
- Ventilācijas un siltuma izvadīšanas atveres nedrīkst nosegt.
- Ja degdi ir iedegti vai joprojām ir karsti, stikla pārsegu nedrīkst aizvērt (attiecas tikai uz atsevišķiem modeļiem).
- Cepamo trauku ievietošanas un izņemšanas laikā vienmēr lietojiet cimdus.
- Ierīces lietošanas laikā tās tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši šķidrums (piemēram, spirts, benzīns u. c.).
- Cepekrāsns apakšējā nodalījumā vai cepekrāsnī nedrīkst ievietot viegli uzliesmojošus materiālus. Pretējā gadījumā, nejauši ieslēdzot ierīci, var izcelties ugunsgrēks.
- Vienmēr pārbaudiet, vai pēc ierīces lietošanas pabeigšanas rotējošie slēdži ir ieslēgti • pozīcijā un gāzes krāns ir aizvērts.
- Lai ierīci atvienotu no elektrotīkla, atvienojiet elektrības vada spraudni no kontakrozetes. Atvienošanas laikā nedrīkst raut aiz elektrības vada.
- Ierīces tehnisko apkopi vai tīrīšanu nedrīkst veikt, ja tā nav atvienota no elektrotīkla.
- Ja ierīce sabojājas, tās labošanu nekādā gadījumā nedrīkst veikt patstāvīgi. Neprofesionālu personu veiktie remontdarbi var radīt traumu un turpmāku ierīces darbības traucējumu risku. Sazinieties ar tehniskās apkopes dienestu.
- Uz atvērtām cepekrāsns durvīm nedrīkst novietot smagus priekšmetus.
- Ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī personas bez ierīces lietošanas pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām. Iepriekš minētās personas drīkst strādāt tikai citas

personas uzraudzībā, kura uzņemas atbildību par viņu drošību, vai pirms ierīces izmantošanas tām jāsaņem norādījumi saistībā ar ierīces lietošanu.

- Nedāujiet bērniem spēcīgties ar ierīci.

## Ierīces izmešana

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

## Apkartejas vides aizsardzība

- Lietojot GRILA, DIVRKARŠA GRILA un SACEPUMA režīmus, cepekrāsns durvīm jābūt aizvērtām: šādi tiek gūti labāki rezultāti un samazināts elektroenerģijas patēriņš (aptuveni par 10%).
- Kad vien iespējams, izvairieties no cepekrāsns uzsildīšanas, un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepekrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katru reizi tās atverot, zūd siltums. Lai ietaupītu nozīmīgu enerģijas daudzumu, vienkārši izslēdziet cepekrāsnī 5-10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un izmantojiet siltumu, ko cepekrāsns turpina ražot.
- Uzturiet blīvgumijas tīras, lai novērstu jebkādu siltuma zudumu caur durvīm.
- Ja jums ir noteikta laika elektroenerģijas piegādes līgums, „atliktās gatavošanas” funkcija atvieglos naudas ietaupīšanu, darbinot ierīci lētākos laika brīžos.
- Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosēd sildriņķis. Ja pamatne ir mazāka par sildriņķi, enerģija tiks vēltīgi iztērēta, un katli, kas pārvārās pāri, atstāj nospiedumu kārtu, ko ir grūti notīrīt.
- Gatavojiet savu ēdienu pannās vai katlos ar vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana bez vāka ievērojami palielinās enerģijas patēriņu.
- Izmantojiet tikai pilnīgi plakanus katlus un pannas.
- Ja gatavojat ēdienu, kura pagatavošanai nepieciešams ilgs laiks, ieteicams izmantot tvaika katlu, kurā ēdiens sagatavojas divreiz ātrāk, ietaupot trešdaļu enerģijas.

# Tehniskā apkope un tīrīšana

## Ierīces izslēgšana

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

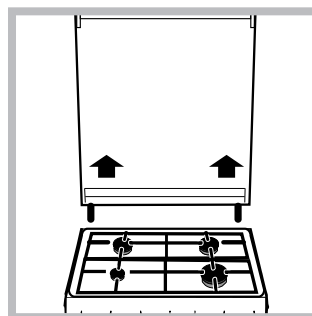
## Ierīces tīrīšana

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

! Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

- Parasti plīts virsmu pietiek vienkārši nomazgāt ar mitru sūkli un nosusināt ar mitrumu uzsūcošu papīra dvieli.
- Nerūsējošā tērauda vai emaljas pārklājuma ārcjās daļas un gumijas blīves drīkst tīrīt ar remdenā un neitrālā ziepjūdenī samitrinātu sūkli. Noturīgi traipi jātīra ar īpašiem tīrīšanas līdzekļiem. Pēc tīrīšanas virsma ir rūpīgi jānoskalo un jānosusina. Nedrīkst lietot abrazīvus pulverus vai kodīgas vielas.
- Lai tīrīt būtu ērti, plīts virsmas reģus, 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 iepļāst 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 degdi ir iedegti vai joprojām ir karsti, pārsegu nedrīkst aizvērt.

## Cepedkrāsns durtiņu blīvju pārbaudīšana

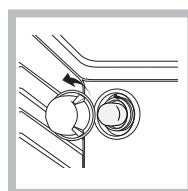
Cepedkrāsns durtiņu blīves ir regulāri jāpārbauda. Ja blīves ir bojātas, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto pēcpalīdzības tehniskās apkopes dienestu. Pirms blīvju nomaiņas ieteicams cepedkrāsns nelietot.

## Gāzes krāna tehniskā apkope

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

**! Ēī 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 atpakaļ vāciņu un atkal pieslēdziet cepedkrāsns

elektrotīklam.

## Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

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

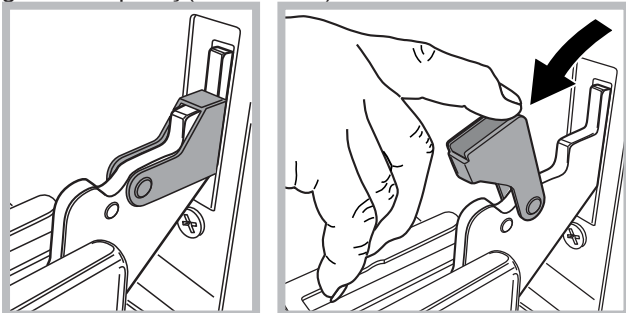
Ēī informācija ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes, kas piestiprināta ierīcei un/vai tās iepakojumam.

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

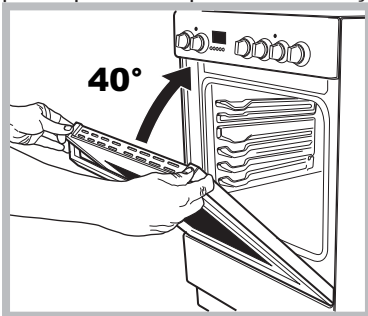


Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana:

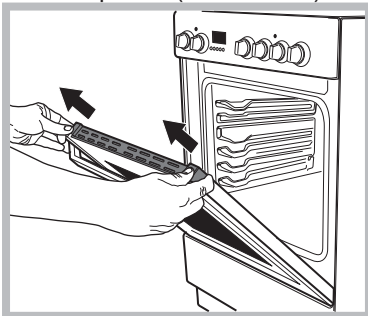
1. Atveriet durvis.
2. Izdariet tā, lai cepeškrāsns durvju eņģes pilnībā grieztos atpakaļ (skatīt attēlu).



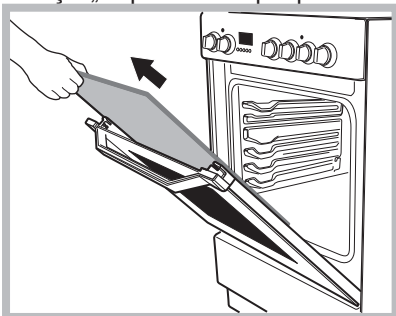
3. Aizveriet durvis, līdz eņģes apstājas (durvis paliks pusvirus apmēram 40° leņķī ((skatīt attēlu).



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



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



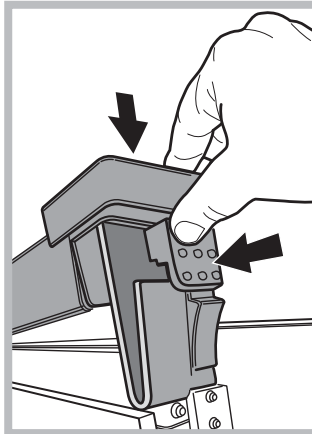
6. Ielieciet atpakaļ stiklu.

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

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

sts nebūtu apvērsts un būtu viegli salasāms.

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



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

# Paigaldamine

! 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 soovime ahju puhastada. Selleks järgige osas "Hooldus" antud juhiseid.

## Ruumi ventilatsioon

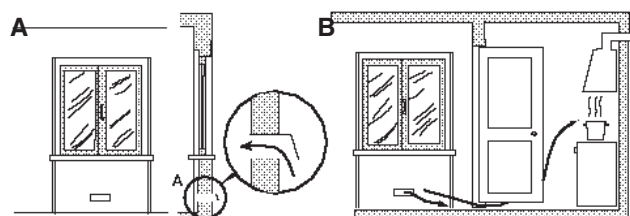
Seadet tohib paigaldada ainult püsiva ventilatsiooniga ruumi, järgides siseriiklike õigusaktide nõudeid.

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

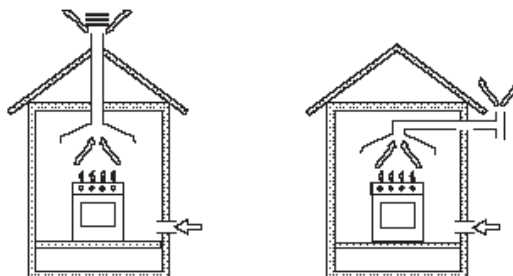


Põlemisõhu ventilatsiooniavajukse ja pöranda vahelise vahe suurendamine

!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).



Otse väliskeskkonda suunatud aaurud

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

! 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.

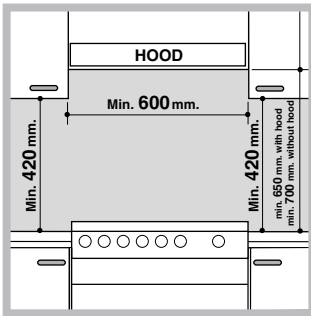
## Paigutamine ja loodimine

! 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).

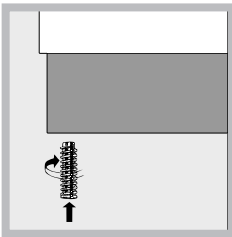
Seadme õige paigaldamine:

- 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);

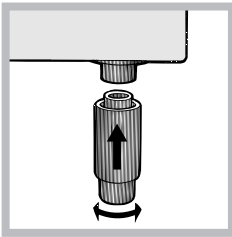


- ärge pange kardinaid pliidi taha. Kardinaid peavad jääma vähemalt 200 mm kaugusele pliidi külgedest;
- õhupuhastite paigaldamisel järgige tootja kasutusjuhendit.

### 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 elektriiku 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 gaasibalooni keerata külili\*: Vahetage voolikuhoidiku ja kraani asukoht ning vahetage seadme komplekti kuuluv muhv.

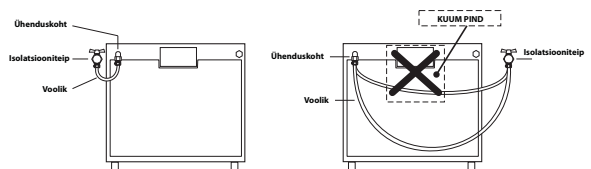
!Kontrollige, kas gaasi rõhk vastab tabelis nr. 1 „Põletite ja düüside andmed“ toodud andmetele (*allpool*). Nii on tagatud seadme ohutu ja pikaajaline talitus ning samas madal energiakulu.

Pliidi ühendamine elastse kummivoolikuga

Veenduge, et gaasivooliku parameetrid vastavad 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 liukuvate 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 voolikuhoidik (seadme gaasisisselaskeava on 1/2 tollise silinderkeermega haaratav liitmik).

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

### Ühenduse tiheduse kontrollimine

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

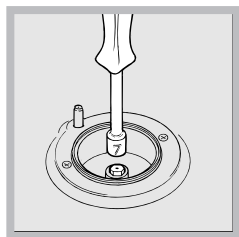
### Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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

### Põletite reguleerimine

Düüside vahetamine põletites:

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



Minimaalse leegi reguleerimine

põletites:

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

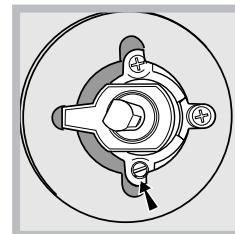
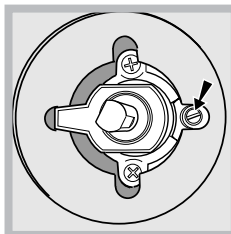
! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.

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

! Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

### Minimaalse leegi reguleerimine põletites:

1. Süüdake põleti((vt osa “Esmakäitamine ja kasutamine”).
  2. Keerake nupp minimaalsesse asendisse (MIN), kui see on olnud umbes 10 minutit maksimaalses asendis (MAX).
  3. Võtke nupp ära.
  4. Keerake termostaadivardal olevat reguleerikruvi kõvemaks või lõdvemaks (vt joonist), kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.
- ! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvi täielikult sisse.
5. Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalsest asendist (MAX) minimaalsesse (MIN) ja vastupidi.



## Põletite ja düüside andmete tabel

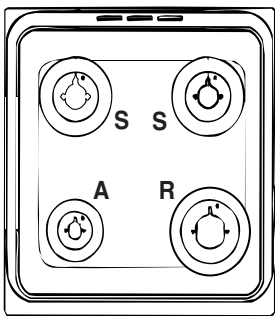
Tabel 1				Vedel gaas				Maagaas	
Põleti	Läbimõõt (mm)	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Möödavoovool 1/100	Düüs 1/100	Vool** g/h		Düüs 1/100	Vool* l/h
		Nominaalne	Vähendatud	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Tripple kroon(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Poolkiire (keskmise) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181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

Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas

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

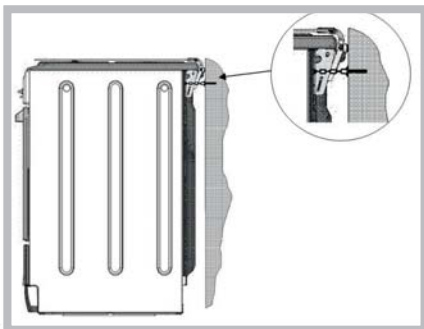
\*\* ButaanP.C.S. = 49,47 MJ/Kg

MaagaasP.C.S. = 37,78 MJ/m3



HT5GM4AF C EE

## 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 tüübi 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 340 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 konveksiooni puhul – kuumutusrežiim: _____ Konveksioon; _____  Deklareeritud energiakulu sundkonveksiooni 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)
<b>ENERGIAMÄRGIS JA ECO-DISAIN</b>	EL direktiiv nr. 65/2014 täiendus direktiivile 2010/30/EL. EL määrus nr. 66/2014 täiendus direktiivile 2009/125/EÜ EN 15181 määrus EN 30-2-1 määrus

# Käitamine ja kasutamine

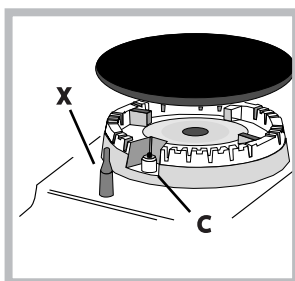
## Pliidi kasutamine

### Gaasipõletite süütamine

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

Põleti süütamiseks:

1. pange põleti juurde süüdatud tikk või tulemasin;
2. vajutage PÕLETINUPP alla ja keerake seda vastupäeva nii, et see on suunatud leegi maksimaalse seadistuse poole.
3. Leegi tugevuse reguleerimiseks keerake PÕLETINUPPU vastupäeva. Võite kasutada minimaalset seadistust, 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 Kõõgi läbimõõduga (cm)
Tripple kroon (R)	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 soovitame 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.



### OPELTGRILLI REŽIIM

Temperatuur: Max.

Selles režiimis on grill võimsam kui tavalises grillimise režiimis. Tänu uudsele konstruktsioonile paraneb küpsetusefektiivsus 50% ja ka muidu jahedamad nurgaalad 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 soojuse efektiivsust läbi õhu sundsirkulatsiooni 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 küttekeha 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 soovitame kasutada „Konveksioon 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 keedu- kreemi 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 küttekeha ja ventilaator on aktiveeritud ning see võimaldab soojusel jaotuda üle terve ahju. Selline kombinatsioon on kasulik kala ja juurviljade kergeks küpsetamiseks.

## 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.

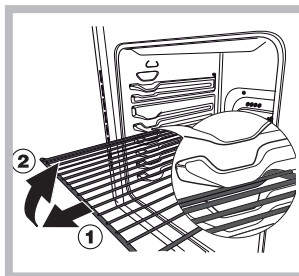
o Soovitame kasutada maksimaalset võimsust. Ülemist kütteelementi reguleeritakse termostaadiga ja selle talitus ei pruugi olla alati ühtlane.

### PITSAREŽIIM

o Kasutage kergelt alumiiniumist pitsapani. Asetage see restile.

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

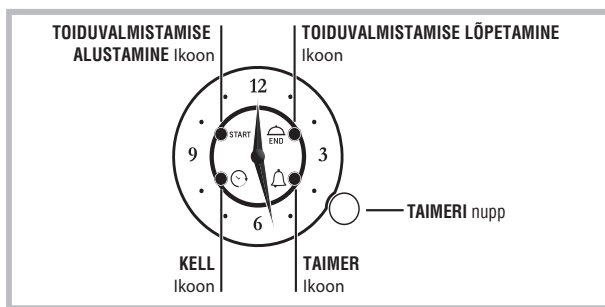
Kui pitsakate on rikkalik, siis soovitame mozzarella juustu lisada alles pärast poole küpsetusaja möödumisel.



resti eestpoolt veidi üles ja tõmmake (2).

**HOIATUS!** Ahjul on stopp-süsteem, mistõttu ei tule rest veidi väljapoole tõmmates täielikult ahjust välja (1). Resti täielikuks väljatõmbamiseks tõstke

## Analoog programmeerimine



! Kõik seadistamised on võimalikud ainult siis, kui ahi on ühendatud vooluvõrguga. Kui elektrikatkestus kestab kauem, kui 10 sekundit, programmeerimine peatub: kui toide taastub, siis KELLA ikoon vilgub, viitamaks, et on toimunud elektrikatkestus ning kella aeg tuleb uuesti seadistada.

Kui elektrikatkestus kordub seatud toiduvalmistusprogrammi ajal, algab programmeeritud aeg kohast, kus see katkes (nt. kui kui toiduvalmistamise ajaks on seatud 1 tund ja toimub 30 minutiline voolukatkestus, lõpeb programm 1 tunni ja 30 minuti pärast). Ka sellisel juhul vilgub KELLA ikoon ja kella aeg tuleb uuesti seadistada.

### KÄSITSI TOIDUVALMISTAMINE

Kui programmi aktiveeritud ei ole, saab ahju kasutada manuaalselt VALITSA ja TERMOSTAADI nuppude abil.

### Minutilugeja seadistamine

! See funktsioon ei häiri toiduvalmistamist ja ei mõjuta ahju; see on mõeldud helisignaali aktiveerimiseks, kui etteantud ajalimit on ületatud. Minutilugejat saab kasutada ainult juhul, kui programmeerimist kasutada ei soovi.

Minutilugeja aktiveerimiseks vajutage hetkeks 3 korda nuppu, kuni hakkab vilkuma MINUTILUGEJA ikoon. Minutilugeja seadistamine käib täpselt samal moel, kui toiduvalmistamise lõpu seadistamine (vt. vastavat peatükki).

### Aja seadistamine

Seierite poolt näidatud aja reguleerimiseks vajutage hetkeks 4 korda nuppu, kuni hakkab vilkuma KELLA ikoon.

Selleks, et kuvatud ajaväärtust tõsta või langetada sammuga 1 minut, keerake nuppu päri- või vastupäeva; minutiosuti liigub vastavalt kas päri- või vastupäeva 1 minutilise sammuga.

Kui viimasest reguleerimisest on möödunud 10 sekundit, väljub programmeerija automaatselt reguleerimise režiimist.

### Toiduvalmistamise programmeerimine

Kohese alustamisega toiduvalmistamise kestuse programmeerimine

Toiduvalmistamise lõpetamise aja seadistamine annab võimaluse alustada toiduvalmistamist kohe ning lõpetada see automaatselt vastavalt etteantud ajale.

Toiduvalmistamise lõpetamise aja seadistamiseks, vajutage nuppu kergelt kaks korda, kuni vilkuma hakkab ikoon TOIDUVALMISTAMISE LÕPP.

Selleks, et toiduvalmistamise ajaväärtust tõsta või langetada sammuga 1 minut, keerake nuppu päri- või vastupäeva; minutiosuti liigub vastavalt kas päri- või vastupäeva 1 minutilise sammuga.

Peale kõige viimast keeramist vilgub ikoon TOIDUVALMISTAMISE LÕPP pidevalt 10 sekundit. Programmi saab kinnitada vajutades nuppu või jättes 10 sekundi pikkuse vahe, tagades, et vähemalt 1 minuti pikkune toiduvalmistamise aeg on seadistatud.

Kinnitamaks, et programmeerimine on edukalt sooritatud, hakkab põlema

ikoon TOIDUVALMISTAMISE LÕPP.

Valige soovitud toiduvalmistamise režiim kasutades nuppu VALITS.

Ahi lülitub koheselt sisse ja lülitub välja, kui etteantud toiduvalmistamise lõppajal.

Selleks, et vaadata seatud programmi, vajutage nuppu korra ja laske see uuesti lahti; seierid ja ikoonid näitavad seatud programmi.

Toiduvalmistamise lõpus vilgub ikoon TOIDUVALMISTAMISE LÕPP ja kostub minuti pikkune helisignaali (selle vaigistamiseks vajutage kergelt nuppu).

Keerake VALITS asendisse "0".

- Näiteks: kell on 9:00 ja toiduvalmistamise lõppaeg on seatud kellaajale 10:15. Programm käivitub koheselt ja lõpeb kell 10:15, kogu kestusega 1 tund ja 15 minutit.

### Viivitatud alustamisega toiduvalmistamise kestuse programmeerimine

Toiduvalmistamise alustamise aja seadistamine annab võimaluse lõpetada toiduvalmistamine automaatselt vastavalt etteantud ajale.

Toiduvalmistamise alustamise aja seadistamiseks, vajutage nuppu kergelt kaks korda, kuni vilkuma hakkab ikoon TOIDUVALMISTAMISE ALGUS.

Selleks, et toiduvalmistamise alustamise aega tõsta või langetada sammuga 1 minut, keerake nuppu päri- või vastupäeva; minutiosuti liigub vastavalt kas päri- või vastupäeva 1 minutilise sammuga.

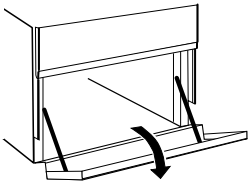
Peale kõige viimast keeramist vilgub ikoon TOIDUVALMISTAMISE ALGUS pidevalt 10 sekundit. Kui selle perioodi jooksul nuppu ei keerata või ei vajutata, lülituvad seierid automaatselt kellaaja näitamisele ja programm tühistatakse. Peale toiduvalmistamise algusaja seadistamist (põleb ikoon TOIDUVALMISTAMISE ALGUS) nupu uuesti vajutamine käivitab toiduvalmistamise lõpetamise aja seadistamise protsessi (vilkuma hakkab ikoon TOIDUVALMISTAMISE LÕPP), kui vähemalt ühe minuti pikkune aeg on seadistatud; muul juhul programmeerimine kaob.

Toiduvalmistamise lõpetamise aja seadistamiseks järgige ülaltoodud juhiseid. Valige soovitud toiduvalmistamise režiim kasutades nuppu VALITS. Ahi lülitub seatud alguse ajal sisse ja lülitub välja valitud toiduvalmistamise lõpetamise ajal.

- Näiteks: kell on 9:00, toiduvalmistamise alguse ajaks on seatud 11:00 ja toiduvalmistamise lõpetamise ajaks on seatud 12:15. Programm käivitub automaatselt kell 11:00 ja lõpeb kell 12:15, kogu kestusega 1 tund ja 15 minutit.

! Programmi tühistamiseks vajutage ja hoidke nuppu 3 sekundit: programm tühistatakse ja programmeerija lülitub manuaalsele toiduvalmistamise režiimile.

### Ahju alumises osas asuv panipaik



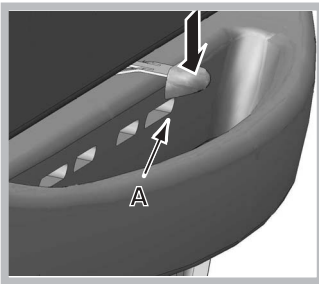
Ahju alumises osas on panipaik, mida võib kasutada ahjutarvikute või sügavate nõude hoidmiseks. Ukse avamiseks tõmmake seda ettepoole (vt joonist).

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 lukustus ukse. Ukse avamiseks vajutage nuppu "A" näidatud Joonise

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



## Soovitused ahjus küpsetamiseks

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



# Ettevaatusabinõud ja soovitused

Selle seadme välja töötamisel ja tootmisel on järgitud rahvusvahelisi ohutusstandardeid. Ohutuse tagamiseks lugege järgnevat ohutusnõudeid 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 valest ja mittesihipärasest kasutamisest tulenevate kahjude eest.**
- Antud juhend on mõeldud Klass 1 (eraldiseisev) ja Klass 2 (kahe kapi vahele paigaldatav) seadmele.
- Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kontrollige, et seadme toitekaablid ei puutu kokku teiste elektriseadmetega ega ahju kuumade osadega.
- Ventilatsiooni- ja hajutusavasid ei tohi kinni katta.
- Ärge sulgege klaaskatet (ainult teatud mudelitel), kui põletid on süüdatud või kui need on veel kuumad.
- Toidunõude asetamisel ahju või ahjust välja võtmisel kasutage alati pajakindaid.
- Ärge kasutage sisselülitatud pliidi lähedal kergestisüttivaid vedelikke (alkohol, bensiin jne).
- Ärge pange ahju alumises osas asuvasse panipaika ega ahju kergestisüttivaid materjale. Seadme juhuslikul sisse lülitamisel võib tekkida tulekahju.
- Kui te seadet ei kasuta, siis peavad nupud olema asendis „•“.
- 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 inimervisele 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 kogumiskohta 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

- GRILLI, TOPELTGRILLI ja GRATÄÄNI režiimi kasutamisel hoidke ahjuksu alati kinni. See aitab saavutada parema tulemuse ja säästa energiat (umbes 10%).
- Kui vähegi võimalik, vältige ahju eelsoojendamist ja püüdke see alati eelnevalt täita. Avage ust nii vähe kui võimalik, sest iga avamisega kaasneb soojuskadu. Energia märkimisväärseks säästmiseks lülitage ahi umbes 5 kuni 10 minutit enne planeeritud küpsetamise aja lõppu ja kasutage toidu valmimiseks ahju jääksoojust.
- Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuste kadu ukse kaudu.
- Kui teil on kahetariifne elektrileping, aitab viitega keetmine säästa elektrit, käivitades pliidi töö majanduslikult soodsamal ajaperioodil.
- Poti või panni põhi peab täielikult katma pliidiplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning pottidest ülekeevad toiduained jätavad pliidile jäljed, mille eemaldamine võib osutuda raskeks.
- Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmata pottides, kulutab oluliselt enam energiat.

# Hooldus

EE

- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne
- Kui keedate pika valmimisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

## Seadme välja lülitamine

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

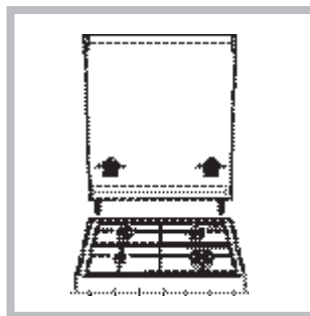
## Seadme puhastamine

! 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 pliidiil 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

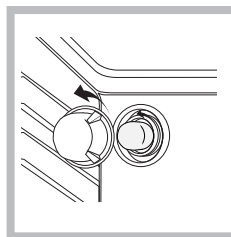
Kontrollige regulaarselt ahjuukse ümber olevaid tihendeid. Kui tihendid on kahjustunud, pöörduge lähimasse hoolduskeskusesse. Kuni tihendite välja vahetamiseni soovitame ahju mitte kasutada.

## 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

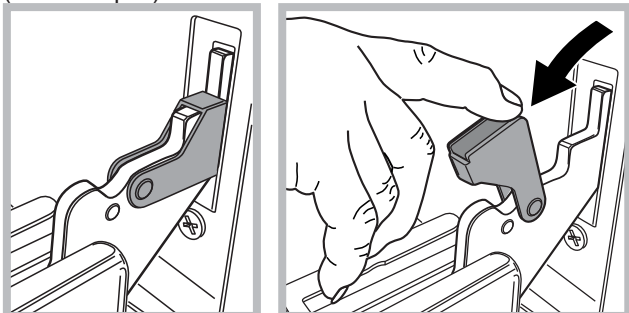
Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

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

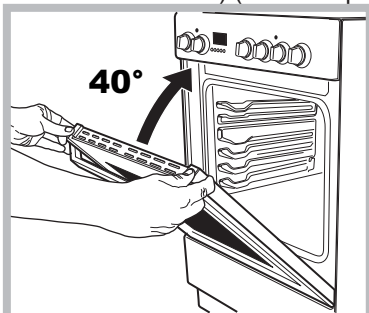
Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

## Ahju ukse eemaldamine ja taaspaidamine

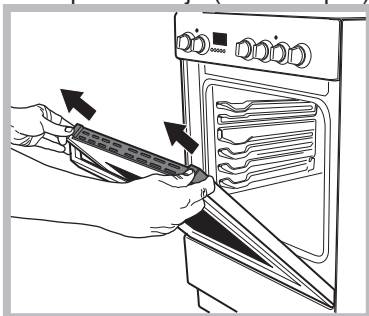
1. Avage uks
2. Pöörake ahju ukse hinged täielikult tagasisuunas (vaadake pilti)



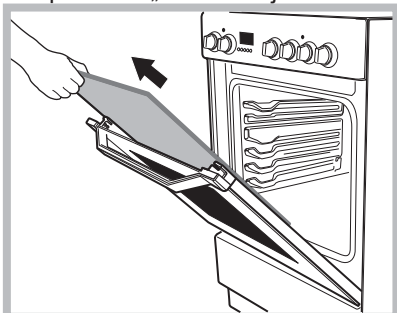
3. Sulgege uks kuni klambrid peatuvad (uks jääb umbes 40° avatuks) (vaadake pilti)



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



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

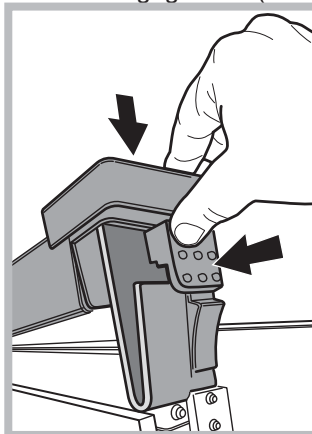


6. Pange klaas tagasi.

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 juhul on ahju sisemuse puhastamine lihtsam.

Tähtis! Enne aurupuhastuse alustamist:

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

! Je velice důležité tento návod uschovat, aby mohl být kdykoli konzultován. V případě prodeje, odevzdání nebo stehování se ujistete, že zůstane spolu se zařízením.

! Pozorně si přečtete uvedené pokyny: Jsou zdrojem důležitých informací, týkajících se instalace, použití a bezpečnosti.

! Instalace zařízení musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů.

! Jakýkoli zásah v rámci regulace nebo údržby musí být proveden při vypnutém sporáku, odpojeném od elektrického rozvodu.

## Vyvetrání místností

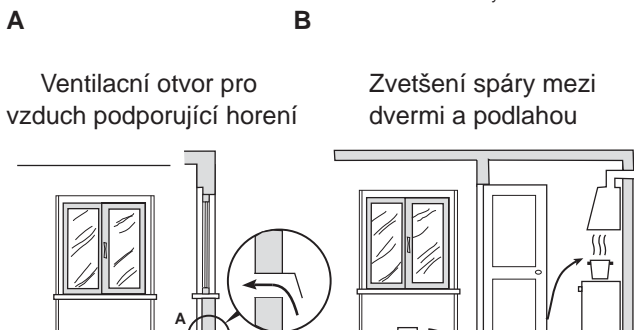
Zařízení může být nainstalováno pouze v trvale vetraných místnostech, v souladu s národními platnými normami.

V místnosti, ve které bude zařízení nainstalováno, musí být možný průvod takového množství vzduchu, které vyžaduje pravidelné spalování plynu (průtok vzduchu nesmí být nižší než 2 m<sup>3</sup>/h na kW nainstalovaného výkonu).

Otvory pro průvod vzduchu, chráněné mřížkami, musí mít potrubí s užitečným průřezem nejméně 100 cm<sup>2</sup> a musí být umístěny tak, aby se nemohly ucpat, a to ani částečně (viz obrázek A).

Tyto otvory musí být o 100% větší – s minimální hodnotou 200 cm<sup>2</sup> – v případě, že varná deska zařízení není vybavena bezpečnostním zařízením pro detekci nepřítomnosti plamene a když je průvod vzduchu zabezpečen nepřímo z přilehlých místností (viz obrázek B) – za předpokladu, že se nejedná o společné místnosti budovy, prostředí s nebezpečím požáru nebo ložnice – vybaveny ventilacním potrubím vedoucím ven v souladu s výše uvedeným popisem.

Prílehlá miestnosť    Miestnosť, ktorá má byť vetraná

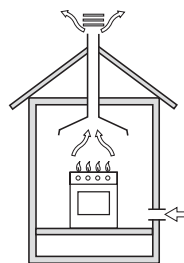


! Po dlouhodobějším používání zařízení se doporučuje otevřít okno nebo zvýšit rychlost případných ventilátorů.

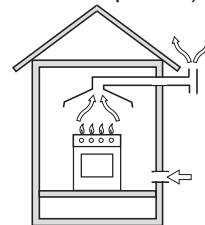
## Odvádění kouře ze spalování

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

## Odvádění kouře přímo ven



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



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

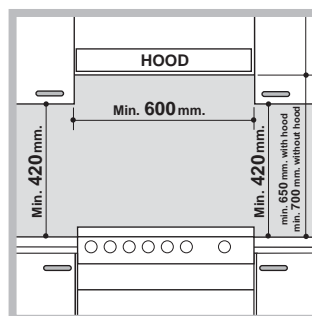
## Ustavení a vyrovnaní do vodorovné polohy

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

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

V rámci správné instalace je třeba:

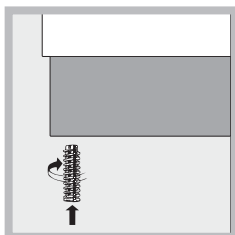
- Uložit zařízení do kuchyně, do jídelny nebo do pokoje v jednopokojovém bytě (ne do koupelny);
- když je varná deska vyšší než nábytek, tento se musí nacházet ve vzdálenosti nejméně 600 mm od zařízení;
- když bude sporák nainstalován pod zavešenou horní skříňku kuchyňské linky, musí být dodržena minimální vzdálenost varné desky od skříňky: 420 mm .



Tato vzdálenost musí být 700 mm v případě, že je materiál skříňky horlavý (viz obrázek);

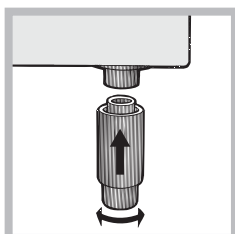
- neumístujte za sporák ani do prostoru do 200 mm od jeho stěn závěsy;
- Případné odsavce musí

být nainstalovány podle pokynu uvedených v příslušném návodu.



### Vyrovnání do vodorovné polohy

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



Nohy\* se zacvaknou pod spodní část sporáku.

## Elektrické zapojení

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

Před zapojením se ujistete, že:

- je zásuvka řádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odber odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji;
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji;
- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. V opačném případě vymonte zásuvku nebo zástrčku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.

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

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

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

**! Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.**

## Připojení k rozvodu plynu

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

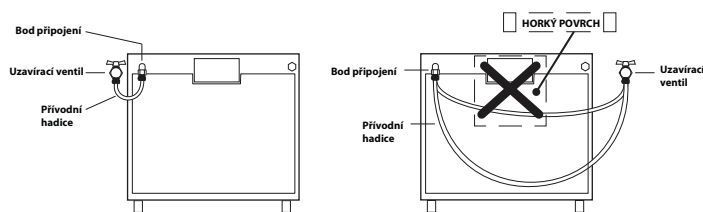
! Kvůli zajištění bezpečné činnosti, kvůli realizaci vhodného způsobu použití energie a kvůli zajištění delší životnosti zařízení se ujistete, že prívodní tlak odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce s Údaji horáku a trysek (viz níže).

### Připojení plynu s použitím gumové hadice

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

Po provedení připojení se ujistete, že hadice:

- se v žádném místě nedotýká součástí dosahujících vyšší teploty než 50 °C;
- není vystavena žádné námaze v tahu nebo zkrutu a nevykazuje ohnutí ani přiškrcení;
- nemůže přijít do styku s ostrými predmety, ostrými hranami, částmi nábytku a že nemůže být stlačena;
- je snadno dostupná po celé délce za účelem kontroly jejího stavu;
- není delší než 1500 mm;



- je řádně upevněna obou koncích prostřednictvím stahovacích pásek odpovídajících platným národním normám.

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

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

Zkontrolujte, zda hadice a těsnění odpovídají platným

národním normám.

Pri montáži hadice odstráňte hadicovou spojku prítomnou na zariadení (spojka pro vstup plynu do zariadení má válcový závit 1/2" samec).

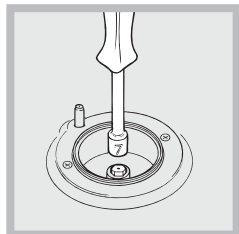
! Pripojení zrealizujte tak, aby maximální délka hadice nepřesahovala 2 metry, a ujistete se, že hadice nepřichází do styku s nábytkem a že nedochází k jejímu stlačování.

### Kontrola tesnosti

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

### Prizpusobení různým druhům plynu

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



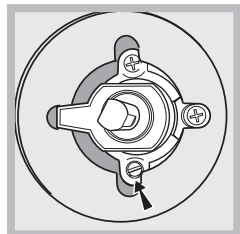
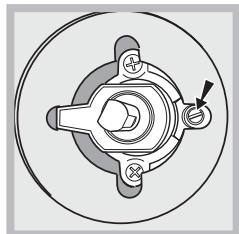
#### Prizpusobení varné desky

Výměna trysek horáku varné desky:

1. Odložte mřížky a vytáhněte hořáky z jejich uložení;
2. odšroubujte trysky s použitím klíče nástrčkového klíče o velikosti 7 mm (viz obrázek) a vyměňte je za ty, které jsou vhodné pro nový druh plynu (viz tabulka s Údaji horáku a trysek);
3. vraťte všechny součásti do původní polohy; toho docílíte provedením operací výše uvedeného postupu v opačném pořadí.

Serizování minimálního průtoku plynu v horácích varné desky:

1. Přetočte otočný ovladač do polohy odpovídající minimu;
2. sejměte knoflík otočného ovladače a prostřednictvím šroubu umístěného uvnitř nebo na boku dráku otočného ovladače serizujte průtok až do dosažení pravidelného



malého plamene.

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

3. zkontrolujte, zda při rychlém přetocení otočného ovladače z polohy odpovídající maximu do polohy odpovídající minimu nedojde ke zhasnutí hořáku.

! Horáky varné desky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.

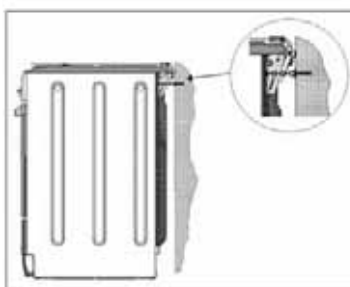
! Po regulaci s plynem odlišným od plynu, se kterým bylo zariadení zkolaudováno, proveďte výměnu cejchovacího štítku za štítek odpovídající novému druhu plynu; štítek je dostupný ve Střediscích autorizované servisní služby.

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

Výměna trysek na hořáku s trojitým věncem

1. Odložte mřížky a vytáhněte hořáky z jejich uložení. Hořák je složen ze dvou oddělených částí (viz obrázek);
2. odšroubujte trysky s použitím 7 mm nástrčkového klíče. Vyměňte hořáky za jiné, vhodné pro nový druh plynu (viz tabulka 1). Oba hořáky se vyznačují stejnými otvory.
3. Vraťte všechny součásti do původní polohy; toho docílíte provedením operací výše uvedeného postupu v opačném pořadí.

! Když se tlak použitého plynu liší (nebo mění) ve srovnání s předepsanou hodnotou, je třeba nainstalovat na vstupní potrubí vhodný regulátor tlaku (v souladu s EN 88-1 a EN 88-2 „regulátory pro kanalizované plyny“).



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

Sporák je vybaven bezpečnostním řetízkem, který je třeba upevnit prostřednictvím šroubu (není dodáván se sporákem) ke stěně za zařízením, ve stejné výšce v jaké je řetízek připojen k zařízení.

Zvolte šroub a ukotvení šroubu v souladu s druhem materiálu stěny, která se nachází za zařízením. Pokud má hlava šroubu menší průměr než 9 mm, je třeba použít podložku. Betonové stěny vyžadují použití šroubu o průměru nejméně 8 mm a délce 60 mm.

**Ujistěte se, že je řetízek připevněn k zadní části sporáku a ke stěně způsobem znázorněným na obrázku tak, aby zůstal po instalaci napnutý vodorovně s úrovní podlahy.**

**UPOZORNĚNÍ!** Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby.(1)

Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).

## Tabulka s údaji horáku a trysek

Tabulka 1



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

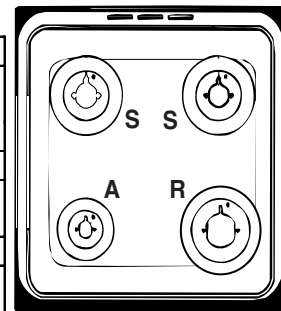
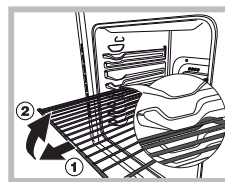
\* Při 15°C 1013 mbar-suchý plyn

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

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

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

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Rozměry Trouby VxŠxH	34,0x42,4x41,0 cm
Objem	60 l
Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů	šířka cm 42 hloubka cm 44 výška cm 8,5
Hořáky	Lze je přizpůsobit všem druhům plynů, uvedeným na štítku s jmenovitými údaji mohou být přizpůsobeny pro použití s jakýmkoli druhem plynu uvedeným na typovém štítku, který je umístěn uvnitř chlopně nebo po trouba prostor byl otevřen na levé stěně uvnitř trouby
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. NORMA EN 50304 Spotřeba energie Přirozená konvekce – funkce ohřevu: <input type="checkbox"/> Klasický ohřev; Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce – funkce ohřevu: <input checked="" type="checkbox"/> Trouba na moučníky.
 	Směrnice Evropského hospodářského společenství: 2006/95/EC z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav – 2004/108/EC z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav – 2009/142/EC z 30.11.09 (plyn) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK a EKODESIGN	Přenesené nařízení Komise (EU) č. 65/2014 doplňující směrnici č. 2010/30/ES. Přenesené nařízení Komise (EU) č. 66/2014 doplňující směrnici č. 2009/125/ES. Nařízení EN 60350-1, Nařízení EN 50564 Nařízení EN 30-2-1



HT5GM4AF C EE

# Spuštění a použití




CZ

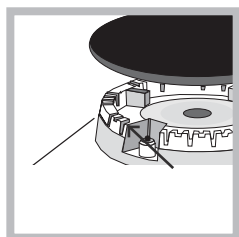
## Použití varné desky

### Zapálení horáku

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

Zapálení horáku varné desky:

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




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

do samotného zapálení. Muže se stát, že horák při uvolnění otočného ovladače zhasne. V takovém případě zopakujte uvedenou operaci a přidržejte otočný ovladač stisknutý déle.

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

Když je zařízení vybaveno bezpečnostním zařízením\* pro detekci nepřítomnosti plamene, držte otočný ovladač HORÁKU stisknutý přibližně na 2-3 sekundy, aby se plamen udržel zapálený a aby se zařízení aktivovalo.

Zhasnutí horáku se provádí otáčením otočného ovladače do polohy  odpovídající jeho zhasnutí.

### Praktické rady pro použití horáku

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

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

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

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

## Použití trouby

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

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

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

1. Zvolte požadovaný pečení program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMU.
2. Otáčením otočného ovladače TERMOSTATU zvolte teplotu doporučenou pro daný program nebo jinou požadovanou teplotu. Seznam druhu pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v příslušné tabulce (viz *Tabulka pečení v troubě*).

Behem pečení je stále možné:

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

! Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.


### Kontrolka TERMOSTATU

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

### Kontrolka CINNOSTI TROUBY

Její rozsvícení signalizuje, že je trouba v činnosti.

### Osvětlení trouby

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

\* Je součástí pouze některých modelů.



## Režimy vaření

! Pro všechny režimy vaření lze nastavit teplotu mezi 60°C a maximem, vyjma následujících:

- **GRATINOVÁNÍ** (doporučeno: nastavit na **MAX** úroveň).
- **GRATINOVÁNÍ** (doporučeno: nepřekračovat 200°C).



### BEŽNÝ REŽIM TROUBY

Zapnou se obě (spodní i horní) topná tělesa. Při běžném režimu trouby je nejlepší použít pouze jeden rošt. Použijete-li více než jeden rošt, teplo bude rozděleno nerovnoměrně.



### Pečící režim

Zapne se zadní topné těleso a ventilátor, které zaručí jemné a rovnoměrné rozprostření tepla po celé troubě. Režim je ideální pro pečení a vaření potravin citlivých na teplotu (koláče, které kynou) a pro přípravu pečiva na 3 přihrádkách zároveň.



### Režim VÍCENÁSOBNÉHO PEČENÍ

Zapnou se všechna topná tělesa (spodní, horní i kruhové) a začne pracovat ventilátor. Vzhledem k tomu, že je teplo konstantní po celé troubě, vzduch vaří potraviny jednotně. Současně použijte maximálně dva rošty.



### Režim PIZZA

Zapne se kruhové topné těleso a topná tělesa na dně trouby a aktivuje se ventilátor. Tato kombinace ohřívá troubu velmi rychle tak, že vyprodukuje značné množství tepla, a to zejména z topného tělesa ve spodní části. Používáte-li více než jeden rošt ve stejnou dobu, v polovině pečení přehodte nádoby.



### Program TROUBA SHORA

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.  
Slouží k zapnutí horního topného článku.  
Tuto funkci je možné použít k dopečení.



### Režim DVOJITÝ GRIL

Tento režim Vám poskytne větší plochu grilu než normální nastavení GRIL. O 50% zvětší účinnost pečení a inovovaná úprava odstraňuje chladnější místa v rozích. Použijte tento režim, chcete-li dosáhnout stejnoměrného hnědého zbarvení pokrmu.



### Režim GRATINOVÁNÍ

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a 200°C.  
Spustí se vrchní topné těleso a gril (je-li) a také ventilátor. Tato kombinace zvyšuje efektivnost jednosměrného tepelného záření topných těles pomocí nucené cirkulace horkého vzduchu uvnitř trouby. To napomáhá předejít připálení pokrmu na povrchu a umožňuje teplotě proniknout přímo dovnitř připravovaného jídla.

! Při pečení v režimech **GRIL**, **DVOJITÝ GRIL** a **GRATINOVÁNÍ** mějte vždy zavřená dvířka trouby.



### Režim GRATINOVÁNÍ VENTILACE

Zapne se horní topné těleso, gril (pokud je součástí) a ventilátor. Tato kombinace funkcí zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného záření, které poskytují topná tělesa prostřednictvím nucené cirkulace vzduchu uvnitř trouby. Zabraňuje to spálení potravin a umožňuje teplotu proniknout přímo do potraviny.

! Režimy **GRILOVÁNÍ** a **GRATINOVÁNÍ** musí být prováděny se zavřenými dvířkami.



### ROZMRAZOVACÍ režim

Ventilátor umístěný u dna trouby způsobuje cirkulaci vzduchu pokojové teploty nad jídlem. Doporučuje se to pro rozmrazování všech typů potravin, hlavně těch, které nepotřebují pro rozmrazení teplo. Např. polárkové dorty, smetana nebo pudinky a ovocné dezerty. Používáním ventilátoru se doba rozmrazování zkrátí na polovinu. V případě masa, ryb a chleba je možné zrychlit proces rozmrazování použitím režimu **VÍCENÁSOBNÉ** pečení a nastavením teploty na 80° - 100°C.



### Režim SPODNÍ VENTILACE

Zapne se spodní topné těleso a ventilátor, které umožní distribuci tepla po celém objemu trouby. Kombinace je vhodná pro lehké vaření zeleniny a ryb.



### SPODNÍ režim

Aktivuje se spodní topné těleso. Tato pozice se doporučuje pro vylepšení pokrmů (na pečícím plechu), které jsou již upečené na povrchu, ale potřebují dovařit uvnitř nebo na moučníky pokryté ovocem nebo marmeládou, které vyžadují mírné zbarvení na povrchu. Tato funkce neumožňuje maximální

teplotu v troubě (250°C)

a proto není doporučeno vařit pokrmy pouze na tomto nastavení, vyjma koláčů a dortů (pečené na teplotu 180°C nebo nižší).

### Praktické rady při vaření

**! Při režimu GRILOVÁNÍ umístěte pečící plech do pozice 1, aby sbíral kapající tuk.**

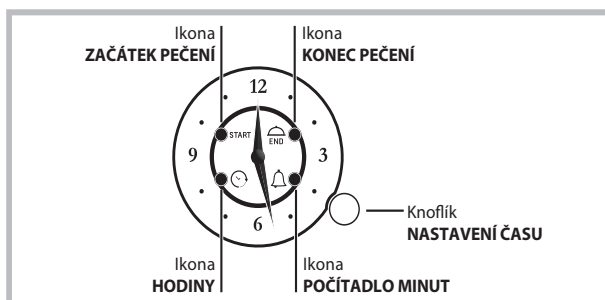
GRIL

- Rošt umístěte do pozice 3 nebo 4. Pokrm dejte na prostřední rošt.
- Doporučujeme nastavit vákon na maximum. Horní topné těleso je řízeno termostatem a nemusí nepřetržitě pracovat.

PIZZA

- Použijte lehkou hliníkovou pánev na pizzu. Umístěte na rošt. Chcete-li dosáhnout křupavé kůrky, neumísťujte pod pizzu pečící plech, zabraňuje to vytvoření kůrky a prodlouží to čas pečení.
- Má-li pizza hodně náplně, doporučujeme pizzu v polovině vaření posypat mozzarellou.

## Analogový programátor



! Veškerá nastavení jsou možná pouze v případě, že je trouba zapojená do elektrické sítě. V případě výpadku elektrické energie trvajícím déle než 10 sekund se programátor zastaví: při obnově přívodu elektrické energie bude blikat ikona HODINY pro upozornění na výpadek energie a potřebu znovu nastavit hodiny.

Jestliže k výpadku energie dojde během naprogramovaného pečení, pečení začne znovu od bodu, ve kterém bylo přerušeno (např. jestliže naprogramujete 1 hodinu pečení a během pečení dojde k výpadku trvajícím 30 minut, program bude ukončen po 1 hodině a 30 minutách). I v tomto případě bude blikat ikona HODINY a bude nutné znovu nastavit čas.

### Manuální pečení

V případě, že nebude aktivován žádný program, můžete troubu používat v ručním režimu pomocí knoflíků PROGRAMY a TERMOSTAT.

### Nastavení počítadla minut

! Tato funkce nepřerušuje pečení a je nezávislá na používání trouby; umožňují pouze aktivovat zvukový signál, který se rozezní po uplynutí nastaveného času. Počítadlo minut je možné používat pouze v případě, že neprobíhá žádný program.

Pro aktivaci počítadla minut třikrát krátce stiskněte knoflík, dokud nezačne blikat ikona POČÍTADLO MINUT. Nastavení počítadla minut je stejné jako nastavení času ukončení pečení (viz příslušný program).

### Nastavení hodin

Pro nastavení hodin uváděných pomocí ručiček čtyřikrát krátce stiskněte knoflík, dokud nezačne blikat ikona HODINY.

Poté, pro zvýšení nebo snížení zobrazeného času v minutových intervalech otáčejte knoflíkem ve směru nebo proti směru hodinových ručiček; minutová ručička se bude pohybovat v minutových intervalech ve směru nebo proti směru hodinových ručiček.

Po uplynutí 10 sekund od posledního nastavení programátor automaticky opustí nastavovací režim.

### Programování pečení

#### Programování délky pečení s okamžitým spuštěním

Programování času ukončení pečení umožňuje okamžitě automaticky zahájit a ukončit pečení podle nastaveného času.

Pro naprogramování času konce pečení dvakrát krátce stiskněte knoflík, dokud nezačne blikat ikona KONEC PEČENÍ.

Pro prodloužení nebo zkrácení doby pečení v minutových intervalech otáčejte knoflíkem ve směru nebo proti směru hodinových ručiček; minutová ručička se bude pohybovat v minutových intervalech ve směru nebo proti směru hodinových ručiček.

Ikona KONEC PEČENÍ bude blikat po dobu 10 sekund od posledního otočení. Program můžete potvrdit stisknutím knoflíku nebo tak, že necháte uplynout 10 sekund za předpokladu, že byla naprogramována alespoň 1 minuta pečení. Rozsvícená ikona KONEC PEČENÍ značí, že proběhlo programování.

Zvolte program pečení pomocí knoflíku PROGRAMY.

Trouba se zapne okamžitě a vypne se po uplynutí nastaveného času pečení. Pro zobrazení nastaveného programu krátce stiskněte a uvolněte knoflík; ručičky a ikony zobrazí nastavený program.

Po ukončení pečení začne blikat ikona KONEC PEČENÍ a rozezní se zvukový signál trvajícím jednu minutu (pro jeho deaktivaci krátce stiskněte knoflík).

Otočte knoflík PROGRAMY do polohy "0".

- Příklad: je 9:00 hodin a naprogramujete konec pečení na 10:15 hod. Program se spustí okamžitě a automaticky se ukončí v 10:15 hodin s tím, že bude trvat jednu hodinu a 15 minut.

#### Programování délky pečení se zpožděným spuštěním

Programování času zahájení pečení umožňuje automaticky zahájit a ukončit pečení podle nastaveného času.

Pro naprogramování času zahájení pečení jednou krátce stiskněte knoflík, dokud nezačne blikat ikona ZAČÁTEK PEČENÍ.

Pro zvýšení nebo snížení času zahájení pečení v minutových intervalech otáčejte knoflíkem ve směru nebo proti směru hodinových ručiček; minutová ručička se bude pohybovat v minutových intervalech ve směru nebo proti směru hodinových ručiček.

Ikona ZAČÁTEK PEČENÍ bude blikat po dobu 10 sekund od posledního otočení. Jestliže během této doby neotočíte nebo nestisknete knoflík, ručičky se automaticky vrátí ke zobrazení hodin a program bude zrušen. Jestliže po nastavení času zahájení pečení (ikona ZAČÁTEK PEČENÍ bude nepřerušovaně svítit) znovu stisknete knoflík, přejdete k nastavení času konce pečení (ikona KONEC PEČENÍ začne blikat) za předpokladu, že byla naprogramována alespoň 1 minuta pečení; v opačném případě programování skončí.

Pro naprogramování času pečení se řiďte výše uvedeným postupem.

Zvolte program pečení pomocí knoflíku PROGRAMY. Trouba se zapne v nastavenou hodinu a vypne se po uplynutí nastaveného času pečení.

- Příklad: je 9:00 hodin, jako začátek pečení nastavíte 11:00 hod a jako konec pečení 12:15 hod. Program se automaticky spustí v 11:00 hod a zastaví se v 12:15 hodin; bude tedy trvat jednu hodinu a 15 minut.

! Pro zrušení programování stiskněte knoflík na 3 sekundy; program bude zrušen a programátor se vrátí do režimu manuálního pečení.

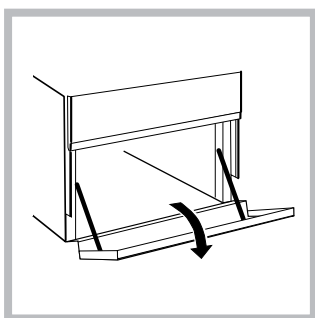
\* Only available in certain models.

## Tabulka doporučení pro pečení v troubě

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

## Tabulka doporučení pro pečení v troubě

Režim pečení	Pokrm	Hmotnost (v kg) roštu	Pozice pečícího (v min)	Čas předehřívání	Doporučená teplota	Čas pečení (minuty)
Spodní ventilace	Cejn	0,5	3	18'	170-180	25-35
	Treska	0,5	3	16'	160-170	15-20
	Ryby ve fólii	0,5	3	24'	200-210	35-45
	Míchaná zelenina (typ ratatouille)	0,8 – 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Pečená zelenina	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Spodní	Pro zdokonalování vaření					



### Spodní prostor\*

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

! Nikdy nevkládejte do spodního prostoru hořlavý materiál.

! Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu.

! Zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

## Základní bezpečnost

- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v případě, kdy se jedná o chráněný prostor, protože jeho vystavení dešti nebo bouri je mimořádně nebezpečné.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- **Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.**  
Toto zařízení patří do třídy 1 (izolované) nebo do třídy 2 – podtřídy 1 (vestavené mezi 2 kusy nábytku).
- **Behem použití zařízení se topné články a některé části dvířek trouby zahrívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatečné vzdálenosti děti.**
- Zabrňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebic dostaly do styku s teplými součástmi zařízení.
- Nezakrývejte ventilací otvory a otvory pro únik tepla.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice určené k použití při pečení.
- Behem činnosti zařízení nepoužívejte v jeho blízkosti horlavé tekutiny (alkohol, benzin atd.).
- Nevkládejte horlavý materiál do spodního odkládacího prostoru ani do trouby: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohrát na vysokou teplotu.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistete, že se otcné ovladace nacházejí v poloze **0**.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Necistete troubu ani neprovádějte údržbu dříve, než vytáhnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte dostat k vnitřním částem ve snaze je opravit. Obratě se na Servisní službu.
- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.

- Nepočítá se s použitím zařízení osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zařízení.
- Zabraňte tomu, aby si děti hrály se zařízením.
- Jestliže je přístroj umístěn na podstavci, zabezpečte jej proti sklouznutím.

## Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy za účelem jejich recyklace.
- Evropská směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (RAEE) předpisuje, aby elektrospotřebice nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyrazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opetovného použití a recyklace materiálu, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sberu. Podrobnější informace týkající se správného postupu při vyrazování elektrospotřebic z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na příslušnou veřejnou službu nebo na prodejce.

## Úspora energie a ohled na životní prostředí

- Při GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je kromě lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
- Pokud je to možné, vyhýbejte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.
- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztrátě energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.
- Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují .
- Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
- Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
- Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho , vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

# Údržba a péče

## CZ Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

### Cištění zařízení

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

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

### Kontrola těsnění trouby

Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří

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

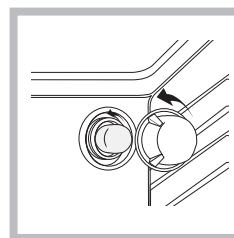


trouby. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní autorizované středisko. Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

### Postup při výměně žárovky osvětlení trouby

1. Po odpojení trouby od elektrického rozvodu sejmete skleněný kryt objímky žárovky (viz obrázek).

2. Vyšroubujte žárovku a nahradte ji jinou, obdobnou: napětí 230V, výkon 25 W, závit E 14.



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

### Údržba plynových kohoutku

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

**! Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.**

### Servisní služba

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

#### Uvedte:

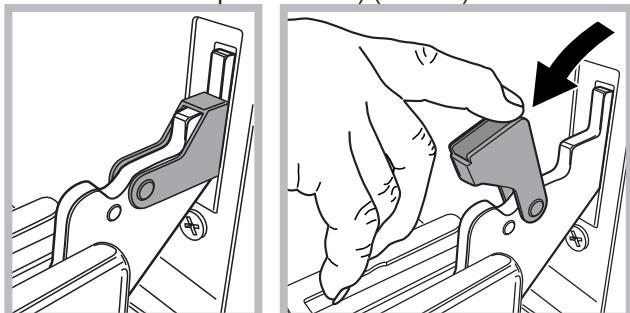
- Druh poruchy;
- Model zařízení (Mod.)
- Výrobní číslo (S/N)

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

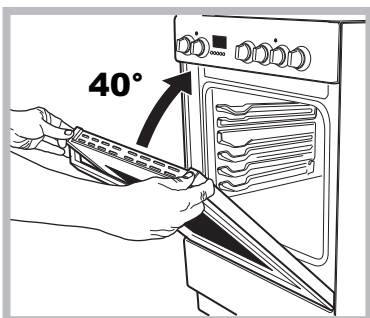
\* Je součástí pouze některých modelů.

### Demontáž a montáž dvířek trouby:

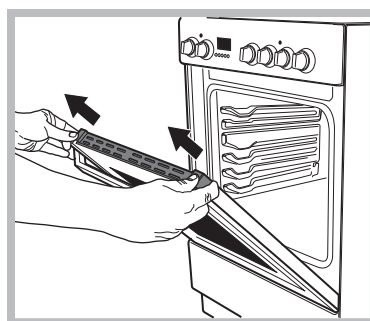
1. Dvířka otevřete
2. Otočte svorkami dvířek směrem dozadu (viz foto)  
Dveře zavírejte, dokud je svorky nezastaví (zůstanou otevřené v úhlu přibližně 40°) (viz foto)



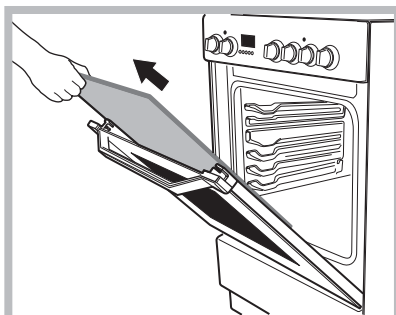
3. Stiskněte dvě tlačítka na horní části dvířek a vytáhněte je (viz foto)



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



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

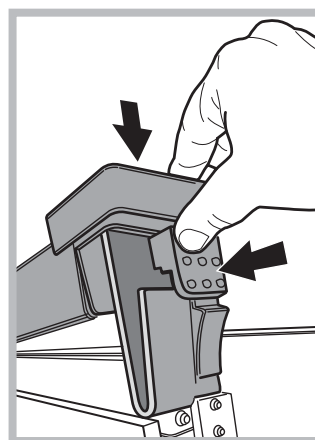


6. Zasuňte sklo.

**UPOZORNĚNÍ** Troubu nepoužívejte s vyjmutým sklem z dvířek.

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

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



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

! Je dôležité tento návod uschovať, kvôli prípadnému neskoršiemu nahliadnutiu. V prípade predaja alebo darovania zariadenia alebo pri sťahovaní musí návod zostať pri zariadení.

! Pozorne si prečítajte uvedené pokyny: Sú zdrojom dôležitých informácií, týkajúcich sa inštalácie, použitia a bezpečnosti.

! Inštalácia musí byť vykonaná odbornou kvalifikovaným personálom podľa uvedených pokynov.

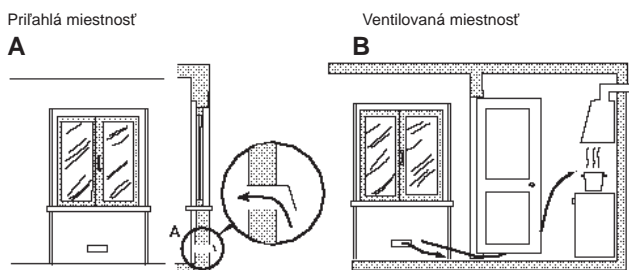
! Počas akéhokoľvek nastavovania alebo počas údržby musí byť sporák odpojený od elektrického rozvodu.

## Ventilácia miestností

Toto zariadenie môže byť nainštalované len v neustále vetraných miestnostiach, v súlade s normami UNI-CIG 7129 a 7131 v platnom znení. Do miestnosti, v ktorej je nainštalované zariadenie, musí byť privedené toľko vzduchu, koľko je požadované pre horenie plynu (prietok vzduchu nesmie byť menší ako 2 m<sup>3</sup>/h na kW nainštalovaného výkonu).

Prívody vzduchu, chránené mriežkami, musia byť zabezpečené prostredníctvom potrubia s úžitkovým prierezom najmenej 100 cm<sup>2</sup> a musia byť umiestnené tak, aby nemohli byť zakryté, a to ani čiastočne (vid' obrázok A).

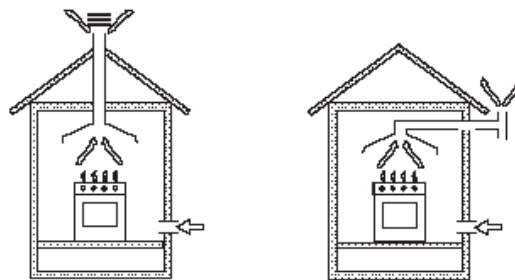
Tieto otvory musia byť zväčšené o 100% – s minimálnym prierezom 200 cm<sup>2</sup> – ak pracovná plocha zariadenia nie je vybavená bezpečnostným prvkom na kontrolu horenia plameňa a keď je prívod vzduchu zabezpečený nepriamo z priľahlých miestností (vid' obrázok B) – za podmienky, že sa nejedná o spoločné časti nábytku, miestnosť s rizikom požiaru alebo spálne, musia byť vybavené ventilačným potrubím vedúcim von, v súlade s vyššie uvedeným popisom.



Ventilačný otvor pre vzduch podporujúci horenie  
Zväčšenie medzery medzi dverami a podlahou  
! Po dlhodobjšom použití zariadenia sa odporúča otvoriť okno alebo zvýšiť otáčky ventilátorov.

## Odvádzanie spalín

Odvádzanie spalín musí byť zabezpečené prostredníctvom odsávača pripojeného ku komínu s prirodzeným ťahom so zaistenou účinnosťou, alebo prostredníctvom elektroventilátora, ktorý je automaticky uvedený do činnosti pri každom zapnutí zariadenia (vid' obrázky).



Odvádzanie spalín von prostredníctvom komína alebo rozvetvovej dymovodnej rúry (vyhradenej pre zariadenie na pečenie)

! Skvapalnené ropné plyny, ktoré sú ťažšie ako vzduch, sa usádzajú pri zemi, a preto musia mať miestnosti, v ktorých sa nachádzajú sudy s LPG, otvory smerom von, aby odvedli prípadné úniky plynu.

Preto prázdne alebo čiastočne plné sudy s LPG sa nesmú inštalovať ani umiestňovať do miestností alebo priestorov nachádzajúcich sa pod úrovňou terénu (pivnice atď.). V príslušnej miestnosti skladujte len práve používaný sud, a to v dostatočnej vzdialenosti od zdrojov tepla (pece, kozuby, kachle), schopných zvýšiť jeho teplotu nad 50 °C.

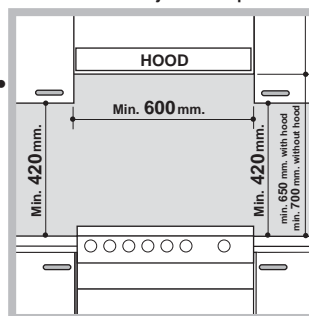
## Umiestnenie a vyrovnanie do vodorovnej polohy

! Zariadenie môže byť nainštalované vedľa nábytku s výškou, ktorá nepresahuje výšku pracovnej dosky.

! Uistite sa, že stena, ktorá sa dotýka zadnej strany zariadenia, je z tepelne odolného (T 90 °C) nehorľavého materiálu.

Pre správnu inštaláciu je potrebné dodržať nasledovné pokyny:

- Zariadenie umiestnite do kuchyne, jedálne alebo do hlavnej miestnosti jednoizbového bytu (nie do kúpeľne).
- ak sa varná doska sporáka nachádza vyššie ako priľahlý nábytok, tento musí byť umiestnený najmenej 600 mm od zariadenia;
- v prípade inštalácie sporáka pod skrinku kuchynskej linky, bude musieť byť skrinka umiestená do vzdialenosti najmenej 420 mm nad varnou doskou. Ak sú skrinky horľavé, táto vzdialenosť musí byť 700 mm (vid' obrázok);
- neumiestňujte za sporák alebo vedľa neho, vo vzdialenosti menšej ako 200 mm, záclony; prípadné odsávače musia byť nainštalované v súlade s pokynmi uvedenými v ich návode.



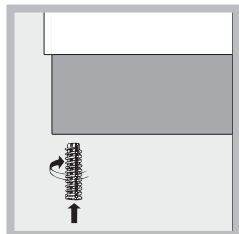
vzdialenosti menšej ako 200 mm, záclony; prípadné odsávače musia byť nainštalované v súlade s pokynmi uvedenými v ich návode.



## Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Ak je potrebné ustaviť zariadenie do vodorovnej polohy, zaskrutkujte do príslušných uložení v rohoch spodnej časti sporáka nastaviteľné nožičky dodané v rámci výbavy (vid' obrázok).

Nohy\* sa montujú na zacvaknutie pod spodnú časť sporáka.



## Pripojenie k elektrickej sieti

Na kábel namontujte normalizovanú zástrčku, vhodnú pre prúdový odber, ktorý je uvedený na štítku s technickými údajmi (vid' tabuľku "Technické údaje").

V prípade priameho pripojenia k elektrickej sieti je potrebné

medzi zariadenie a sieť zapojiť omnipolárny istič s minimálnou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, vhodný pre daný prúdový odber a vyhovujúci platným normám (zemniaci vodič nesmie byť ističom prerušený). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby teplota žiadnej jeho časti nepresiahla teplotu prostredia o 50 °C.

Pred zapojením sa uistite, že:

- Zásuvka je riadne uzemnená a odpovedá zákonným predpisom;
  - zásuvka je schopná znášať prúdový odber odpovedajúci maximálnemu výkonu zariadenia, uvedenému na štítku s technickými údajmi;
  - napájacie napätie sa pohybuje v rozmedzí uvedenom na štítku s technickými údajmi;
  - zásuvka je vhodná pre zástrčku zariadenia.
- V opačnom prípade vymeňte zásuvku alebo zástrčku; nepoužívajte predlžovacie káble ani rozvodky.

! Po ukončení inštalácie zariadenia musia zostať elektrický kábel a elektrická zásuvka ľahko prístupné.

! Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.

! Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a v prípade potreby vymenený výhradne autorizovaným technikom.

**! Firma neponesie žiadnu zodpovednosť, ak nebudú tieto pokyny dodržané.**

## Pripojenie k rozvodu plynu

Pripojenie k rozvodu plynu alebo k plynovej fľaši môže byť vykonané prostredníctvom gumenej alebo oceľovej hadice, podľa noriem UNI-CIG 7129 a 7131 v platnom znení a po uistení sa o tom, že zariadenie je nastavené pre druh plynu, ktorý bude privádzaný (vid' štítok s nastavenými hodnotami na veku: v opačnom prípade vid'

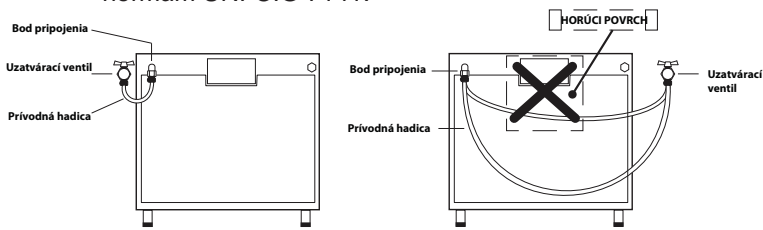
nižšie). V prípade napájania tekutým plynom z tlakovej fľaše použite regulátory tlaku, vyhovujúce normám UNI EN 12864 v platnom znení. Pre uľahčenie pripojenia je možné privod plynu bočne natočiť\*: Obráťte hadicovú spojku pre pripojenie s uzatváracím uzáverom a nahradte tesnenie dodané v rámci výbavy.

! Kvôli zaisteniu bezpečnej činnosti, kvôli dobrému využitiu energie a kvôli zaisteniu dlhšej životnosti zariadenia sa uistite, že privodný tlak zodpovedá hodnotám uvedeným v tabuľke „Parametre horákov a trysiek“. (vid' nižšie).

**Pripojenie plynu prostredníctvom gumovej hadice**  
Overte, či hadica spĺňa normy UNI-CIG 7140. Vnútorný priemer rúrky hadice musí byť: 8 mm pre napájanie tekutým plynom; 13 mm pre napájanie plynom metán.

Po pripojení sa uistite, že hadica:

- Neprichádza v žiadnom prípade do styku s časťami, ktoré dosahujú teploty vyššie ako 50 °C;
- nesmie byť namáhaná ťahom ani skrútením a nesmie byť nadmerne ohýbaná ani stláčaná;
- nesmie prichádzať do styku s ostrými predmetmi a hranami a s pohyblivými časťami a nesmie byť stláčaná;
- musí byť umiestnená tak, aby bol k nej po celej dĺžke dobrý prístup kvôli kontrole jej stavu;
- jej dĺžka nesmie presiahnuť 1500 mm;
- musí byť riadne nasunutá na oboch koncoch, kde bude pripevnená sťahovacími páskami vyhovujúcimi normám UNI-CIG 7141.



! Ak nie je možné jednu alebo viacero z týchto podmienok dodržať, alebo ak bude sporák nainštalovaný podľa podmienok triedy 2 - podtrieda 1 (zariadenie vstavané medzi dve skrinky), bude potrebné použiť oceľovú hadicu (vid' nižšie).

## Pripojenie k rozvodu plynu prostredníctvom hadicu z nehrdzavejúcej ocele s úchytmi so závitmi

Skontrolujte, či použitá hadica vyhovuje normám UNI-CIG 9891 a kovové tesnenia z hliníka, vyhovujúce norme UNI 9001-2 alebo gumové tesnenia, vyhovujúce norme UNI EN 549.

Pred montážou hadice odstráňte hadicovú spojku, ktorá sa nachádza na zariadení (vstupná spojka plynu na zariadení je vybavená závitom 1/2 plyn s valcovým závitom).

! Dĺžka hadice nesmie pri plnom rozvinutí presiahnuť 2 metre a po inštalácii sa nesmie dostať do styku s pohyblivými časťami a nesmie byť pritlačená.

### Kontrola tesnosti

Po ukončení inštalácie skontrolujte dokonalú tesnosť všetkých spojov s použitím mydlového roztoku a nikdy nie pomocou plameňa.

### Prispôsobenie odlišným druhom plynu

Zariadenie je usposobené pre určitý druh plynu (uvedený na nastavovacom štítku na veku), ale je možné prispôbiť ho aj pre iné druhy plynov.

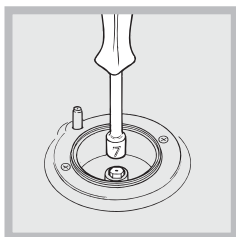
### Prispôsobenie varnej dosky

Výmena trysiek horákov varnej dosky:

1. Odložte mriežky a vytiahnite horáky z ich uložení.
2. Odskrutkujte trysky pomocou 7 mm rúrkového kľúča (viď obrázok) a nahradte ich vhodnými tryskami pre daný druh plynu (viď tabuľka „Parametre horákov a trysiek“).
3. Namontujte všetky časti do pôvodnej polohy tak, že budete postupovať ako pri demontáži, ale v opačnom poradí.

Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:

1. Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu.



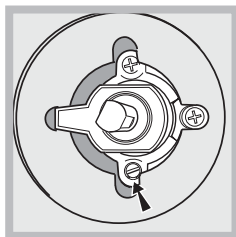
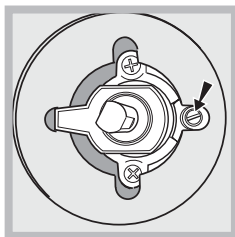
2. Odložte otočný ovládač a prostredníctvom nastavovacej skrutky, umiestnenej vo vnútri alebo vedľa drieru otočného ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.

! Pri použití tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka

zaskrutkovaná až na doraz.

3. Následne rýchlym pretočením otočného ovládača z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu skontrolujte, či horák nezhasne.

! Horáky varnej dosky nevyžadujú nastavenie primárneho vzduchu.



! Po nastavení s iným druhom plynu ako bol plyn použitý pri kolaudácii, nahradte starý štítok nastavenia štítkom odpovedajúcim danému plynu, pričom takýto štítok môžete získať v Autorizovaných strediskách servisnej služby.

! Keď sa tlak použitého plynu líši (alebo mení) v porovnaní s predpísanou hodnotou, je potrebné nainštalovať na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (v súlade s národnými normami v platnosti pre “regulátory pre kanalizované plyny“).

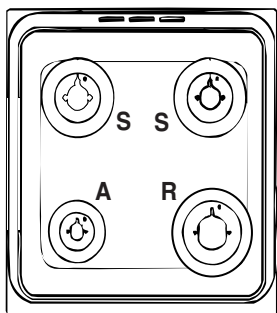
UPOZORNENIE! Pri ohrievaní skleneného krytu môže dôjsť k jeho prasknutiu. Skôr ako ho zavriete vypnite všetky horáky, prípadne elektrické platničky.





! Pri použití tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka zaskrutkovaná až na doraz.

! Po výmene nahraďte starý štítok s nastavením za nový, ktorý zodpovedá aktuálne používanému plynu; tento štítok je možné zadovážiť v našich Strediskách servisnej služby.

! Keď sa tlak použitého plynu líši (alebo mení) v porovnaní s predpísanou hodnotou, je potrebné nainštalovať na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (v súlade s EN 88-1 a EN 88-2 „regulátory pre plyny vedené potrubím“).



HT5GM4AF C EE

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI	
<b>Rozmery</b> KN3G61SA/CZ S  KN3G65SA/CZ S	34,0 x 41,0 x 42,4 cm
<b>Objem</b>	60 l
<b>Úžitkové rozmery vzťahujúce sa na priestor rúry</b>	šírka 42 cm výška 23 cm hĺbka 44 cm
<b>Napätie a frekvencia</b>	viď identifikačný štítok
<b>Horáky:</b>	prispôsobiteľné na použitie ktoréhokolvek druhu plynu, uvedeného v tabuľke, nachádzajúcej sa na vnútornej strane vyklápacích dvierok alebo na vnútornej strane ľavej steny, prístupnej po otvorení zásuvky na ohrev pokrmov.
<b>ENERGETICKÝ ŠTÍTOK</b>	Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 65/2014 doplňujúca smernicu č. 2010/30/ES. Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 66/2014 doplňujúca smernicu č. 2009/125/ES. Nariadenie EN 60350-1, Nariadenie EN 50564 Norma EN 30-2-1 Energetická spotreba pre Prírodnú konvekciu – režim ohrevu: Režim konvenkcie; Vyhlásenie o triede spotreby pre Nútenú konvekciu – režim ohrevu: Režim Múčniky.
 	Toto zariadenie je v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskeho hospodárskeho spoločenstva: 2006/95/ES z 12.12.2006 (Nízke napätie) v platnom znení – 04/108/EHS z 15.12.2004 (Elektromagnetická kompatibilita) v platnom znení – 03/68/EHS z 22.07.1993 v platnom znení. 2002/96/EHS 2009/142/EC 2009/142/EC z 30/11/09 (Plyn) v znení neskorších úprav; 1275/2008- (Stand-by/ Off mode)

Typový štítok je umiestnený vo vnútri chlopne alebo rúra priestor bol otvorený na ľavej stene vo vnútri rúry.

## Technické údaje horákov a trysiek

Tabuľka 1

Horák	Priemer (v mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn				Prírodný plyn	
		Nomin.	Ridot.	Obtok 1/100 (mm)	Tryska 1/100 (mm)	Prietok * g/h		Tryska 1/100 (mm)	Prietok * l/h
						***	**		
Rýchly (veľký) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Polorýchly (stredný) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1.00	0.4	30	500	73	71	78	95
Napájací tlak	Menovitý (mbar)					30	30	20	
	Minimálny (mbar)					20	20	17	
	Maximálny (mbar)					35	35	25	




# Uvedenie do činnosti a použitie

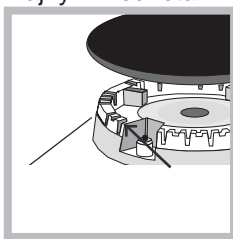
## Použitie varnej dosky

### Zapnutie horákov

V mieste každého otočného ovládača HORÁKA je plný krúžok označujúci priradený horák.

Pri zapínaní horáka varnej dosky postupujte nasledovne:

1. Priblížte k horáku plameň alebo zapaľovač.
2. Stlačte a súčasne otočte proti smeru hodinových ručičiek otočný ovládač HORÁKA do polohy označenej symbolom maximálneho plameňa .
3. Nastavte plameň na požadovaný výkon otáčaním otočného ovládača HORÁKA proti smeru hodinových ručičiek: do polohy odpovedajúcej minimu , do polohy odpovedajúcej maximu  alebo polohy medzi týmito krajnými hodnotami.




Pri modeloch vybavených elektronickým zapaľovaním\* (vid' obrázok) stačí stlačiť príslušný otočný ovládač HORÁKA a súčasne ho otočiť proti smeru hodinových ručičiek, do polohy odpovedajúcej minimálnemu plameňu, v ktorej musí zostať

až do zapálenia horáka. Môže sa stať, že pri uvoľnení otočného ovládača horák zhasne. V takom prípade zopakujte uvedený úkon, ale podržte otočný ovládač stlačený dlhšie.

! V prípade náhodného zhasnutia plameňa vypnite horák a pred opakovaným pokusom o zapálenie vyčkajte najmenej 1 minútu.

Ak je zariadenie vybavené bezpečnostným prvkom\* na kontrolu horenia plameňa, pre udržanie zapáleného plameňa držte stlačený otočný ovládač HORÁKA približne na 2-3 sekúnd a potom zapnite samotné zariadenie.

Horák sa zhasína otočením otočného ovládača až do polohy dorazu .

### Praktické rady pre použitie horákov

Pre zlepšenie účinnosti horákov a zníženie spotreby plynu je potrebné používať nádoby s plochým dnom a s pokrievkou, s veľkosťou odpovedajúcou veľkosti horáka:

Horák	Priemer nádob (cm)
Rýchly (R)	24 – 26
Polorýchly (S)	16 – 20
Pomocný (A)	10 – 14

Pri identifikácii horáka sa riadte podľa obrázkov, uvedených v odseku „Parametre horákov a trysiek“.

! Pri modeloch vybavených redukčnou mriežkou musí byť táto použitá len pre pomocný horák, a to pri použití nádob s priemerom menším ako 12 cm.

### Použitie rúry

! Pred použitím musíte jednoznačne odstrániť plastové fólie, ktoré sú umiestnené na bokoch zariadenia

! Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno najmenej hodinu s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Potom vypnite rúru, otvorte

dvierka rúry a vyvetrajte miestnosť. Zápach, ktorý budete cítiť, je spôsobený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry.

! Nikdy nekladte na dno rúry žiadne predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

1. Zvoľte požadovaný program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV.

2. Zvoľte odporúčanú teplotu pre daný program otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.

Zoznam druhov pečenia a príslušných odporúčaných teplôt je možné nájsť v príslušnej tabuľke (vid' Tabuľka pečenia v rúre).

Počas pečenia je vždy možné:

- Meniť program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV;
- meniť teplotu prostredníctvom otočného ovládača TERMOSTATU;
- prerušiť pečenie pretočením otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV do polohy „0“.

! Nádoby vždy kladte na dodaný rošt.


### Kontrolka TERMOSTATU

Signalizuje, že vo vnútri rúry vzniká teplo. Kontrolka zhasne, keď teplota v rúre dosiahne zvolenú teplotu. Potom sa kontrolka striedavo rozsvetuje a zhasína, čo znamená, že termostat je v činnosti a udržuje teplotu na konštantnej úrovni.

### Kontrolka ĚINNOSTI RÚRY

Signalizuje, že vo vnútri rúry vzniká teplo.

### Osvetlenie rúry

Rozsvieti sa po otočení otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV do ktorejkoľvek polohy inej ako „0“ a zostane rozsvietená po celú dobu činnosti rúry. Pri voľbe  otočným ovládačom dôjde k rozsvieteniu osvetlenia bez aktivácie akéhokoľvek výhrevného článku.

### Režimy pečenia

! Teplotnú hodnotu je možné nastaviť vo všetkých režimoch pečenia medzi 60°C a Max, s výnimkou nasledujúcich režimov

- GRILL (odporúčanie: nastavte iba úroveň MAX)
- GRATIN (odporúčanie: neprekračujte 200°C).

### TRADITIONAL OVEN (Tradičná rúra)

Sú v prevádzke obe horné a spodné vykurovacie telesá. Pri použití tohto tradičného spôsobu pečenia, odporúčame použiť iba jeden rošt na pečenie. Pri použití viac ako jedného roštu sa teplo rozdelí nerovnomerne.

### Režim BAKING (Pečenie)

Zapnú sa zadné výhrevné teleso a ventilátor, čo zaručí rozloženie tepla jemným a jednotným spôsobom v celej rúre. Tento režim je ideálny pre varenie a pečenie potravín citlivých na vysokú teplotu (napr. koláče, ktoré potrebujú „vyrásť“) a pre prípravu pečiva na 3 policiach súčasne.

\* Je súčasťou len niektorých modelov.

### Režim PIZZA (Pizza)

Sú zapnuté kruhové vyhrievacie prvky a prvky v dolnej časti rúry a ventilátor je aktivovaný. Táto kombinácia ohrieva rúru rýchlo tým, že produkuje značné množstvo tepla, a to najmä z telesa v spodnej časti. Ak súčasne používate viac ako jeden rošt, v polovici procesu pečenia zameňte pozíciu jedál.

### Režim MULTI-COOKING (Multi-pečenie)

Sú zapnuté všetky vykurovacie telesá (vrchný, spodný a kruhový) a ventilátor je tiež v prevádzke. Vzhľadom k tomu, teplo zostáva konštantná po celej rúre, vzduch pečie potraviny a spôsobuje ich praženie jednotným spôsobom. Môžu byť použité súčasne maximálne dva police.

### Režim HORNÁ RÚRA

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.

Dôjde k zapnutiu horného výhrevného článku.

Tento režim je možné použiť pre opečenie do hneda a pre záverečné opečenie.

### Režim GRILL (Gril)

Je zapnutá centrálna časť horného výhrevného telesa. Vysoká a priama teplota Grilu je odporúčaná pre potraviny, ktoré si vyžadujú vysokú povrchovú teplotu (teľacie a hovädzie steaky, roštenka). Tento spôsob pečenia používa obmedzené množstvo energie, a je ideálny pre grilovanie malého množstva jedla. Umiestnite jedlo do stredu roštu, pretože ak je umiestnené v rohoch, nebude upečené správne.

### Režim GRATIN (Gratinovanie)

Aktivuje sa horné výhrevné teleso a gril (ak existuje) a spustí sa ventilátor. Táto kombinácia vlastností zvyšuje účinnosť jednosmerného tepelného žiarenia, ktoré poskytujú výhrevné telies prostredníctvom nútenej cirkulácie vzduchu vo vnútri rúry. To pomáha zabrániť, aby sa potraviny spálili na povrchu a umožňuje teplu preniknúť priamo do jedla.

! Režimy pečenia GRILL a GRATIN je potrebné vykonávať pri zatvorených dverách rúry.

### režim DEFROSTING (Rozmrazovanie)

Ventilátor nachádzajúci sa v spodnej časti rúry spôsobuje cirkuláciu vzduchu izbovej teploty okolo jedla. To je vhodné pre rozmrazovanie všetkých druhov potravín, ale najmä pre jemné typy potravín, ktoré si nevyžadujú teplo, ako sú napríklad: zmrzlinové koláče, zmrzlinové krémy alebo pudinky, ovocné zákusky. Použitím ventilátora, sa doba rozmrazovania zníži približne na polovicu. V prípade mäsa, rýb a chleba, je možné urýchliť proces pomocou režimu „MULTI-COOKING“ módu a nastavením teploty na hodnotu medzi 80° - 100°C.

### Režim BOTTOM VENTILATED (Spodná ventilácia)

Je aktivované spodné vyhrievacie teleso a ventilátor, čo umožňuje rozloženie tepla v priestore celého objemu rúry. Táto kombinácia je vhodná pre ľahké pečenie zeleniny a rýb.

### Režim BOTTOM (Spodný):

Je aktivované spodné ohrevné teleso. Táto pozícia sa odporúča pre ďalšie zdokonaľovanie pečenia pokrmov (v pekáči), ktoré sú už upečené na ich povrchu, ale si vyžadujú ďalšie prepečenie ich stredu, alebo pre dezerty pokryté ovocím alebo marmeládou, ktorá potrebuje len mierne zafarbenie na povrchu. Je potrebné poznamenať, že táto funkcia neumožňuje dosiahnutie v maximálnej teplote v rúre (250°C) a preto sa neodporúča, aby bolo jedlo pečené iba prostredníctvom tohto nastavenia, okrem pečenia koláčov (ktoré sa pečú pri teplote 180°C alebo nižšie).

### Praktické rady pre pečenie

! V režime pečenia GRILL, umiestnite plech na pečenie do pozície 1 pre zachytenie zvyškov pečenia (tuk a/alebo masť).

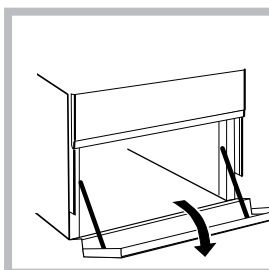
#### GRIL

- Zasuňte rošt do polohy 3 alebo 4. Vložte jedlo do stredu roštu.
- Odporúčam nastaviť úroveň výkonu na maximum. Horné výhrevné teleso je regulované termostatom a nemusí byť nepretržite v prevádzke.

#### PIZZA

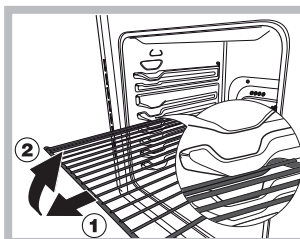
- Použite ľahkú hliníkovú panvicu na pizzu. Umiestnite ju na dodanom rošte. Pre chrumkavú kôrku, nepoužívajte plech na pečenie, ktorý zabraňuje vzniku chrumkavej kôry predĺžením celkovej doby pečenia.
- Ak má pizza veľa prísad, odporúčame pridať syr ! mozzarella na povrch pizze v polovici procesu pečenia.

### !Spodný odkladací priestor rúry\*

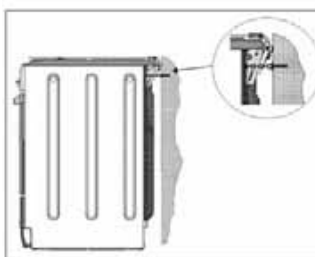


Jedná sa o spodný odkladací priestor rúry, ktorý je možné použiť na odkladanie príslušenstva rúry alebo na hlboký riad. Kvôli otvoreniu dveriek ich potiahnite smerom dolu (viď obrázok).

Nekla d'ťe horľavé materiály do spodného odkladacieho priestoru rúry. Vnútorne povrchy odkladacieho priestoru (ak je súčasťou) sa môžu byť horúce.



**UPOZORNENIE!** Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožňuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúry(1). Pre kompletne vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnúť, uchopiť za prednú časť a potiahnuť ich, ako je zrejme z uvedeného obrázku (2).



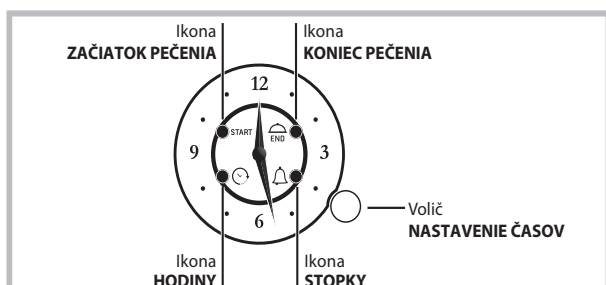
! Aby sa predišlo náhodnému prevráteniu zariadenia, napríklad z dôvodu zavesenia sa hrajúceho sa dieťaťa na dverka rúry, je **POTREBNÉ** vykonať inštaláciu bezpečnostnej

## retiazky!

Šporák je vybavený bezpečnostnou retiazkou, ktorú je potrebné upevniť prostredníctvom skrutky (nedodáva sa so šporákom) o stenu za zariadením, v rovnakej výške, v akej je retiazka pripojená o zariadenie. Zvoľte skrutku a ukotvenie skrutky v súlade s druhom materiálu steny, ktorá sa nachádza za zariadením. Keď má hlava skrutky menší priemer ako 9 mm, je potrebné použiť podložku. Betónová stena vyžaduje použitie skrutky s priemerom najmenej 8 mm a dĺžkou 60 mm.

**Uistite sa, že retiazka je pripevnená o zadnú časť šporáku a o stenu, spôsobom znázorneným na obrázku, tak, aby retiazka po inštalácii zostala napnutá a paralelná s úrovňou podlahy.**

## Analógový programátor



! Všetky nastavenia možno robiť len keď je rúra pripojená k elektrickej sieti. V prípade výpadku prúdu na dobu dlhšiu než 10 sekúnd sa programátor zastaví: pri opätovnom zapojení elektrického prúdu začne blikať ikona HODINY, aby upozornila na výpadok prúdu a tým aj na nutnosť nastaviť znova čas.

Ak k výpadku prúdu dôjde počas naprogramovaného pečenia, naprogramovaný čas bude pokračovať od momentu, v ktorom sa zastavil (napr. ak je naprogramovaný čas pečenia 1 hodina a počas pečenia nastane výpadok prúdu, ktorý trvá 30 minút, program bude trvať 1 hodinu a 30 min). Aj v tomto prípade blíkajú ikona HODINY a je potrebné znova nastaviť čas.

### Manuálne riadenie pečenia

Ak nie je nastavený žiadny program, možno činnosť rúry riadiť manuálne pomocou voličov PROGRAMY a TERMOSTAT.

### Nastavenie stopiek

! Táto funkcia nesúvisí priamo s činnosťou rúry a preto nezaistí vypnutie pečenia, ale po uplynutí nastaveného počtu minút zaznie zvukové znamenie. Stopky možno použiť len ak neprebíha žiadny program.

Ak si želáte nastaviť stopky, 3-krát krátko stlačte ovládač, aby začala blikať ikona STOPKY. Pri nastavení času na stopkách sa postupuje rovnako ako pri nastavení času pre ukončenie pečenia (viď príslušný odsek).

### Nastavenie času

Ak si želáte nastaviť čas, ktorý ukazujú ručičky, 4-krát krátko stlačte volič, aby začala blikať ikona HODINY.

Otáčaním voliča doprava sa zobrazovaný čas posúva dopredu s krokom 1 minúta, otáčaním voliča doľava sa zobrazovaný čas posúva dozadu s krokom 1 minúta a minútová ručička sa posúva smerom doprava alebo doľava rovnako s krokom 1 minúta.

Po uplynutí 10 sekúnd od posledného nastavenia programátor automaticky opustí funkciu nastavenia.

## Programovanie pečenia

### Naprogramovanie času trvania pečenia s okamžitým začiatkom

Programovanie času ukončenia pečenia umožňuje začať s pečením okamžite a skončiť automaticky v naprogramovanom čase.

Pri programovaní času vypnutia pečenia 2-krát krátko stlačte volič, aby začala blikať ikona KONIEC PEČENIA.

Otáčaním voliča doprava sa čas ukončenia pečenia posúva dopredu s krokom 1 minúta, otáčaním voliča doľava sa čas posúva dozadu s krokom 1 minúta a minútová ručička sa posúva smerom doprava alebo doľava rovnako s krokom 1 minúta.

Ikona KONIEC PEČENIA bude blikať ešte 10 sekúnd po poslednom otočení voliča. Nastavený program sa potvrdí buď stlačením voliča alebo sa jednoducho nechá uplynúť 10 sekúnd, ak bol naprogramovaný čas trvania pečenia aspoň v dĺžke 1 minúty.

Ak svieti ikona KONIEC PEČENIA, znamená to, že naprogramovanie prebehlo úspešne.

Pomocou voliča PROGRAMY zvolte požadovaný program pečenia.

Rúra sa okamžite zapne a vypne sa pri dosiahnutí nastaveného času pre vypnutie pečenia.

Ak si želáte zobraziť nastavený program, krátko stlačte a pustite volič; ručičky a ikony zobrazia nastavený program.

Po skončení pečenia začne blikať ikona KONIEC PEČENIA a po dobu 1 minúty budú znieť zvukové upozornenia (zvukové znamenie možno vypnúť krátkym stlačením voliča).

Otočte volič PROGRAMY do polohy "0".

- Príklad: je 9:00 a ako čas ukončenia pečenia sa naprogramuje 10:15. Program sa spustí okamžite a rúra sa vypne automaticky o 10:15, čiže pečenie trvá jednu hodinu a 15 minút.

### Naprogramovanie času trvania pečenia s neskorším začiatkom

Programovanie času začiatku pečenia umožňuje začať a skončiť pečenie automaticky v naprogramovaných časoch.

Pri programovaní času začiatku pečenia 1-krát krátko stlačte volič, aby začala blikať ikona ZAČIATOK PEČENIA.

Otáčaním voliča doprava sa čas začiatku pečenia posúva dopredu s krokom 1 minúta, otáčaním voliča doľava sa čas posúva dozadu s krokom 1 minúta a minútová ručička sa posúva smerom doprava alebo doľava rovnako s krokom 1 minúta.

Ikona ZAČIATOK PEČENIA bude blikať ešte 10 sekúnd po poslednom otočení voliča. Ak v tomto čase neotočíte voličom ani ho nestlačíte, budú ručičky automaticky zase ukazovať čas a program bude zrušený. Po nastavení času začiatku pečenia (ikona ZAČIATOK PEČENIA svieti stálym svetlom) opätovným stlačením voliča prejdete na nastavenie času ukončenia čiže vypnutia pečenia (zhasnutá ikona KONIEC PEČENIA začne blikať), ak bola naprogramovaná aspoň 1 minúta, inak sa programovanie zruší.

Pri programovaní času vypnutia pečenia postupujte vyššie uvedeným postupom.

Pomocou voliča PROGRAMY zvolte požadovaný program pečenia. Rúra sa zapne v nastavenom čase pre začiatok pečenia a vypne sa pri dosiahnutí nastaveného času pre vypnutie pečenia.

- Príklad: je 9:00, pre začiatok pečenia je nastavený čas 11:00 a pre vypnutie pečenia čas 12:15. Program sa automaticky spustí o 11:00 a vypne sa automaticky o 12:15, čiže pečenie trvá jednu hodinu a 15 minút.

! Ak si želáte zrušiť program, stlačte volič na 3 sekundy: program sa zruší a programátor sa vráti do funkcie manuálneho riadenia pečenia.

\* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

## Tabuľka odporúčaní pre pečenie v rúre

SK

Režimy pečenia	Potraviny	Hmotnosti (v kg)	Pozícia police	Doba predohreву (min)	Odporúčaná teplota	Doba pečenia (minúty)
<b>Tradičná rúra</b>	Kačica	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Bravčová pečenka	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (krehké cesto)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
<b>Režim pečenia</b>	Koláče	0,5	3	15	180	20-30
	Ovocné koláče	1	1 a 2	15	180	40-45
	Slivkový koláč	0,7	3	15	180	40-50
	Piškové múčnik	0,5	3	15	160	25-30
	Plnené palacinky (na 2 úrovniach)	1,2	1 a 2	15	200	30-35
	Malé koláčiky (na 2 úrovniach)	0,6	1 a 2	15	190	20-25
	Syrové pusinky (na 2 úrovniach)	0,4	1 a 2	15	210	15-20
	Krémové pusinky (na 3 úrovniach)	0,7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sušienky (na 3 úrovniach)	0,7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Pusinky (na 3 úrovniach)	0,5	1 a 3 a 5	15	90	180
<b>Rýchle pečenie</b>	<b>Mražené potraviny</b>					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Čuketa a krevetový koláč	0,4	2	-	200	20
	Špenátový koláč vo vidieckom štýle	0,5	2	-	220	30-35
	Záviny	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Zlaté rolky	0,4	2	-	180	25-30
	Kuracie sústa	0,4	2	-	220	15-20
	<b>Predvarené jedlo</b>					
	Zlaté kuracie krídla	0,4	2	-	200	20-25
	<b>Čerstvé potraviny</b>					
	Sušienky (krehké cesto)	0,3	2	-	200	15-18
	Slivkový koláč	0,6	2	-	180	45
Syrové pusinky	0,2	2	-	210	10-12	
<b>Multi-pečenie</b>	Pizza (na 2 úrovniach)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jahňacina	1	2	10	180	40-45
	Pečené kura + zemiaky	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Slivkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Krémové pusinky (na 2 úrovniach)	0,5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušienky (na 2 úrovniach)	0,5	2 a 4	10	180	10-15
	Piškové (na 1 rošte)	0,5	2	10	170	15-20
	Piškové (na 2 roštoch)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Pikantné koláče	1,5	3	15	200	25-30
<b>Pizza režim</b>	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	2	10	220	25-30
	Kurča	1	2 a 3	10	180	60-70
<b>Grilovanie</b>	Morské jazyky a sēpia	0,7	4	-	Max	10-12
	Kebab z kalamárov a kreviet	0,6	4	-	Max	8-10
	Sēpia	0,6	4	-	Max	10-15
	Treskové filety	0,8	4	-	Max	10-15
	Grilovaná zelenina	0,4	3 a 4	-	Max	15-20
	Teľací steak	0,8	4	-	Max	15-20
	Klobásy	0,6	4	-	Max	15-20
	Hamburgery	0,6	4	-	Max	10-12
	Makrely	1	4	-	Max	15-20
	Opečené sendviče (alebo toast)	4 a 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratinovanie</b>	Grilované kurča	1,5	2	10	200	55-60
	Sēpia	1,5	2	10	200	30-35
<b>Spodné odvetrávanie</b>	Pleskáč	0,5	3	18'	170-180	25-35
	Treskové filety	0,5	3	16'	160-170	15-20
	Obaľovaný morský vlk	0,5	3	24'	200-210	35-45
	Miešaná zelenina (Ratatouille-ový typ)	0,8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Prepečená zelenina	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
<b>Spodok</b>	Pre zdokonaľovanie varenie					

# Opatrenia a rady

SK

! Zariadenie bolo navrhnuté a vyrobené v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami. Tieto upozornenia sú uvádzané z bezpečnostných dôvodov a je potrebné si ich pozorne prečítať.

## Základná bezpečnosť

- Toto zariadenie bolo navrhnuté pre neprofesionálne použitie vo vnútri bytu/domu.
- Zariadenie nesmie byť nainštalované v exteriéri, a to ani v prípade, keď sa jedná o chránený priestor, pretože jeho vystavenie dažďu alebo búrke je mimoriadne nebezpečné.
- Nedotýkajte sa zariadenia bosými nohami ani mokkými alebo vlhkými rukami či nohami.
- **Zariadenie môžu používať iba dospelé osoby na tepelnú úpravu pokrmov a to podľa pokynov uvedených v tomto návode. Akékoľvek iné použitie (napríklad: ohrev miestnosti) je považované za nevhodné, a preto nebezpečné. Výrobca nebude zodpovedný za prípadné škody, vyplývajúce z nevhodného, chybného alebo neracionálneho použitia.**
- Návod sa vzťahuje na zariadenie patriace do triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 – podtriedy 1 (vstavané medzi dve skrinky).
- **Počas použitia zariadenia sa výhrevné články a niektoré časti dvierok rúry zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa ich nedotkli a udržujte v dostatočnej vzdialenosti deti.**
- Zabráňte tomu, aby sa napájacie káble ďalších elektrospotrebičov dostali do styku s teplými časťami zariadenia.
- Nezakrývajte ventilačné otvory a otvory pre odvod tepla.
- Pri vkladaní alebo vyberaní nádob používajte vždy ochranné rukavice, určené na použitie pri pečení.
- Nepoužívajte horľavé kvapaliny (alkohol, benzín, atď.) v blízkosti zariadenia počas jeho použitia.
- Neodkladajte horľavý materiál do spodného úložného priestoru alebo do samotnej rúry: Ak by došlo k neúmyselnému uvedeniu zariadenia do činnosti, mohlo by sa zapáliť.
- Vnútorne povrchy zásuvky (ak je súčasťou) sa môžu ohriať na vysokú teplotu.
- Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy sa uistite, že sa otočné ovládače nachádzajú v polohe ●.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky elektrickej siete ťahaním za kábel, ale uchopením za zástrčku.
- Nečistite zariadenie a nevykonávajte údržbu skôr, ako vytiahnete zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.
- V prípade poruchy sa v žiadnom prípade nepokúšajte zasahovať do vnútorných častí, v snahe o opravu. Obráťte sa na Servisnú službu.
- Nekladte na otvorené dvierka rúry ťažké predmety.

- Nepočíta sa s tým, že zariadenie budú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, neznalé osoby alebo osoby, ktoré nemajú skúsenosti s používaním výrobku, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo keď neboli poučené o použití zariadenia.
- Zabráňte tomu, aby sa deti so zariadením hrali.
- Ak je sporák umiestnený na podstavci, zabezpečte, aby nedošlo k jeho skĺznutiu.

## Likvidácia

- Likvidácia obalových materiálov: Obaly zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi kvôli umožneniu ich recyklácie.
- Európska smernica 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) predpisuje, že elektrospotrebiče nesmú byť zlikvidované v rámci bežného tuhého komunálneho odpadu. Vyradené zariadenia musia byť zozbierané separovane kvôli optimalizácii stupňa opätovného použitia a recyklácie materiálov, z ktorých sú vyrobené, a kvôli zamedzeniu možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Symbol preškrtnutého koša na všetkých takýchto výrobkoch upozorňuje na povinnosť separovaného zberu. Podrobnejšie informácie, týkajúce sa správneho postupu pri vyradzovaní elektrospotrebičov z prevádzky, môžu ich majitelia získať od príslušnej verejnej služby alebo od predajcu.

## Úspora energie a ohľad na životné prostredie

- Pri pečení v režime GRIL vždy zatvorte dvierka. Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Ak je to možné, vyhýbajte sa predzohriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dvierka rúry čo najmenej, pretože sa teplo stráca pri každom jeho otvorení. Ak chcete ušetriť značné množstvo energie, jednoducho vypnite rúru 5 - 10 minút pred koncom plánovaného pečenia a využite zostatkové teplo rúry.
- Udržujte tesnenie čisté a upratané, aby sa zabránilo prípadnej strate energie cez dvere
- Ak máte zmluvu na časovanú tarifu elektriny, možnosť "odložiť varenie" uľahčí ušetriť peniaze posunom prevádzky do lacnejších časových období.
- Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce z ktorých vykipí ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviciach s dobre priliehajúcimi pokrievkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrievky výrazne zvýši spotrebu energie
- Používajte iba ploché hrnce a panvice
- Ak ohrievate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.



## Odpojenie od elektrickej siete

Pred akýmkoľvek úkonom odpojte zariadenie od siete elektrického napájania.

## Čistenie zariadenia

! Nikdy nepoužívajte na čistenie zariadenia parné čistiace zariadenia alebo zariadenia s vysokým tlakom.

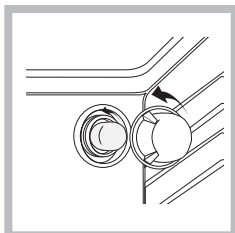
- Vonkajšie smaltované alebo nerezové časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou namočenou vo vlažnej vode a neutrálnom mydle. V prípade odstraňovania odolných škvŕn použite náležite účinné čistiace prostriedky. Očistené časti opláchnite väčším množstvom vody a osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani korozívne látky.
- Mriežky, veká horákov, rozdeľovače plameňa a horáky varnej dosky je možné vytiahnuť kvôli uľahčeniu ich čistenia; umývajte ich v teplej vode a neabrazívnym čistiacim prostriedkom, pričom odstráňte každú usadeninu a vyčkajte, kým nebudú dokonale suché.
- Často čistite koncovú časť bezpečnostných prvkov\* na kontrolu horenia plameňa.
- Vnútro rúry je potrebné vyčistiť po každom použití, pokiaľ je ešte vlažné. Používajte teplú vodu a čistiaci prostriedok a nakoniec osušte jemnou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Dvierka rúry čistite špongiou a neabrazívnymi prostriedkami a osušte ich jemnou utierkou; nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo zahrotené kovové škrabky, ktoré by mohli poškriabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Príslušenstvo sa môže umývať ako bežný riad aj v umývačke riadu.
- Nezatvárajte kryt, keď sú horáky zapálené, alebo keď sú ešte veľmi teplé.

## Skontrolujte tesnenia rúry

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode dvierok rúry. V prípade jeho poškodenia sa obráťte na najbližšie Autorizované servisné stredisko. Odporúča sa nepoužívať rúru až do uskutočnenia opravy.

## Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:

1. Po odpojení rúry od elektrickej siete odmontujte sklenený kryt držiaka žiarovky (vid' obrázok).



2. Odskrutkujte žiarovku a nahraďte ju inou, obdobnou: napätie 230V, výkon 25 W, závit E 14.

3. Namontujte späť kryt a znovu pripojte rúru k elektrickej sieti.

## Údržba plynových kohútikov

Časom sa môže stať, že sa niektorý otočný ovládač zablokuje, alebo ho bude ťažké otočiť. V takom prípade bude potrebné ho vymeniť.

**! Táto operácia musí byť vykonaná technikom autorizovaným výrobcom.**

## Servisná služba

! Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

### Uveďte:

- Druh poruchy;
- model zariadenia (Mod.);
- výrobné číslo (S/N).

Tieto informácie sa nachádzajú na štítku s technickými údajmi, umiestnenom na zariadení

## Servisná služba 7 dní v týždni

V prípade potreby servisného zásahu zavolajte na Jednotné národné číslo 199.199.199\*.

Pracovník, ktorý vám odpovie vám bude k dispozícii na dohodnutie stretnutia v Autorizovanom servisnom stredisku, ktoré sa nachádza najbližšie k miestu odkiaľ voláte.

Uvedené číslo je aktívne 7 dní v týždni, vrátane soboty a nedele, a každá žiadosť bude zaregistrovaná.

\*Za poplatok 14,26 stotín Eura za minútu (vrátane DPH) od Pondelka do Piatku, od 08:00 do 18:30, v Sobotu od 08:00 do 13:00, a za 5,58 stotín Eura za minútu (vrátane DPH) od Pondelka do Piatku, od 18:30 do 08:00, v Sobotu od 13:00 do 08:00 a vo sviatočné dni, pre hovory z pevnej linky.

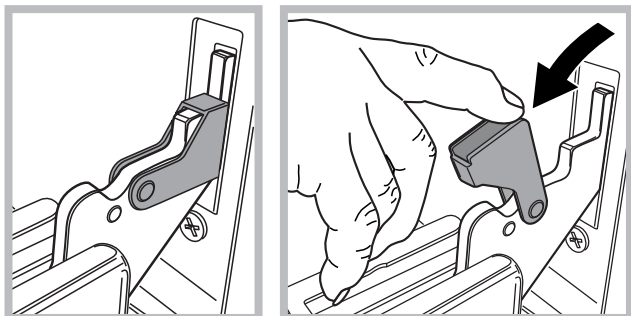
Pre hovory z mobilnej siete platia tarify príslušných mobilných operátorov.

Vyššie uvedené tarify môžu byť zmenené telefónnymi operátormi; podrobnejšie informácie získate na internetovej stránke [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).

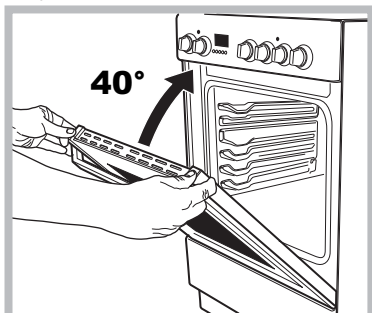
\* Je súčasťou len niektorých modelov.

## Demontáž a montáž dvierok rúry:

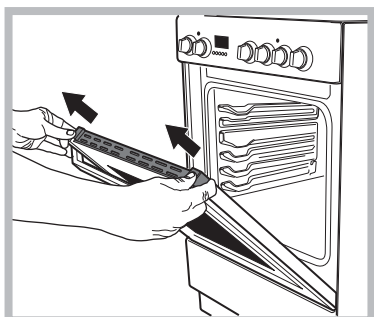
1. Otvorte dvere
2. Závesy príchytky dvierok rúry otočte úplne dozadu (viď foto)



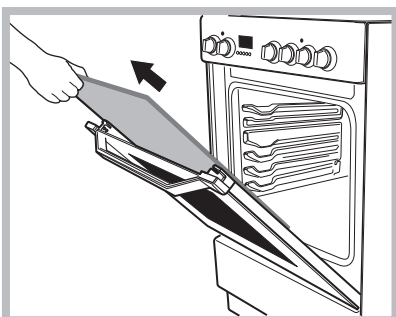
3. Zatvorte dvere tak, kým príchytky nebudú nadoraz (dvere zostanú otvorené z cca 40°). (viď foto)



4. Stlačte dve tlačidlá na hornom profile a vyberte profil (viď foto)



5. Odstráňte sklenenú tabulu a vykonajte čistenie, ako je uvedené v kapitole: „Starostlivosť a údržba“.

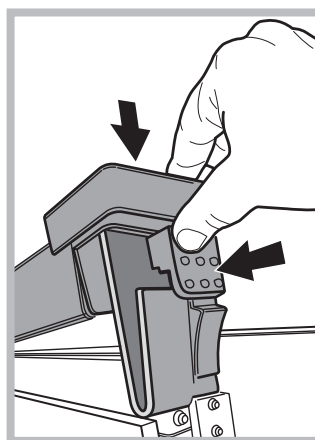


6. Umiestnite späť sklo.

**UPOZORNENIE!** Rúra nesmie byť prevádzkovaná s demontovaným vnútorným sklom dvierok!

**UPOZORNENIE!** Pri spätnej montáži vnútorného skla dvierok vložte sklenený panel správne tak, že text písaný na paneli nie je obrátený a je ľahko čitateľný.

7. Vložte späť profil, kliknutie naznačí, že diel je správne umiestnený.
8. Úplne otvorte dvere.
9. Uzatvorte držiaky (viď foto).



10. Teraz môžu byť dvere úplne uzavreté a rúra môže byť spustený pre bežné používanie.



**Indesit Company S.P.A.**

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

[www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

12/2014-195127626.00

**XEROX FABRIANO**