

PL

Instrukcja obsługi
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa, 2

Opis urządzenia, 23

Wskazówki dotyczące instalacji, 24

Uruchomienie i użytkowanie, 26

Funkcjonowanie zegara/ minutnika, 30

Zalecane środki ostrożności, 31

Instalacja, 82

EE

Kasutusjuhend
PLIIT JA AHI

Sisukord

Ohutusjuhised, 5

Seadme kirjeldus, 33

Nõuanded paigalduseks, 34

Käivitamine ja kasutamine, 36

Kella ja minutilugeja kasutamine, 40

Hooldus, 41

Paigaldus, 82

LV

Lietošanas instrukcija
PLĪTS UN KRASNS

Saturs

Drošības norādījumi, 8

Ierīces apraksts, 43

Uzstādīšanas padomi, 44

Leslgāšana un lietošana, 46

Pulkstena/minušu skaitītāja darbība, 50

Tīrīšana un apkope, 51

Uzstādīšana, 82

LT

Naudojimo instrukcijos
viryklė ir orkaitė

Turinys

Saugos instrukcijos, 11

Įrenginio aprašymas, 53

Montavimo patarimai, 54

Paleidimas ir naudojimas, 56

Laikrodžio / minučių matuoklio naudojimas, 60

Valymas ir techninė priežiūra, 61

Montavimas, 82

HU

Használati útmutató
tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató, 15

A készülék bemutatása, 63

Beszerezési javaslatok, 64

Beindítás és használat, 66

Az óra/perc emlékeztető beállítása, 70

Ápolás és karbantartás, 71

Üzembe helyezés, 82

UA

Інструкції з експлуатації
КУХНЯ

Зміст

Інструкції з техніки безпеки, 18

Опис приладу, 73

Поради щодо встановлення, 74

Запуску використання, 76

Функціонування годинникового
таймера / таймера зворотного відліку, 77

Догляді технічне обслуговування, 80

Встановлення, 82

PL

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

⚠ Niniejsze instrukcje obowiązują wyłącznie wtedy, jeśli na urządzeniu występuje oznaczenie danego kraju. Jeśli na urządzeniu brak tego oznaczenia, należy odnieść się do instrukcji technicznych, w których znajdują się niezbędne wskazówki dotyczące dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.

⚠ UWAGA: Użytkowanie urządzenia do gotowania na gazie powoduje wytwarzanie w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, ciepła, wilgoci i pozostałych produktów spalania. Należy zapewnić prawidłową wentylację kuchni, szczególnie w czasie użytkowania urządzenia: zadbać o drożność naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg kuchenny). Długotrwałe, intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej (w miarę możliwości).

⚠ Nieprzestrzeganie wskazówek podanych w niniejszej instrukcji może skutkować pożarem lub wybuchem, powodując szkody w mieniu oraz obrażenia u ludzi.

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem

oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie - ryzyko pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej lub podparcia. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ UWAGA: W przypadku pęknięcia szklanej powierzchni płyty grzejnej natychmiast wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzejne i odłączyć urządzenie od zasilania - nie dotykać powierzchni urządzenia; -nie używać urządzenia



Szklana pokrywa może pęknąć, jeśli zostanie podgrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki oraz płyty elektryczne przed zamknięciem pokrywy. Nie nakładać pokrywy, gdy palnik jest zapalony

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego

dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenia nie należy używać w miejscach niezadaszonych.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek z aerozolem) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia – ryzyko pożaru.

⚠ Garnki lub patelnie powinny mieć średnicę dna równą lub nieco większą od palnika (patrz odpowiednia tabela). Upewnić się, że garnki postawione na ruszcie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie rusztu może skutkować uszkodzeniem płyty kuchennej: nie należy ustawiać rusztu do góry nogami lub przesuwając go po płycie kuchennej.

Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia

Nie wolno używać: Żeliwnych blach, kamiennych płyt typu 'ollar stones', garnków i patelni z terakoty. Dyfuzorów ciepła takich jak siatki metalowe lub innych. Dwa palniki jednocześnie dla jednego pojemnika (np. brytfanna do ryb).

Jeśli zapalenie palnika będzie utrudnione z powodu szczególnych lokalnych warunków dostarczania gazu, zaleca się powtórzenie czynności przy pokrętle skręconym do uzyskania małego płomienia.

W przypadku montowania okapu nad płytą kuchenną należy odnieść się do instrukcji montowania okapu, aby sprawdzić prawidłową odległość między nim a płytą kuchenną.

Ochronne podkładki gumowe na rusztach stwarzają ryzyko zadławienia u małych dzieci. Po zdjęciu rusztu należy upewnić się, że wszystkie ochroniacze zostały prawidłowo założone.

PODŁĄCZENIE GAZU

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (typ gazu i jego ciśnienie) i konfiguracja urządzenia są zgodne.

⚠ Sprawdzić, czy ciśnienie zasilającego gazu jest zgodne z wartościami podanymi w tabeli nr 1 („Specyfikacje palników i dysz”).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Warunki konfiguracji tego urządzenia określono na nalepce (lub na tabliczce znamionowej).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to nie jest podłączone do wyciągu produktów spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami regulującymi instalację takich urządzeń. Szczególną uwagę należy zwrócić na wymagania dotyczące wentylacji.

⚠ Jeśli urządzenie jest podłączone do gazu płynnego, śruba regulacyjna powinna zostać dokręcona możliwie jak najmocniej.

⚠ **WAŻNE:** W przypadku korzystania z gazu w butlach lub w zbiornikach należy zapewnić odpowiednie ustawienie pojemnika (w pozycji pionowej).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

⚠ Do podłączenia gazu należy używać wyłącznie węża metalowego, elastycznego lub sztywnego.

⚠ Podłączenie przy użyciu sztywnego przewodu (miedzianego lub stalowego): Podłączenie do systemu gazowego musi zostać wykonane w taki sposób, by na urządzenie nie był wywierany jakiegokolwiek nacisk. Na przewodzie zasilającym urządzenia znajduje się ruchome złącze kolankowe (L-kształtne), wyposażone w uszczelkę zapobiegającą występowaniu wycieków. Po obróceniu złącza przewodu, uszczelkę należy zawsze wymieniać (uszczelka jest dostarczona wraz z urządzeniem). Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2.

⚠ Podłączenie elastycznego, bezspoinowego przewodu ze stali nierdzewnej do gwintowanego złącza: Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2. Przewody te muszą zostać zainstalowane w taki sposób, by przy pełnym rozwinięciu nie przekraczały 2000 mm długości. Po wykonaniu podłączeń należy upewnić się, że elastyczny przewód metalowy nie dotyka żadnych ruchomych części i że nie jest poddawany naciskowi. Należy używać wyłącznie przewodów i uszczelek, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

⚠ **WAŻNE:** W przypadku użycia węża ze stali nierdzewnej należy go zainstalować w taki sposób, aby nie dotykał żadnej ruchomej części umeblowania (np. szuflady). Musi on przechodzić przez obszar pozbawiony jakichkolwiek przeszkód oraz zostać umieszczony w miejscu, gdzie możliwa jest jego kontrola na całej długości.

⚠ Urządzenie należy podłączyć do głównego zaworu gazu lub do butli gazowej zgodnie z obowiązującym przepisami krajowymi. Przed wykonaniem podłączenia upewnić się, że

urządzenie jest kompatybilne z stosowanym źródłem zasilania gazem. W przeciwnym razie należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”.

⚠ Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania gazem należy sprawdzić podłączenie pod kątem wycieków przy użyciu wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokrętła od pozycji maksymalnej 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

⚠ Podłączenie do instalacji gazowej lub do butli z gazem może zostać wykonane za pomocą gumowego węża elastycznego lub węża stalowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU

⚠ W celu dostosowania urządzenia do rodzaju gazu innego niż ten, dla którego urządzenie zostało wyprodukowane (zaznaczono na tabliczce znamionowej), należy postępować zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi pod rysunkami dotyczącymi instalacji urządzenia.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczenie oraz montaż urządzenia wymaga obecności co najmniej dwóch osób - ryzyko obrażeń ciała. Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne - ryzyko skaleczenia.

⚠ Podłączenia elektryczne i gazowe muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji, niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu, itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dla zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego użytkowania urządzenia we wszystkich pozostałych krajach niezbędne jest przeprowadzenie modyfikacji urządzenia i sposobu jego instalacji

⚠ Używać regulatorów ciśnienia odpowiednich do ciśnienia gazu wskazanego w instrukcji.

⚠ Pomieszczenie musi być wyposażone w system poboru powietrza, wydalający wszystkie możliwe spaliny.

⚠ Pomieszczenie musi również posiadać odpowiednią wentylację, ponieważ dopływ powietrza jest niezbędny do prawidłowego przebiegu procesu spalania. Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m³/godz. na kW zainstalowanej mocy.

⚠ System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz, za pomocą przewodu o przekroju wewnętrznym co najmniej 100 cm²; nie może występować ryzyko zablokowania otworu systemu.

⚠ System może również dostarczać powietrze potrzebne do spalania w sposób pośredni, np. z przyległych pomieszczeń wyposażonych w opisane wyżej przewody cyrkulacji powietrza. Pokoje te nie mogą być jednak pokojami wspólnymi, sypialniami lub pokojami, w których występuje zagrożenie pożarowe.

⚠ Skroplony gaz ropopochodny, ponieważ jest cięższy od powietrza, będzie gromadził się przy podłodze. Dlatego też pomieszczenia, w których znajdują się butle z gazem LPG, muszą być wyposażone w wentylację, umożliwiającą migrację gazu w przypadku wystąpienia nieszczelności. W konsekwencji butle z gazem LPG, zarówno częściowo, jak i całkowicie napełnione, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach lub miejscach magazynowania, które znajdują się pod poziomem gruntu (w piwnicach itd.). Zaleca się przechowywanie wyłącznie butli użytkowanych w danym pomieszczeniu, umieszczonych w taki sposób, by nie były narażone na kontakt z zewnętrznymi źródłami ciepła (piekarnikiem, kominkiem, piecem itp.), co mogłyby doprowadzić do podniesienia temperatury butli powyżej 50°C.

W przypadku trudności z obracaniem pokręteł palnika należy skontaktować się z Serwisem obsługi posprzedażnej, który może wymienić pokrywę palnika w przypadku uszkodzenia.

Nigdy nie zakrywać otworów wymaganych do wentylacji i dyspersji ciepła.

Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.



jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, wówczas powinno ono być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.



OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować dostarczony łańcuszek. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ **WAŻNE:** Informacje dotyczące poboru prądu i napięcia są umieszczone na tabliczce znamionowej.

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi kuchenki (jest widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do głównej sieci zasilania. Nie ciągnąć za przewód zasilający.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na bosą lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.

⚠ Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania. Występuje ryzyko porażenia prądem; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą. Występuje ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków,

ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠ Nie należy używać produktów ściernych lub żrących ani środków czyszczących na bazie chloru lub druczianych zmywaków.

⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

⚠ Aby nie dopuścić do uszkodzenia zapalnika elektrycznego, nie należy używać go, gdy palniki nie znajdują się w obudowach.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem . Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego. Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-1.

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-2.

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 30-2.-1

EE

OHUTUSJUHISED

OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!

⚠ Juhised kehtivad riigis, mille sümbol on näha seadmel. Kui seadmel riiki tähistav sümbol puudub, lugege tehnilisi juhiseid, mis annavad vajaliku informatsiooni seadme muutmiseks, et see vastaks riigispetsiifilistele tingimustele.

⚠ **ETTEVAATUST!** Gaasipliidi kasutamine tekitab ruumis, kuhu see on paigaldatud, kuumust, niiskust ja põlemissaadusi. Veenduge, et köök oleks korraliku ventilatsiooniga, eriti kui masin on kasutusel: Hoidke naturaalsed õhutusavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda lisaventilatsiooni, nagu avatud aken või tõhusam mehhaaniline ventilatsioonisüsteem (võimaluse korral).

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või tugipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud, vastasel juhul võib tekkida tuleoht.

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

⚠ **ETTEVAATUST!** Kui pliidiplaadi klaas puruneb, lülitage kohe kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid välja ning isoleerige seade elektritoitest; - ärge puudutage seadme pinda; - ärge kasutage seadet.



Klaasist kaas võib puruneda, kui see kuumaks läheb. Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid enne kaane sulgemist välja.

Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb

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

⚠ Toiduainete kuivatamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht.

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

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

LUBATUD KASUTUS

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

⚠ See seade on nähtud ette kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu : kaupluste, kontorite ja teiste töokeskkondade töötajate köögiipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusööki pakkuvates asutustes ja teistes majutustüüpi keskkondades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojustamine) pole lubatud.

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

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

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

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

Ärge laske põleti leegil ulatuda panni servast kaugemale

Ärge kasutage: malmist küpsetusplaate, küpsetuskive, terrakota-potte ja -panne. soojushajuteid, nagu metallvõrk jmt. kahte põletid korraga ühe anuma kuumutamiseks (nt kala küpsetusalus).

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

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

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

GAASIÜHENDUS

⚠ HOIATUS: Enne paigaldamist tehke kindlaks, kas kohaliku jaotusvõrgu tingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ja seadme konfiguratsioon on kokkusobivad.

⚠ Kontrollige, ka gaasivarustuse rõhk vastab tabelis 1 („Põleti ja düüsi andmed”) toodud väärtustele.

⚠ HOIATUS: Seadme konfiguratsioonitingimused on toodud sildil (või andmeplaadil).

⚠ HOIATUS: Seade pole ühendatud põlemissaaduste väljutusseadmega. See tuleb paigaldada ja ühendada kehtivate paigalduseeskirjade järgi. Eriti tuleb tähelepanu pöörata asjakohastele ventilatsiooni puudutavatele nõuetele.

⚠ Kui seade ühendatakse vedelgaasiga, tuleb reguleerimiskruvi pingutada võimalikult tihedalt.

⚠ TÄHELEPANU : Gaasisilindri või gaasimahuti paigaldamisel tuleb see õigesti paigutada (vertikaalis).

⚠ HOIATUS: Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik

⚠ Kasutage gaasiühenduseks ainult painduvat või jäika metallvoolikut.

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

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

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

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

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

⚠ Ühendamiseks gaasivõrgu või gaasisilindriga võib kasutada painduvat kummi- või terasvoolikut, mis vastab kehtivatele riiklikele eeskirjadele.

ERINEVATELE GAASITÜÜPIDELE KOHALDAMINE

⚠ Seadme kohandamiseks muud tüüpi gaasiga kui gaas, millega kasutamiseks see toodetud on (viidatud andmesildil), järgige paigaldusjoonistele järgnevaid samme.

PAIGALDAMINE

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

⚠ Elektri- ja gaasiühendused peavad vastama kohalikele eeskirjadele.

⚠ Seadme paigalduse, sealjuures veevärgi ühenduse (kui vajalik), elektriühenduse ja remondi peab sooritama kvalifitseeritud tehnik. Ärge parandage ega asendage mõnda seadme osa, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata! Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima teenindusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamistõid tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ HOIATUS: Seadme modifitseerimine ja paigaldusmeetod on väga olulised seadme ohutuks ja õigeks kasutamiseks muudes riikides

⚠ Kasutage juhistes toodud gaasirõhuga sobivaid rõhuregulaatoreid.

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

⚠ Ruumis peab olema ka korralik õhuringlus, kuna põlemiseks on vaja õhku. Õhuvool ei tohiks olla väiksem kui 2 m³/h ühe seadme jõuühiku kW kohta.

⚠ Õhuringlussüsteem võib võtta õhku otse väljast toruga, mille siseläbimõõt on vähemalt 100 cm²; selle ava ei tohi olla blokeeritud.

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

⚠ Vedelgaas vajub põrandale, kuna on õhust raskem. Seetõttu peab LGP silindritega varustatud ruumides olema ka õhuvahetussüsteem, mis aitab lekke korral gaasil ruumist pääseda. Seetõttu ei tohi osaliselt ega täielikult täidetud LPG-

silindreid hoida ruumides, mis on allpool maapinda (kelder vms). Soovituslik on hoida seadmeruumis ainult kasutuses olev silinder, mis ei puutu kokku välisallikatest tekkiva võimaliku kuumusega (ahjud, tulekolded, pliidid vms), mis võiks silindri temperatuuri tõsta üle 50°C.

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

Õhuvahetuse avauseid ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

Ärge eemaldage seadet polüstüreenaluselt enne, kui seda paigaldama hakkate.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht.



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



HOIATUS! Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada komplekti kuuluv kinnituskett. Lugege paigaldusjuhiseid.

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

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

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

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

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

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

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

⚠ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse.

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti ühendatud; ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib elektrilöögioht.

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

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

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

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

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

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

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

KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS

See seade on toodetud taaskäideldavatest või taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Liidu elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EL. Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonil olev sümbol  näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

ENERGIASÄÄSTUNIPID

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

VASTAVUSDEKLARATSIOON

Seade on vastavuses Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetega kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

Seade on vastavuses Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetega kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

Seade on vastavuses Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetega kooskõlas Euroopa standardiga EN 30-2-1

LV

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

⚠ Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces redzams valsts simbols. Ja uz ierīces simbola nav, skatiet tehniskos norādījumus, kuros sniegta nepieciešamās instrukcijas attiecībā uz ierīces pārveidošanu atbilstoši valsti noteiktajiem lietošanas nosacījumiem.

⚠ UZMANĪBU! Izmantojot gāzes plīti, telpā, kurā tā uzstādīta, rodas karstums, mitrums un sadegšanas produkti. Nodrošiniet virtuvē labu vēdināšanu, it īpaši, lietojot ierīci: turiet paredzētās ventilācijas atveres atvērtas vai uzstādiet mehāniskās ventilācijas ierīci (mehānisko tvaiku nosūcēju). Ilgstoši un intensīvi lietojot šo ierīci, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, atverot logu, vai efektīvāka ventilācija, palielinot jaudu mehāniskajai ventilācijai, ja tāda ir.

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

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

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

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS. Aizdeģšanās risks: neglabāiet piederumus uz gatavošanas virsmām.

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

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

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

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

⚠ UZMANĪBU! Ja saplīst plīts sildvirsmas stikls — nekavējoties izslēdziet visus degļus un elektriskos sildelementus, kā arī izolējiet ierīci no barošanas avota; - neskarieties ierīces virsmai; - neizmantojiet ierīci.



Stikla vāks var saplīst, ja tas ir sakarsis.

Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus un elektriskās sildvirsmas.

Neaizveriet vāku, kad ir aizdegts deglis.

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

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

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

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

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

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

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

⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).

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

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

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

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

Neļaujiet degļa liesmai pārsniegt pannas malu.

Neizmantojiet: čuguna pannas, akmens gatavošanas virsmas, terakotas katlus un pannas; siltuma izkliedētājus, piemēram, metāliskus sietus un citu veidu izstrādājumus; vienlaicīgi divus degļus vienam traukam (piemēram, zivju katlam).

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

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

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

GĀZES PIESLĒGUMS

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Pirms uzstādīšanas pārliedzinieties, ka vietējie gāzes piegādes apstākļi (gāzes veids un gāzes spiediens) un ierīces konfigurācija ir saderīgi.

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Šīs ierīces konfigurācijas nosacījumi ir norādīti uz etiķetes (vai datu plāksnītes).

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Šī ierīce nav savienota ar degšanas produktu nosūces ierīci. Tā jāuzstāda un jāpievieno saskaņā ar pašreizējiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām ventilācijas prasībām.

⚠ Ja ierīce ir pievienota sašķidrinātās gāzes avotam, regulēšanas skrūve jāieskrūvē pēc iespējas vairāk.

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Šī darbība jāveic kvalificētam tehnikam.

⚠ Gāzes savienojumam izmantojiet tikai elastīgu vai neelastīgu metāla šļūteni.

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

⚠ Elastīgas nerūsējošā tērauda caurules bez savienojumiem pievienošana vītņotajam stiprinājumam: Gāzes pievades savienotājelements ir 1/2 gāzes stiprinājums ar ārēju vītņi. Šīs caurules jāuzstāda tā, lai tās, pilnīgi izvilkta, nebūtu garākas par 2000 mm. Kad savienojums izveidots, pārliedzinieties, ka elastīgā metāla caurule nepieskaras nevienai kustīgai daļai un netiek saspiesta. Izmantojiet tikai tādas caurules un blīves, kas atbilst spēkā esošajiem valsts noteikumiem.

⚠ **SVARĪGI!** Izmantojot nerūsējošā tērauda cauruli, tā jāuzstāda tā, lai caurule nepieskartos nevienai kustīgai mēbeļu daļai (piem., atvilktni). Caurule jāizvieto tur, kur nav šķēršļu un kur to ir iespējams pārbaudīt visā tās garumā.

⚠ Ierīce jāpievieno gāzes pievades avotam vai gāzes balonam atbilstoši spēkā esošajiem valsts noteikumiem. Pirms savienojuma izveides pārliedzinieties, ka ierīce ir saderīga ar izmantojamo gāzes apgādes avotu. Ja tā nav, ievērojiet norādījumus, kas minēti sadaļā "Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem".

⚠ Pēc pievienošanas gāzes apgādes avotam ar ziepjūdeni pārbaudiet, vai nav noplūdes. Aizdedziet degļus un pagrieziet slēdzus no maksimālā stāvokļa 1* līdz minimālajam 2*, lai pārbaudītu liesmas stabilitāti.

⚠ Pieslēgumu gāzes apgādes avotam vai gāzes balonam jāveic, izmantojot elastīgu gumijas šļūteni vai tērauda cauruli saskaņā ar spēkā esošajiem valsts noteikumiem.

PIELĀGOŠANA DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM

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

MONTĀŽA

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

⚠ Elektribas un gāzes pieslēgumam jāatbilst vietējiem normatīviem.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliedzinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpalīdzības servisu. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā raugiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Ierīces pārveidošanas un uzstādīšanas veids ir ārkārtīgi būtisks, lai droši un pareizi izmantotu šo ierīci pārējās valstīs.

⚠ Izmantojiet instrukcijā norādītajam gāzes spiedienam piemērotus spiediena regulatorus.

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

⚠ Telpā jābūt atbilstošai gaisa cirkulācijai, jo degšanai ir nepieciešams skābeklis. Gaisa plūsmi jābūt ne mazākai par 2 m³/h uz katru uzstādītās jaudas kW.

⚠ Gaisa cirkulācijas sistēma var ņemt gaisu tieši no ārpuses ar cauruli, kuras iekšējais šķērsgriezums ir vismaz 100 cm²; atvērums nedrīkst tikt bloķēts.

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

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

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

Nekādā gadījumā nepārklājiat atveres, ko izmanto ventilācijai un siltuma izkļiedei.

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Neuzstādiat ierīci aiz dekoratīvajām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.



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



BRĪDINĀJUMS. Lai nepieļautu ierīces apgāšanos, jāuzstāda komplektā iekļautā fiksācijas ķēde. Skatiet uzstādīšanas norādījumus.

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

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

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

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

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

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

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

⚠ Barošanas kabeļa nomaiņas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pārliedzieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves — pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu — pastāv strāvas trieciena risks.

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

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

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

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

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

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

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

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

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

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

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

ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJAS

Šī ierīce atbilst Eiropas regulas 66/2014 ekodizaina prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

Šī ierīce atbilst Eiropas regulas 66/2014 ekodizaina prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

Šī ierīce atbilst Eiropas regulas 66/2014 ekodizaina prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 30-2-1.

LT SAUGOS INSTRUKCIJOS

PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Kambaryje, kuriame įrengta ir naudojama dujinė viryklė, generuojama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Būtina užtikrinti, kad virtuvės ventiliacija būtų tinkama, ypač, kai naudojamas prietaisas: pasistenkite, kad natūralios ventiliavimo angos būtų atviros arba sumontuokite mechaninę ventiliacijos sistemą (mechaninę ištraukimo sistemą). Jei prietaisas naudojamas ilgai ir intensyviai, gali būti reikalinga papildoma ventiliacija; pavyzdžiui, būtina atidaryti langą arba naudoti efektyvesnes ventiliavimo priemones padidinant mechaninio ventiliavimo lygį (jei įmanoma).

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

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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Jei kaitlentės paviršius subraižytas, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Ugnies pavojus: Nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršiaus.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. **JOKIU BŪDU** nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.

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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Jei sudužtų įkaitusios kaitvietės stiklas: - nedelsdami išjunkite visus degiklius, elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo; - nelieskite prietaiso paviršiaus; - nenaudokite prietaiso



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

⚠ **ĮSPĖJIMAS** Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Priežiūra turi būti atlikta stengiantis neliesti įkaitusių dalių. Prietaisu negali naudotis jaunesni nei 8 metų vaikai, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi

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

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

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

LEISTINAS NAUDOJIMAS

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

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

⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

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

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

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

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

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

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

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

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

DUJŲ PRIJUNGIMAS

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

⚠ Patikrinkite, ar tiekiamų dujų slėgis atitinka 1 lentelėje („Degiklio ir antgalio techniniai duomenys“) nurodytas reikšmes.

⚠ ĮSPĖJIMAS Šio prietaiso konfigūravimo sąlygos nurodomos etiketėje (arba duomenų lentelėje).

⚠ ĮSPĖJIMAS Šis prietaisas neprijungtas prie dūmų ištraukimo įrenginio. Jis turi būti montuojamas ir prijungiamas laikantis galiojančių montavimo reikalavimų. Ypatingą dėmesį reikia atkreipti į atitinkamus reikalavimus, keliamus vėdinimui.

⚠ Jei prietaisas jungiamas prie suskystintų dujų, reguliavimo varžtas turi būti užveržtas kuo tvirčiau.

⚠ SVARBU. Jei naudojamas dujų cilindras ar dujų balionas, jis turi būti tinkamai įstatytas (vertikaliaje padėtyje).

⚠ ĮSPĖJIMAS Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas.

⚠ Dujoms prijungti naudokite tik lanksčią arba nelanksčią metalinę žarną.

⚠ Sujungimas naudojant nelanksčią žarną (varinę arba plieninę) Prijungimas prie dujų sistemos turi būti atliktas taip, kad joks prietaisas nepatirtų jokios įtampos. Kartu su prietaisu pateikiama L formos vamzdžio detalė, o joje yra sumontuotas sandariklis, kad būtų išvengta nutekėjimų. Pasukus vamzdžio detalę, būtina visada pakeisti sandariklį (sandariklis pateikiamas kartu su prietaisu). Dujų tiekimo vamzdžio detalė – srieginis 1/2 dujų talpyklos cilindrinis priedas.

⚠ Lankstaus vientiso nerūdijančiojo plieno vamzdelio prijungimas prie priedo su sriegiu. Dujų tiekimo vamzdžio detalė – srieginis 1/2 dujų talpyklos cilindrinis priedas. Šie vamzdžiai turi būti prijungti taip, kad juos ištiesus jie nebūtų ilgesni nei 2000 mm. Prijungę patikrinkite, ar lankstus metalinis vamzdis nesiliečia su jokiais judančiomis dalimis ir nėra suspaustas. Naudokite tik vietinių įstatymų reikalavimus atitinkančius vamzdžius ir sandariklius.

⚠ SVARBU. Jei naudojama nerūdijančiojo plieno žarna, ją reikia sumontuoti taip, kad ji nesiliestų prie jokios judančios baldų dalies (pvz., stalčiaus). Ji turi būti nutiesta taip, kad nebūtų kliūčių ir, kiek įmanoma, būtų galima prieiti patikrinti ją per visą ilgį.

⚠ Prie pagrindinės dujų tiekimo sistemos arba dujų talpyklos prietaisas turi būti prijungtas taip, kaip tai numatoma vietiniuose įstatymų reikalavimuose. Prieš prijungdami patikrinkite, ar prietaisas yra suderinamas su dujų tiekimu, kurį ketinate naudoti. Jei ne, vadovaukitės instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje „Pritaikymas įvairių tipų dujoms“.

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

⚠ Prijungimas prie dujotiekio tinklo arba dujų talpyklos atliekamas panaudojant lanksčią guminę arba plieninę žarną, vadovaujantis galiojančiais vietos įstatymais.

PRITAIKYMAS ĮVAIRIŲ TIPŲ DUJOMS

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

ĮRENGIMAS

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

⚠ Elektros ir dujų jungtys turi atitikti vietos reglamentus.

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio (jei reikia), elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad nekiltų uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

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

⚠ Naudokite instrukcijoje nurodytą dujų slėgiui tinkamus slėgio reguliatorius.

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

⚠ Patalpoje turi būti užtikrinta tinkama oro cirkuliacija, nes oras yra būtinas normaliam degimui. Oro srautas neturi būti mažesnis nei 2 m³/h vienam kW.

⚠ Oro cirkuliacijos sistema gali imti orą tiesiogiai iš lauko; tam gali būti naudojamas vamzdis, kurio vidinis skersmuo yra bent 100 cm²; anga turi būti apsaugota, kad jos niekas neužblokuotų.

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

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

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

Draudžiama uždegti ventiliacijai ir šilumos išleidimui naudojamas angas.

Neišimkite prietaiso iš polistireno putų pagrind, kol nebūsime pasirengę jo montuoti.

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.



jei prietaisas statomas ant pagrindo, jis turi būti tinkamai išlygiuotas ir pritvirtintas prie sienos kartu pateikiama grandine, kad prietaisas nenuslystų nuo pagrindo.



PERSPĖJIMAS: Siekiant apsisaugoti nuo prietaiso virtimo, turi būti naudojama kartu pateikiama grandinė. Žr. montavimo instrukcijas.

ISPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ SVARBU. Informacija apie srovės ir įtampas sąnaudas pateikiama duomenų plokštelėje.

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

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

⚠ Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad įstaičius į korpusą, jo ilgio pakaktų norint įjungti į elektros lizdą. Netempkite prietaiso maitinimo laido.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

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

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokių būdų nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.

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

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

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

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

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

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

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

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

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

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

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

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartą EN 60350-1.

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartą EN 60350-2.

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartą EN 30-2-1.

HU

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

⚠ Jelen utasítások akkor érvényesek, ha az országjelzés a készüléken is szerepel. Ha a jelzés nem szerepel a készüléken, kérjük, olvassa el a műszaki utasításokat, és azok alapján állítsa át a készüléket az adott ország gázhálózati feltételeinek megfelelően.

⚠ FIGYELEM: A gáztűzhely használata közben hő, nedvesség és égéstermékek szabadulnak fel abban a helyiségben, ahol a készüléket üzembe helyezték. Ezért a konyha megfelelő szellőzését feltétlenül biztosítani kell, különösen, miközben a tűzhely működik: hagyja nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy építsen be mechanikus elszívóberendezést (mechanikus szagelszívót). Ha a készüléket hosszabb ideig intenzíven használja, további szellőztetésre lehet szükség, tehát nyissa ki az ablakot, vagy kapcsolja magasabb fokozatra az elszívóberendezést (ha lehetséges).

⚠ Ha a jelen útmutató utasításait nem tartja be szigorúan, tűz vagy robbanás keletkezhet, amely anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhat. A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ VIGYÁZAT! Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ VIGYÁZAT! Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlapon.

⚠ FIGYELEM: A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ VIGYÁZAT! Ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyt, amikor olajban vagy zsírban süti az ételt, mert a kifröccsenő zsiradék tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel eloltani! Inkább kapcsolja ki a tűzhelyt, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy takaróval.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy támasztékként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermekek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

⚠ FIGYELEM: Ha a főzőlap üvege eltörik: - Azonnal kapcsolja ki az összes gázrőzsát és elektromos fűtőelemet, majd húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz; - Ne nyúljon a főzőlap felszínéhez; - ne használja a készüléket



Az üvegburkolat eltörhet, ha felforrósodik. Kapcsolja ki az összes gázrőzsát és az elektromos főzőlapokat, mielőtt lehajtaná az üvegburkolatot. Soha ne hajtsa le a tűzhely fedelét, amíg a gázrőzsák égnek.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőszálakat. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

⚠ Aszalás közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket! Ha a készülékben ételszonda is használható, csak az ehhez a sütőhöz ajánlott típusokat használja, ellenkező esetben tűz keletkezhet.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérelje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

⚠ Legyen óvatos, amikor a sütő ajtaja nyitva van, vagy le van hajtva, nehogy megüsse magát.

RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ FIGYELEM: Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban;

tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiség fűtése).

⚠ A készüléket nem nagyüzemi használatra tervezték. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ Ne tegyen a készülékbe vagy annak közelébe robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat (pl. benzint vagy aeroszolos flakont), mert ezek tüzet okozhatnak.

⚠ Olyan edényeket használjon, amelyek aljának átmérője a gázrőzsák méretével azonos vagy annál kissé nagyobb (lásd vonatkozó táblázat). Ügyeljen arra, hogy a rácsokra helyezett edények ne nyúljanak túl a tűzhelylap szélén.

⚠ A rácsok helytelen használata károsíthatja a készüléket: ne használja a rácsokat fordítva, és ne húzza őket a főzőlapon.

Ügyeljen rá, hogy a lángok soha ne csapjanak ki az edény alja alól.

Ne használja a következőket: öntöttvas serpenyőket, római tálakat, terrakottaedényeket; hőelosztó eszközöket, például fémhálót vagy bármilyen más hálót; egy edényhez (pl. hosszúkás halsütő edény) egyszerre két gázrőzsát.

Ha a gázszolgáltatás helyi körülményei miatt a gázrőzsák begyűjtása nehézkes, javasoljuk, hogy próbálja újra úgy, hogy közben a gázrőzsát a legkisebb lángra állítja.

Ha a főzőlap fölé elszívóberendezést szerel, kövesse az elszívóhoz mellékelt utasításokat az üzembe helyezéshez.

A rácsok gumi védőtapancsai kockázatot jelentenek a kisgyermek számára, mert azokat lenyelhetik. A rácsok levétele után ellenőrizze, hogy a gumitalpak megfelelően vannak-e rögzítve.

GÁZCSATLAKOZÁS

⚠ **VIGYÁZAT!** Üzembe helyezés előtt győződjön meg róla, hogy a helyi gázhálózat tulajdonságai (a gáz típusa és a gáz nyomása) megfelelnek-e a készülék beállításainak.

⚠ Ellenőrizze, hogy a gázellátás nyomása megfelel-e az 1. táblázat („Gázrőzsák és fűvókák műszaki adatai”) adatainak.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék konfigurációs feltételei a címkén (vagy adattáblán) találhatóak.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék nincs felszerelve a robbanásveszélyes gázok elvezetésére szolgáló berendezéssel. A készüléket a hatályos üzembe helyezési előírásoknak megfelelően kell üzembe helyezni. Különösen fontos a vonatkozó, szellőzéssel kapcsolatos előírások szigorú betartása.

⚠ Ha a készüléket folyékony gázra csatlakoztatják, a szabályozócsavart a lehető legszorosabbra kell meghúzni.

⚠ **FONTOS MEGJEGYZÉS:** Ha a készüléket gázpalackról üzemeltetik, a palackot függőlegesen fel kell állítani.

⚠ **VIGYÁZAT!** Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti.

⚠ A gáz csatlakoztatásához kizárólag rugalmas vagy merev fémcsövet használjon!

⚠ Csatlakoztatás merev csőre (rész vagy acél): A gázellátáshoz történő csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy az semmilyen megterhelésnek ne tegye ki a készüléket, tehát a csatlakozás

ne feszüljön. A készülék bemeneti nyílására csatlakozó, L-alakú cső állítható, és egy tömítéssel is fel van szerelve a szivárgás megelőzése érdekében. A tömítést minden alkalommal ki kell cserélni, miután a csőszerelvényt elforgatják (a tömítés a készülék tartozékai között található). A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval.

⚠ Rugalmas, nem csuklós acélcső csatlakoztatása a menetes csatlakozóra: A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval. Az ilyen csöveket mindig úgy kell felszerelni, hogy azok teljesen kinyújtva soha ne legyenek hosszabbak 2000 mm-nél. A csatlakoztatás után ellenőrizze, hogy az acélcső nem érintkezik semmilyen mozgó alkatrészsel, és nem préseli össze semmi. Kizárólag az adott országra vonatkozó, hatályos előírásoknak megfelelő csöveket és tömítéseket használjon.

⚠ **FONTOS MEGJEGYZÉS:** Ha rozsdamentes acél csövet használ, azt úgy kell felszerelni, hogy a bútorzat semmilyen mozgó részével (pl. fiók) ne érintkezzen. Olyan helyen kell átvezetni, ahol a cső nem ütközik akadályba, és szükség esetén teljes hossza könnyen ellenőrizhető.

⚠ A készüléket az adott országban hatályos előírásoknak megfelelően kell a helyi gázhálózatra vagy gázpalackra csatlakoztatni. Csatlakoztatás előtt győződjön meg róla, hogy a készülék az Ön által használni kívánt gázhálózattal kompatibilis. Ha a készülék nem kompatibilis, kövesse a „Különböző fajta gázok használata” című rész utasításait.

⚠ Miután csatlakoztatta a gázhálózathoz, szappanos vízzel ellenőrizze, nincs-e szivárgás valahol. Gyűjtsa be a gázrőzsákat, majd forgassa a gombokat nagy lángról (1. állás) kis lángra (2. állás), hogy ellenőrizze a láng stabilitását.

⚠ A gázhálózatra vagy gázpalackra történő csatlakoztatást rugalmas gumi- vagy acéltömlővel lehet megoldani, a helyi hatályos előírásoknak megfelelő módon.

KÜLÖNBÖZŐ FAJTA GÁZOK HASZNÁLATA

⚠ Annak érdekében, hogy a készüléket az eredetileg tervezett (lásd adattáblázat) gázoktól eltérő típusú gázokhoz is használni lehessen, kövesse az üzembe helyezési ábrákon bemutatott lépéseket.

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ Az elektromos és gázcsatlakozásoknak meg kell felelniük a helyi előírásoknak.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Csak akkor javítsa meg vagy

cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék adott országhoz történő beállítása és az ottani szabályok szerinti üzembe helyezése alapvető fontosságú ahhoz, hogy a készülék biztonságosan üzemeljen.

⚠ Használjon az utasításokban megadott gáznyomáshoz megfelelő nyomásszabályzót.

⚠ A helyiségben légelszívó berendezést kell elhelyezni a használat során keletkező robbanásveszélyes gázok elvezetéséhez.

⚠ Biztosítani kell továbbá a helyiségben a szabad légáramlást, mivel a gáz normál égéséhez levegőre van szükség. A légáramlásnak minden kW teljesítményre legalább 2 m³/h-nak kell lenni.

⚠ A szellőzőrendszer közvetlenül a szabadból szívhat be levegőt egy minimum 100 cm² belső átmérőjű csövön keresztül; a nyílást úgy kell kialakítani, hogy ne tömődhessen el.

⚠ A rendszer a gáz égéséhez szükséges levegőt akár közvetetten is szolgáltathatja, azaz a lakás más helyiségeiből átvezetett szellőzőcsövek révén. Viszont ilyen esetben ezek a helyiségek nem lehetnek közös helyiségek, hálózobák vagy tűzveszélyes helyiségek.

⚠ Mivel a PB-gáz nehezebb a levegőnél, lesüllyed a padlószintre. Ezért ha gázpalackról oldják meg a gázellátást, a helyiségben biztosítani kell egy padlón kialakított, alsó szellőzőt is, hogy gázszivárgás esetén a gáz távozni tudjon. Ez azt jelenti, hogy a teljesen feltöltött vagy részben kiürült gázpalackokat tilos a talajszintnél mélyebben fekvő helyiségekben (pincékben) tárolni vagy üzembe helyezni. Javasoljuk, hogy kizárólag az éppen használt gázpalackot tartsa a helyiségben, és úgy helyezze el, hogy külső hőforrásoktól távol legyen (sütők, kandallók, tűzhelyek stb.), így azok ne emelhessék a palack hőmérsékletét 50 °C fölé.

Ha a gázrőzsák gombjai szorulnak, és nehéz azokat elforgatni, hívja a vevőszolgálatot, mert a szerviz a hibás gombokat kicseréli.

A szellőző- és hőkivezető nyílásokat soha ne fedje le.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye le a hungarocell védőalapzatról.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.



ha a tűzhelyt megemelt aljzatra helyezik, a készüléket színtezni kell és a falhoz kell rögzíteni a mellékelt lánc segítségével, nehogy lecsússzon az aljzatról.



VIGYÁZAT! Annak érdekében, hogy a készülék nehegy lebillenjen az aljzatról, a mellékelt láncsal a falhoz kell rögzíteni. Kövesse a felszerelési utasításokat.

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ **FONTOS MEGJEGYZÉS:** A készülék üzemeltetéséhez szükséges áramerősség és feszültség az adattáblán van feltüntetve.

⚠ Az adattábla a sütő elülső szegélyén van (látható, amikor az ajtó nyitva van).

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a házba beszerelt készülék csatlakoztatható legyen a hálózati aljzathoz. Ne húzza meg a tápkábelt.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

⚠ Ha cserélni kell a tápkábelt, forduljon a hivatalos vevőszolgálatához.

⚠ **VIGYÁZAT!** Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ **VIGYÁZAT!** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

⚠ Ne használjon durva, korrozív tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.

⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószeret vagy dörzsszivacsot.

⚠ Більш ніж належним чином очистіть та зберігайте прилад. Перед використанням перевірте, чи правильно встановлено батареї. Якщо прилад не працює, перевірте, чи правильно встановлено батареї. Якщо прилад не працює, перевірте, чи правильно встановлено батареї.

⚠ **VIGYÁZAT!** Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.

⚠ Az elektromos gyújtószerkezetben kárt okozhat, ha úgy használja, hogy a gázrészecskéken keresztül a burkolatok.

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével . A csomagolás egyes részeinek hulladékkezelését megfelelően, a hulladékok ártalmatlanítására vonatkozó helyi rendelkezések szerint kell elvégezni.

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalatához vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezését Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket. A termékben vagy a kísérő dokumentációban látható  szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem egy megfelelő, az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző gyűjtőponton kell leadni.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK

A sütit csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő. Használjon sötét színűre lakkozott vagy zománcozott sütőedényeket, mert ezek jobban felveszik a hőt.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Ez a készülék az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

Ez a készülék az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

Ez a készülék az EN 30-2-1 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

UA

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

⚠ Ці інструкції дійсні, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, слід звернутися до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Під час використання газової плити в приміщенні, де вона встановлена, виділяються тепло, волога і продукти згоряння. Слід подбати про добру вентиляцію кухні, головним чином на час використання приладу: залишайте відкритими отвори для природної вентиляції або встановіть пристрій для примусової вентиляції (витяжку з примусовою вентиляцією). Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад,

може виникнути потреба відкрити вікно, або ж доведеться збільшити ефективність вентиляції, наприклад, піднявши ступінь примусової вентиляції (за наявності).

⚠ Недотримання вказівок, що містяться в цьому посібнику, може призвести до пожежі або вибуху, що може спричинити пошкодження майна або травми.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Залишати варильну панель без нагляду під час приготування їжі із вмістом жиру або олії може бути небезпечним — це може призвести до виникнення пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ ОБЕРЕЖНО: У разі пошкодження скла конфорки: - негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи і відключіть прилад від джерела живлення; - не торкайтеся поверхонь приладу; - не використовуйте цей прилад



Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку під час роботи конфорки

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду

⚠ Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв – існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи – існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духовки відкриті або знаходяться у нижньому положенні слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ОБЕРЕЖНО: Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольних балончиків) всередині або поблизу приладу – існує небезпека виникнення пожежі.

⚠ Використовуйте каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, ніж у конфорки (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі: Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужність полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі

Не використовуйте: чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди; пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок викликає труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед встановленням слід переконатися, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці 1 («Технічні умови пальників і сопел»).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Умови налаштування цього приладу вказані на етикетці зі специфікаціями (або на заводській табличці даних).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей прилад не під'єднаний до пристрою видалення продуктів згоряння. Його слід встановити і підключити відповідно до діючих норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад приєднують до джерела зрідженого газу, слід максимально щільно затягнути регульовальний гвинт.

⚠ ВАЖЛИВО: Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом встановлено і розміщено належним чином (у вертикальному положенні).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру

⚠ Використовуйте лише гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

⚠ Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталевий): Під'єднання до системи газопостачання слід виконувати таким чином, щоб на газовий прилад не

діяло жодне зусилля натягу чи деформації. Газовий прилад оснащений у точці під'єднання газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витоку газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу.

⚠ Під'єднання безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різью: З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати таким чином, щоб у повністю розправленому стані їх довжина не перевищувала 2000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих деталей і не повинна знаходитися в стисненому стані. Слід використовувати лише труби і ущільнювальні матеріали, що відповідають вимогам чинних національних нормативів.

⚠ **ВАЖЛИВО:** У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтеся, що цей прилад сумісний з системою газопостачання, якою ви плануєте користуватися. Якщо виявиться, що прилад не сумісний з наявною системою, див. розділ «Налаштування відповідно до іншого типу газу».

⚠ Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1*), а потім у мінімальне (2*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

⚠ Підключення до газової мережі або газового балона можна здійснювати за допомогою гнучкого гумового або сталевго шланга відповідно до чинного національного законодавства.

НАЛАШТУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

⚠ Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними), виконайте наступні кроки, наведені після креслень щодо монтажу.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповідати місцевим нормам.

⚠ Установлення, включаючи підключення подачі води (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт, має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи не пошкоджений він під час транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі — існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення — існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його установлення.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення

⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкціях.

⚠ Приміщення повинне бути оснащене витяжною системою, що видаляє всі гази і дим, які утворюються під час горіння.

⚠ У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приплив повітря не повинен бути меншим від 2 м³/год на кожний кіловат встановленої потужності.

⚠ Система циркуляції повітря повинна забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею внутрішнього перерізу не менше 100 см²; отвір не повинен бути блокованим.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямым способом, тобто з суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря,

що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільного користування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежно небезпечними.

 Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його витоку. Це означає, що, враховуючи згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що знаходяться нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п.), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °C.

Якщо вам важко повернути ручки для пальника, будь ласка, зв'яжіться з центром післяпродажного обслуговування, який може замінити пальник, якщо він виявиться несправним.

Заборонено перекривати отвори, що використовуються для вентиляції і розсіювання тепла.

Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.

 Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами – існує ризик виникнення пожежі.



якщо плита розміщена на підставці, її потрібно вирівняти і прикріпити до стіни за допомогою утримуючого ланцюга, щоб запобігти зісковзуванню приладу з підставки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Для запобігання перекидання приладу необхідно встановити утримуючий ланцюг. Див. інструкції зі встановлення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ РОБІТ

 **ВАЖЛИВО:** Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній табличці.

 Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

 Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з правилами монтажу електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

 Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.

 Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або перехідники. Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки, та у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

 Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією з метою заміни пошкодженого кабеля на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки, а саме ризику ураження електричним струмом.

 У разі необхідності заміни кабеля живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою — існує ризик ураження електричним струмом.

 Не використовуйте абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подрпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.

 Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

 Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув. - існує небезпека опіків.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи – існує ризик ураження електричним струмом.

 Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли пальники знаходяться не на своїх місцях.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом . Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей. Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного

обладнання для вторинної переробки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-1.

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-2.

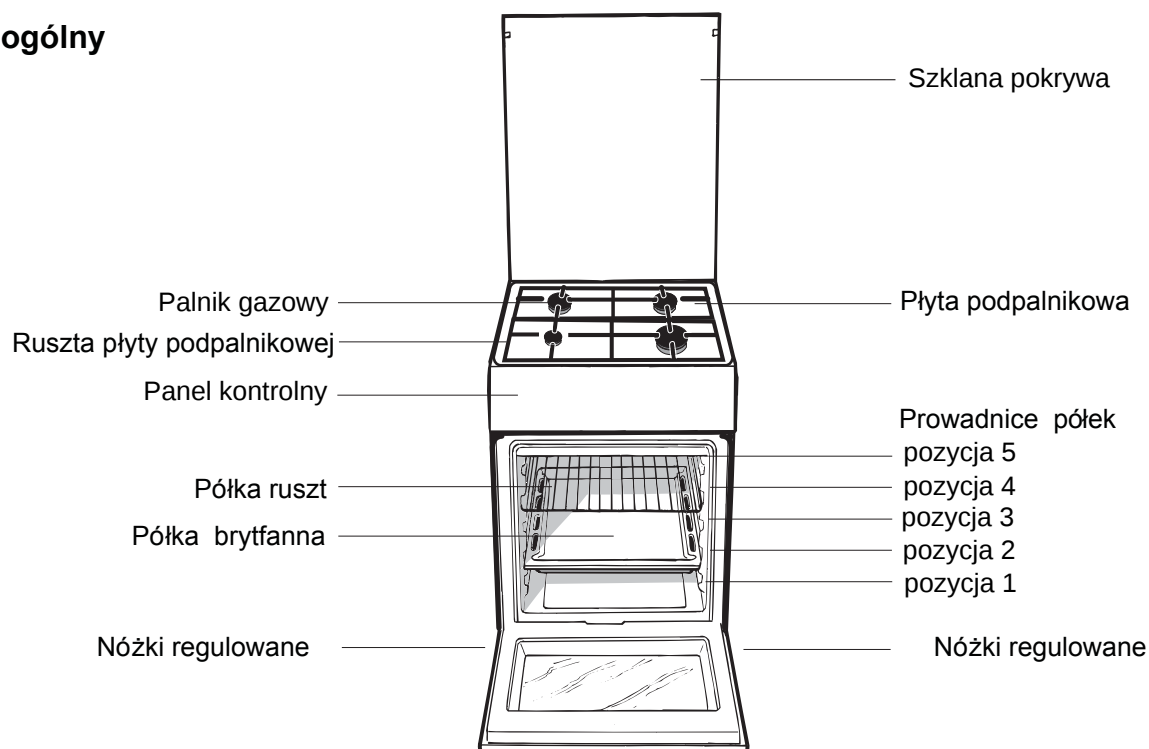
Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 30-2-1



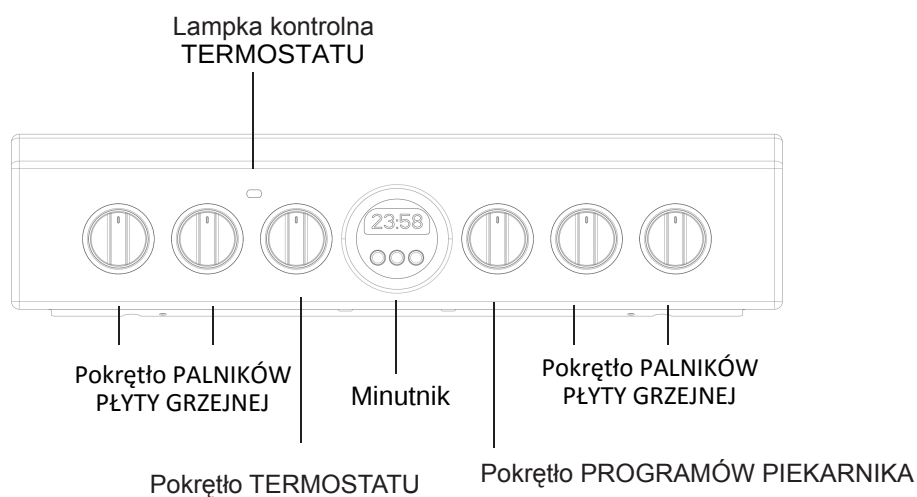
Opis urządzenia

PL

Widok ogólny



Panel kontrolny



Wskazówki dotyczące instalacji

PL

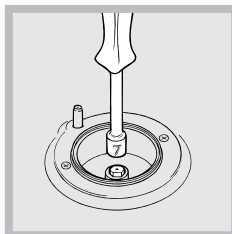
Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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

Dostosowanie płyty grzejnej

Wymiana dysz palników płyty:

1. zdjąć kratki i wykręcić palniki z gniazd;
2. odkręcić dysze, posługując się kluczem rurowym 7 mm (*patrz rysunek*) i wymienić je na te, które są przystosowane do nowego rodzaju gazu (*patrz tabela Charakterystyka palników i dysz*);



3. przywrócić na swoje miejsce wszystkie komponenty wykonując czynności w kolejności odwrotnej w stosunku do powyższej sekwencji.

Regulacja minimum palników płyty:

1. ustawić kurek w położeniu minimum;
2. zdjąć pokrętło i kręcić śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka aż do uzyskania małego regularnego płomienia.
! W przypadku gazów płynnych śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca;
3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętłem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.

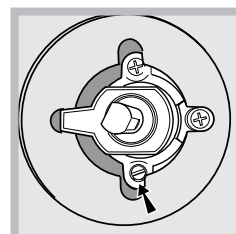
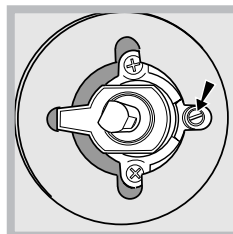


Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.

! Palniki płyty nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

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

! W sytuacji, gdy ciśnienie gazu jest inne (lub zmienne) od przewidzianego, konieczne jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia, zgodnie z obowiązującą normą krajową dotyczącą „kanałowych regulatorów gazu”.



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

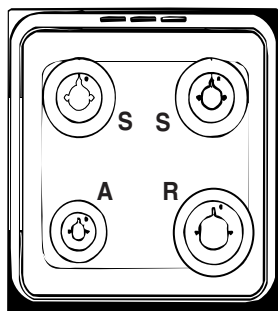
Tabela charakterystyk palników i dysz

Tabela 1 (dla Polski)

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

* A 15°C 1013 mbar – gaz suchy
 G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m³
 G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m³
 G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m³

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



IS5G8CHW/E

DANE TECHNICZNE

**Wymiary
 piekarnika W x D
 x G** 340x391x424 mm

Objętość (l) 57

**Wymiary
 użytkowe
 szuflady** szerokość (cm) 42
 głębokość (cm) 44
 wysokość (cm) 17

Palniki mogą być dostosowane do
 wszystkich rodzajów gazu
 wskazanych na tabliczce
 znamionowej

**Napięcie i
 częstotliwość
 zasilania
 elektrycznego** patrz tabliczka znamionowa

ETYKIETA ENERGETYCZNA

Energochłonność podana w oparciu
 o nastawy piekarnika:
 – pieczenie statyczne:
 wybrana funkcja  Tryb konwencjonalny
 Deklarowana klasa energochłonności
 podana dla trybu dynamicznego
 – pieczenie dynamiczne:
 wybrana funkcja  „Pieczenie ciast”

Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz szuflady lub po
 otwarciu szuflady na lewej ścianie wnętrza.

Uruchomienie i użytkowanie

PL

Użytkowanie płyty grzejnej

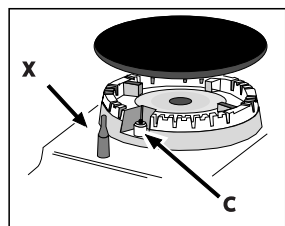
Włączanie palników

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

W celu włączenia palnika na płycie grzejnej:

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zapłon



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

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

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

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

W celu wyłączenia palnika przekręcić pokrętkło aż do zatrzymania •.

Praktyczne rady dotyczące użytkowania palników

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

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

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

! Podczas pierwszego uruchomienia należy uruchomić piekarnik na pusto przez przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Uruchomić piekarnik

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętkłem PROGRAMY.
2. Wybrać zalecaną temperaturę dla danego programu lub inną żadaną obracając pokrętkłem TERMOSTAT. Z wykazem potraw wraz z zalecanymi dla nich temperaturami zapoznać się można w odpowiedniej tabeli (*patrz tabela pieczenia w kuchence*).

Podczas pieczenia można zawsze;

- zmienić program pieczenia posługując się pokrętkłem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę posługując się pokrętkłem TERMOSTAT;
- planować czas trwania pieczenia i godzinę zakończenia (*patrz poniżej*);
- przerwać pieczenie przez przestawienie pokrętkła PROGRAMY w położenie „0”.

! Nie stawiać nigdy żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, aby nie uszkodzić emalii. Stosować położenie 1 piekarnika jedynie w przypadku pieczenia z użyciem różna.

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

Lampka kontrolna TERMOSTAT

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

Oświetlenie piekarnika

Włącza się obracając pokrętkłem PROGRAMY w dowolne położenie, różne niż „0”, i pozostaje włączone tak długo póki piekarnik pracuje. Po wybraniu  przy

pomocy pokrętkła, światło zapala się bez uruchamiania żadnego z elementów grzewczych.

Programy pieczenia

! Wartość temperatury można ustawić w zakresie od 50 st C do MAX.dla wszystkich trybów pieczenia z wyjątkiem GRILLA, dla którego zaleca się ustawienie pokrętki w pozycji MAX.



TRYB KONWENCJONALNY

Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max.

Gdy pokrętło jest na tej pozycji zapala się lampka i włącza się 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.



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

Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wymierzonych 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.



GRILL

Pozycja pokrętki wyboru temperatury: Max.

W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Wyjątkowo wysoka temperatura grilla, połączona z jej bezpośrednim działaniem, umożliwia natychmiastowe przyrumienianie powierzchni mięs

pieczeni. Przysmażona powierzchnia pieczeni jest jednocześnie barierą zapobiegającą wysychaniu dania. Funkcja ta pozwala, więc na otrzymywanie soczystych i kruchych 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. ...



GRILL Z NAWIEWEM

Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i 200°C.

Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie ciepłe elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połączenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kielbas, żeberek, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp. ! Z funkcji pieczenia: GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach.

! Korzystając z funkcji GÓRNA GRZAŁKA i GRILL kratkę należy umieścić na poziomie 5, a na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz. W przypadku funkcji RUSZT, kratkę należy umieścić na poziomie 2 lub 3 i na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz.



Program PIEKARNIK CUKIERNICZY

Włącza się tylny element grzejny oraz funkcja wentylatora, zapewniając wewnątrz piekarnika delikatne i jednolite ciepło. Ta funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, (na przykład ciast, które wymagają wyrastania) przygotowywania „mignon” na trzech poziomach jednocześnie.



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

ożycja 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.



Tryb SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku, zaczekać na zakończenie nagrzewania, następnie wybrać funkcję pieczenia.



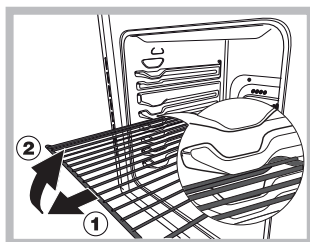
Tryb DOLNEGO WENTYLATORA

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



Tryb ROZMRAZANIA

Wentylator umieszczony na dnie piekarnika rozprowadza 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.



UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie 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 dolna

Poniżej piekarnika znajduje się komora, która może być wykorzystana jako miejsce na składowanie akcesoriów lub naczyń.

! Nie umieszczać w dolnej komorze materiałów łatwopalnych.

! Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeżeli występuje) mogą się nagrzewać.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia.

! Podczas pieczenia z użyciem funkcji GRILL brytfannę należy ustawiać w położeniu 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcz).

GRILL

- Umieścić ruszt na pozycji 3 lub 4. Umieścić żywność na środku rusztu.
- Zaleca się ustawienie maksymalnego poziomu mocy. Górny element grzejny jest regulowany przez termostat i może nie zawsze być włączony.

PIZZA

- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kuchenki. W przypadku brytfanny wydłuży się czas pieczenia, a pizza rzadko kiedy jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami mozzarellę dodać dopiero w połowie pieczenia.

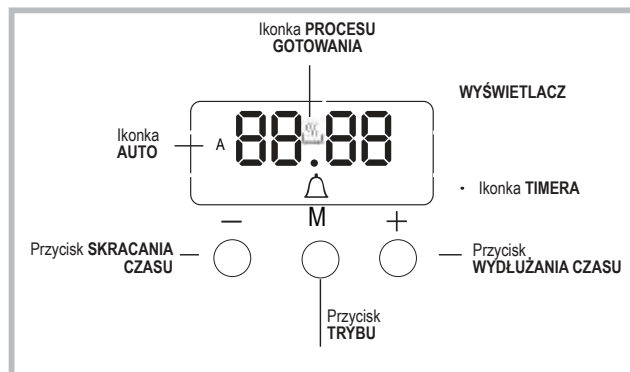
Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

PRZEPIS	FUNKCJA PIECZENIA	POZIOM PIECZENIA (od dołu)	TEMPERATURA (°C)	CZAS (min)
Biskopt	Tryb konwencyjnalny	2	160 - 190	30 - 60
	Konwekcja	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Ciasta z wypełnieniem (sernik, strudel, ciasto z owocami)	Tryb konwencyjnalny	3	180 - 200	50 - 100
	Konwekcja	2 - 4	160 - 190	40 - 90
Ciasteczka	Tryb konwencyjnalny	3	160 - 180	20 - 45
	Konwekcja	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Małe ciasta	Tryb konwencyjnalny	3	160 - 180	20 - 45
	Konwekcja	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Tryb konwencyjnalny	3	230 - 250	10 - 25
	Konwekcja	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Kiełbasy/ żeberka wieprzowe/ hamburger	Grill	4	MAKS.	15 - 30
Kisz lotaryński	Tryb konwencyjnalny	3	180 - 200	50 - 70
Kisz lotaryński	Konwekcja	2 - 4	170 - 190	60 - 80
Tost	Grill	5	MAKS.	Podgrzewanie 5 min Pieczenie 2,5 min
Lazania	Tryb konwencyjnalny	2	170 - 190	40 - 60
Drób	Tryb konwencyjnalny	2	200 - 230	50 - 90
	Turbo Grill	3	200 - 220	55 - 70
Wołowina	Tryb konwencyjnalny	2	190 - 200	70 - 110
	Konwekcja	2	180 - 190	80 - 120
Cielęcina	Tryb konwencyjnalny	2	190 - 200	70 - 110
	Konwekcja	2	180 - 190	80 - 120
Ryby	Tryb konwencyjnalny	2	170 - 190	30 - 50
	Grill	4	200	20 - 30
Nadziewane warzywa	Konwekcja	2	180 - 200	50 - 70

Uwaga: podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą być różne w zależności od indywidualnych upodobań.

Funkcjonowanie zegara/ minutnika

PL



Ustawianie zegara !

Zegar może zostać ustawiony gdy piekarnik jest włączony lub wyłączony zakładając, że jeszcze nie zaprogramowano czasu zakończenia pieczenia. Po podłączeniu urządzenia do zasilania

lub po awarii zasilania, na ekranie zaczną migać cyfry 00:00.

1. Naciśnij jednocześnie przyciski „+” i „-”. Dwukropek pomiędzy godziną i minutą zacznie migać.
2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia godziny; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie żądanej wartości.

Zmiana częstotliwości brzęczyka

1. Można zmienić częstotliwość sygnału brzęczyka, dotykając kilkakrotnie „-”.

Ustawianie minutnika !

Funkcja ta nie przerywa pieczenia i nie ma wpływu na piekarnik; ona tylko włącza sygnał dźwiękowy po upływie określonego czasu.

1. Naciśnij raz przycisk , aż ikonka  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia żadanego czasu; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
3. Odczekaj 5 sekund; jeśli naciśniesz przycisk jeszcze raz, wyświetlacz pokaże upływający czas. Gdy czas ten upłynie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Programowanie pieczenia !

Przed rozpoczęciem programowania należy wybrać tryb pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk , aż ikonka **AUTO** i napis DUR na wyświetlaczu zaczną migać.
 2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia żadanego czasu trwania; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
 3. Odczekaj 5 sekund, po upływie których na wyświetlaczu pojawi się ikonka **AUTO**.
 4. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.
- Przykładowo: jest godzina 9 rano, zaprogramowano czas 1 godziny i 15 minut. Program zakończy się automatycznie o 10:15 rano.

Ustawianie godziny zakończenia trybu pieczenia

1. Postępuj wg wskazówek 1 - 3 powyżej, aby ustawić czas trwania pieczenia.
 2. Następnie, naciśnij przycisk , aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
 3. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia godziny zakończenia pieczenia; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie żądanej wartości.
 4. Odczekaj 5 sekund lub naciśnij ponownie przycisk . Po rozpoczęciu gotowania na wyświetlaczu widoczny będzie symbol .
 5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Pieczenie zostało zaprogramowane, gdy ikonka **AUTO** zaświeci się.
- Na przykład: Jest godzina 9 rano, i zaprogramowano czas trwania pieczenia - 1 godzinę. Zaprogramowano 12:30, jako godzinę zakończenia pieczenia. Program rozpocznie się automatycznie o 11:30 rano.

Anulowanie programu

Aby anulować program:

- naciskaj przycisk , aż ikonka odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować oraz cyfry na wyświetlaczu przestaną migać. Naciśnij przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
- Naciśnij i przytrzymaj przyciski „+” i „-”; anuluje to wszystkie wcześniejsze ustawienia, w tym timery.

Zalecenia i środki ostrożności

PL

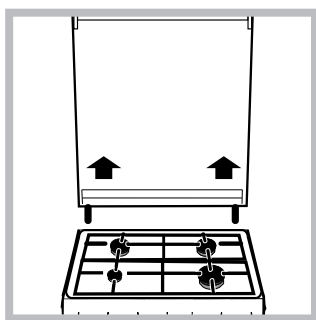
Oszczędność i ochrona środowiska

- Przy programach GRILL i PODWOJNY GRILL 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 zapęłnić. 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 pokrywki 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.

Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Demontaż pokryw



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

! Nie należy zamykać pokryw zanim palniki nie zostaną zgaszone.

! Przed otwarciem pokryw należy usunąć z niej ewentualne

zanieczyszczenia, w szczególności ciekłe.

Sprawdzanie uszczelki piekarnika

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

Konserwacja kurków gazowych

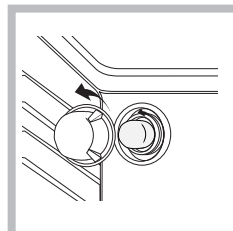
Z czasem, może się zdarzyć, pokrętko zaworka

gazu zablokuje się lub jego obrót będzie utrudniony. Wówczas zaworek należy wymienić.

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

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

1. Po odłączeniu piekarnika od sieci elektrycznej zdjąć



szklaną pokrywkę obudowy żarówki (patrz rysunek)..

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

3. Założyć pokrywkę o podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej.

! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Serwis Techniczny

Należy podać:

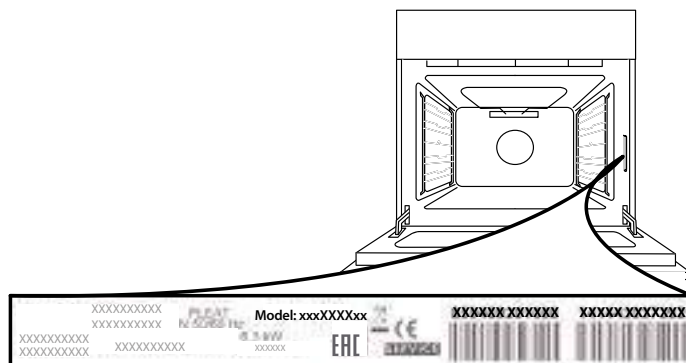
- Rodzaj anomalii;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

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

SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej. Przygotować:

- Krótki opis usterki
- Dokładny typ modelu produktu
- Kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej PRZYMOCOWANEJ do urządzenia, widocznej przy krawędzi po lewej stronie, po otwarciu drzwiczek kuchenki)
- dokładny adres
- Telefon kontaktowy



Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

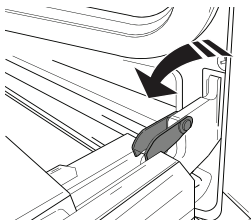
Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

 Pełna specyfikacja produktu, w tym ocena wydajności energetycznej tego piekarnika, dostępna jest do wglądu i może być pobrana z naszej strony **www.indesit.com**



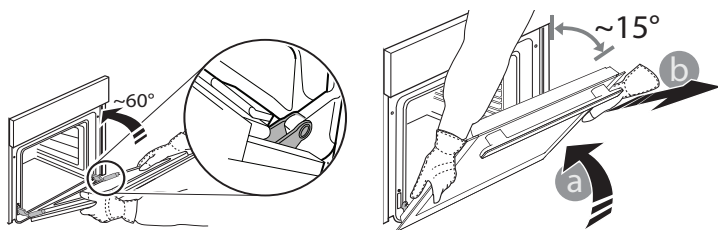
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

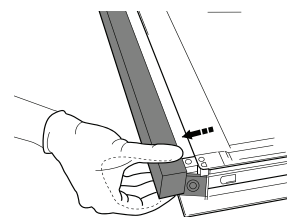
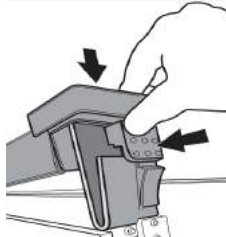
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

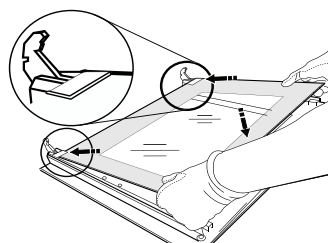
KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.

2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a tekst na panelu szklanym nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że nie zostanie uszkodzona uszczelka.

Czyszczenie piekarnika wspomagane parą

Metoda ta jest szczególnie zalecana po pieczeniu bardzo tłustych mięs.

Ten proces czyszczenia pomaga usunąć brud ze ścianek piekarnika poprzez wytworzenie pary wewnątrz komory dla łatwiejszego jej czyszczenia.

! Ważne! Zanim rozpoczniesz czyszczenie parą:

- usuń wszelkie resztki jedzenia i tłuszczu z dna piekarnika.
- usuń wszelkie akcesoria (kratki i blachy).

Wykonaj powyższą czynność zgodnie z następującymi wskazówkami:

1. na blachę do pieczenia ustawioną w piekarniku na dolnej półce wlej 300 ml wody pitnej.

W modelach bez głębokiej blachy,

skorzystaj z blachy do pieczenia i umieść ją na ruszcie na dolnej półce;

2. Wybierz funkcję piekarnika Tryb DOLNY:

☉ i ustaw temperaturę na 90°C;

3. odczekaj 35 minut;

4. wyłącz piekarnik;

5. Gdy piekarnik ostygnie, możesz otworzyć drzwi, aby dokończyć czyszczenie wodą i wilgotną ściereczką;

6. po myciu wytrzyj komorę piekarnika do sucha.

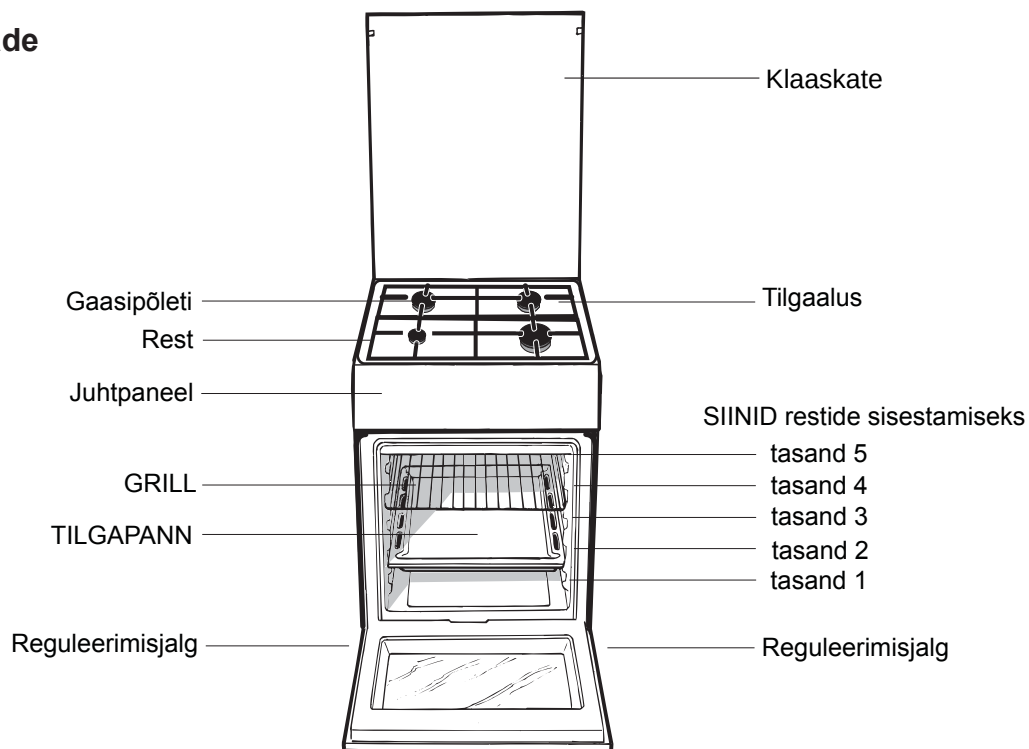
Po ukończeniu czynności czyszczenia parą, po pieczeniu szczególnie tłustych potraw, lub gdy trudno jest usunąć tłuszcz, może być konieczne dokończenie czyszczenia metodą tradycyjną opisaną w poprzednim akapicie.

! Czyść piekarnik tylko po jego wystygnięciu!

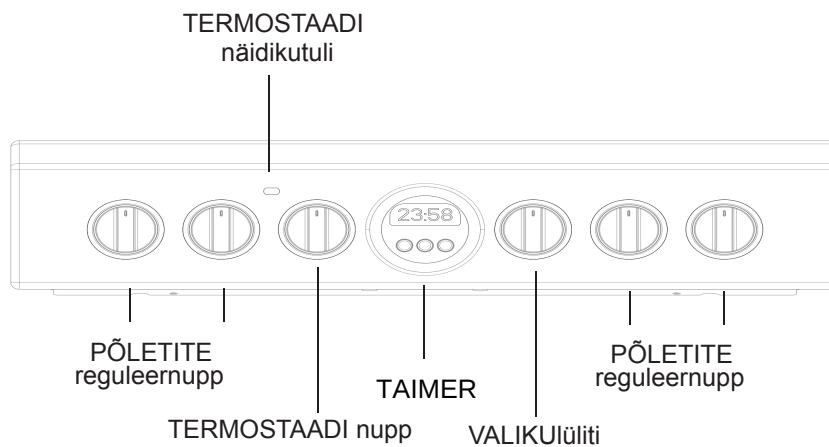
Seadme kirjeldus

EE

Ülevaade



Juhtpaneel



Nõuanded paigalduseks

EE

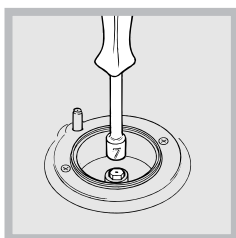
Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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,

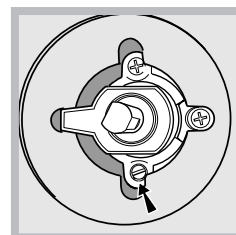
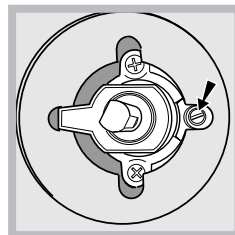
kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.

! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.

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



Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.



Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

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

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

! Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.

Põletite ja düüside andmete tabel

Tabel 1				Vedel gaas				Maagaas	
Põleti	Läbimõõt (mm)	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Möödavool 1/100	Düüs 1/100	Vool** g/h		Düüs 1/100	Vool* l/h
		Nominaalne	Vähendatud	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Kiire (suur)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Poolkiire (keskmise) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Täiendav (väike)(A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Rõhk	Nominaalne (mbar) Minimaalne (mbar) Maksimaalne (mbar)					30 20 35	30 20 35	20 17 25	

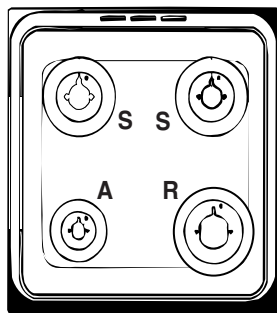
Tingimused 15 °C ja 1013 mbari- kuiv gaas

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

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

MaagaasP.C.S. = 37,78 MJ/m³

! Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.



IS5G8CHW/E

TEHNILISED ANDMED	
Ahju mõõdud (KxLxS)	340x391x424 mm
Mahutavus	57 l
Ahju maksimaalsed kasulikud mõõdud	laius 42 cm sügavus 44 cm kõrgus 17 cm
Toitepinge ja -sagedus	vt andmeplaadilt
Põletid	on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamise- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.
ENERGIAMÄRGIS	Energiakulu loomuliku konvektiooni puhul – kuumutusrežiim: Konveksioon; Deklareeritud energiakulu sundkonvektiooni puhul Klass – kuumutusrežiim: Küpsetamine

Käitamine ja kasutamine

EE

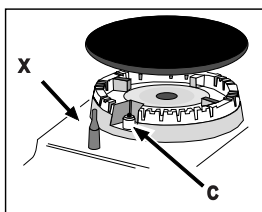
Pliidi kasutamine

Gaasipõletite süütamine

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

Põleti süütamiseks:

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



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 2-3 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme.

! Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut. Põleti välja lülitamiseks keerake nupp kuni lõppasendini.

Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

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

Põleti määratlemiseks vaadake osas „Põletite ja düüside andmete tabel” olevat skeemi.

! Kui mudel on varustatud väiksema restiga, siis pidage meeles, et seda võib kasutada ainult lisapõletiga, kui kasutate nõusid, mille läbimõõt on alla 12 cm.

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 emailikihti.

1. Kõpsetusrežiimi valimiseks keerake valikunuppu.
 2. Kõpsetusrežiimile sobiva või soovitud temperatuuri valimiseks keerake taimerinuppu.
- Tabelist leiate kõpsetusrežiimide loendi ja soovitud kõpsetustemperatuurid (vt tabelit „Soovitused ahjus kõpsetamiseks”).

Kõpsetamise ajal on alati võimalik:

- muuta kõpsetusrežiimi. Selleks keerake valikunuppu.
- muuta temperatuuri. Selleks keerake termostaadinuppu.
- peatada kõpsetamine. Selleks keerake valikunupp asendisse „0”.

! Asetage kõpsetusnõu(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



TAVALINE AHJU režiim

Nii alumine, kui ka ülemine kütteelement on sees. Kasutades seda tavalist küpsetusrežiimi, on soovitatav kasutada ainult ühte resti. Kui kasutatakse rohkem kui ühte resti, jaotub soojus ebaühtlaselt.



SULATAMISE režiim

Ahju alaosas paiknev ventilaator paneb õhu ahjus tsirkuleerima ümber toidu toatemperatuuril. See on soovitatav erinevate toitude sulatamiseks, aga ka õrnade toiduainete, mis ei vaja kuumust, nagu näiteks: jäätisekoogid, koore või vanillikaste, puuviljakoogid. Kasutades ventilaatorit väheneb sulatamise aeg umbes poole võrra. Liha kala või leiva korral on protsessi kiirendada kasutades „multi-küpsetamise“ režiimi ja seades temperatuuri vahemikku 80° - 100°C.



Režiim VENTILEERITUD PÕHI

Aktiveeritud on alumine kütteelement ja ventilaator, mis võimaldavad soojuse jaotumist üle kogu ahju sisemuse. Selline kombinatsioon on kasulik kergeks kala ja juurviljade küpsetamiseks.



GRILL režiim

Ülemise kütteelemendi keskmine osa on sisse lülitatud. Grilli kõrge ja otsene temperatuur on soovitatav nende toitude valmistamiseks, mis vajavad suurt pindmist temperatuuri (vasika- ja loomaliha steigid, filee steigid ja antegoot). Küpsetusrežiim kasutab piiratud energiahulka ja on ideaalne väiksemate roogade grillimiseks. Paigutage toit resti keskele, kuna see ei küpse õigesti, kui see on paigutatud nurka.



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 sundtsirkulatsiooni üle kogu ahju. See takistab toidu pinna kõrbemist ja võimaldab soojusel jõuda ose toiduni.

! GRILL ja GRATÄÄN režiime tuleb kasutada suletud ahjuuksega.



GRILLIMISREŽIIM

Temperatuur: Max.

Ülemise kütteelemendi keskmine osa lülitub sisse. Grilli kõrget ja vahetut temperatuuri soovatakse selliste roogade valmistamiseks, mille pinnale peab mõjuma kõrge temperatuur (vasika- ja loomalihapraad, filee, antrekoot). Selles küpsetusrežiimis tarbitakse piiratud



KÜPSETUS režiim

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max.

Tagumine kütteelement ja ventilaator lülituvad sisse ning tagavad õrna kuumuse ühtlase jaotumise kogu ahjus.

See režiim on ideaalne tundlike toitude küpsetamiseks, nt kerkimist vajavad koogid ja väikeste tortide küpsetamiseks 3 riulil korraga. Mõned näited: tuuletaskud, magusad ja soolased küpsised, hõrgud lehttainatooted, rullbiskviit ja väikesed köögiviljaportsjonid au gratin jne.



VENTILAATORI TEKITATUD

SUNDRINGLUSEGA režiim

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max.

Sisse lülituvad nii kütteelemendid kui ventilaator. Kuna kuumus püsib muutumatu ja ühtlane kogu ahjus, küpsetab ja pruunistab õhk toitu ühtlaselt igalt poolt. Selles režiimis saate valmistada korraga ka mitut rooga, kui nende küpsetustemperatuurid on ühesugused. Korraga saate kasutada kuni 2 resti, järgides lõigus „Toidu valmistamine rohkem kui ühel tasandil korraga“ antud juhiseid.

See ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim sobib ideaalselt üleküpsetatavate roogade ning märkimisväärselt pikendatud küpsetusajaga roogade valmistamiseks, nagu näiteks: lasanje, pastaküpsetised, kanapraad ja kartulid jne. Pealegi võib tänu soojuse suurepärasele jaotumisele küpsetada praadi ka madalamatel temperatuuridel. Madalamate temperatuuride korral on mahlade kadu väiksem, liha jääb pehmem ning prae kaal väheneb vähem. Ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim on eriti sobiv kala küpsetamiseks vähema koguse maitseainetega. Nii säilib kala maitse ja välimus. Magustoidud: see režiim sobib ideaalselt ka kergitatud tainast kookide küpsetamiseks.

Pealegi saab seda režiimi kasutada ka valge või punase liha ja leiva kiireks sulatamiseks. Selleks valige temperatuur 80°C. Tundlike toitude sulatamiseks valige temperatuuriks 60°C või kasutage ainult külma õhu sundringluse funktsiooni. Sel juhul seadke termostaadinupp sättele 0°C.



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.



EELKUUMUTUSREŽIIM

Ahju kiire eelkuumutamine. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud, seejärel valige soovitud küpsetusfunktsioon.

Küpsetamine mitmel riulil korraga

Kui on vaja kasutada kahte ahjuplaati, siis kasutage VENTILAATOR-AHJU küpsetamisrežiimi , kuna see on ainus sobilik režiim. Samuti soovitame:

- ärge kasutage asendeid 1 ja 5. Liigne otsene kuumus võib temperatuuritundlikud toidud ära kõrvetada.
- Kasutage asendeid 2 ja 4 ning pange toit, mis vajab rohkem kuumust, ahjuplaadi asendisse 2.
- Kui valmistate toite, mis vajavad erinevaid valmimisaegu ning temperatuure, siis seadke temperatuur, mis jääb kahe soovitud temperatuuri vahele (vt Ahju küpsetamisnõuannete tabelit) ja asetage delikaatsem toit ahjuplaadi asendisse 4. Eemaldage esimesena toit, mis nõuab lühemat valmimisaega.
- Kui valmistate pitsasid mitmel ahjuplaadil temperatuuriga kuni 220°C, siis eelsoojendage ahju 15 minutit. Üldiselt võtab toiduvalmistamine ahjuplaadi asendis 4 kauem aega. Soovitame esimesena eemaldada pitsa, mis valmis madalaimas ahjuplaadi asendis ja seejärel eemaldage paari minuti pärast pitsa, mis valmis asendis 4.
- Asetage nõrgumispann alla ja ahjuplaad üles.

Ahju alumises osas asuv panipaik

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

!Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas kergestisüttivaid materjale.

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

Praktilisi toiduvalmistamise nõuandeid

! GRILLIMISE kasutamisel, asetage nõrgumispann toiduvalmistamise jääkide ja rasva kogumiseks asendisse 1.

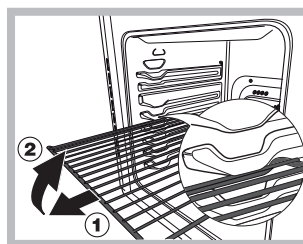
GRILLIMINE

- Pange ahjuplaad asendisse 3 või 4. Asetage toit ahjuplaadi keskele.
- Soovitame kasutada maksimaalset võimsust. Ülemine kütteelement on varustatud termostaadiga ega pruugi pidevalt töötada.

PITSAREŽIIM

- Kasutage kergest alumiiniumist pitsapani. Asetage see kaasasolevale restile. Krõbeda kooriku saavutamiseks, ärge nõrgumispanni kasutage, kuna see takistab kooriku teket ja pikendab küpsetamise aega.

Kui pitsal on mitu katet, siis soovitame lisada pitsale mozzarella juustu alles poole küpsetusaja möödudes.

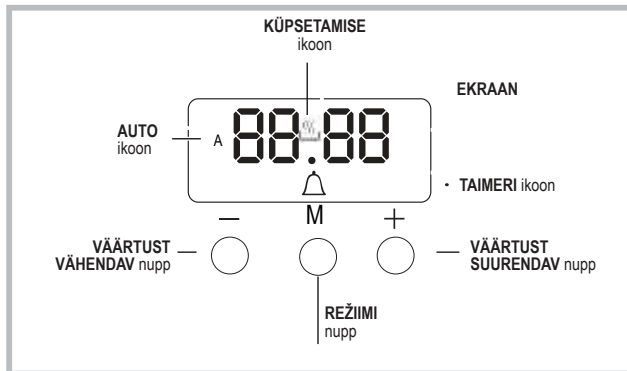


HOIATUS! Ahjul on stopp-süsteem, mistõttu ei tule rest veidi väljapoole tõmmates täielikult ahjust välja(1). Resti täielikuks väljatõmbamiseks tõstke resti eestpoolt veidi üles ja tõmmake (2).

RETSEPT	KÜPSETUSFUNKTSIOON	KÜPSETAMISASTE (põhjast)	TEMPERATUUR (°C)	AEG (min)
Biskviitkook	Termiline	2	160 - 190	30–60
	Konveksioon	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)	Termiline	3	180 - 200	50 - 100
	Konveksioon	2 - 4	160 - 190	40–90
Küpsised	Termiline	3	160 - 180	20–45
	Konveksioon	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Väikesed koogid	Termiline	3	160 - 180	20–45
	Konveksioon	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pitsa	Termiline	3	230–250	10 - 25
	Konveksioon	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Vorstid/ sea ribid/ Hamburger	Röstima	4	MAX	15 - 30
Lahtine plaadipirukas	Termiline	3	180 - 200	50 - 70
Lahtine plaadipirukas	Konveksioon	2 - 4	170 - 190	60–80
Röstleib ja -sai	Röstima	5	MAX	Eelkuumutus 5' Küpsetamine 2.5'
Lasanje	Termiline	2	170 - 190	40 - 60
Linnuliha	Termiline	2	200 - 230	50 - 90
	Turbogrill	3	200 - 220	55 - 70
Loomaliha	Termiline	2	190 - 200	70 - 110
	Konveksioon	2	180 - 190	80 - 120
Vasikaliha	Termiline	2	190 - 200	70 - 110
	Konveksioon	2	180 - 190	80 - 120
Kala	Termiline	2	170 - 190	30 - 50
	Röstima	4	200	20 - 30
Täidetud aedvili	Konveksioon	2	180 - 200	50 - 70

Kella ja minutilugeja kasutamine

EE



Kella seadmine

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

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

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

Helisignaali sageduse muutmine

1. Siis saate sumeri sageduse signaali muuta, vajutades korduvalt nuppu "-".

Minutilugeja seadistamine

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

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

Küpsetamise programmeerimine

Enne programmeerimist, tuleb valida küpsetusrežiim.

Küpsetamise kestuse programmeerimine

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

Küpsetusrežiimi lõpuaja seadistamine

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

Programmi tühistamine

Programmi tühistamiseks:

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

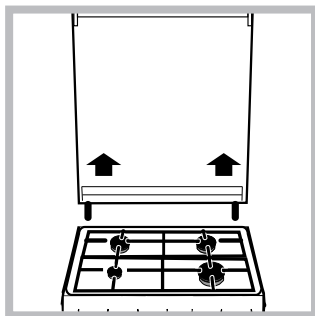
Keskkonnasäästmine

- GRILLI, TOPELTGRILLI ja GRATÄÄNI režiimi kasutamisel hoidke ahjuuks 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 märkimisväärselt säästmiseks lülitage ahi umbes 5 kuni 10 minutit enne planeeritud küpsetamise aja lõppu ja kasutage toidu valmimiseks ahju jääsoojust.
- Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse 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.
- 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.

Kate



Kui pliidil on klaaskate, siis puhastage seda leige veega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pliidi tagaosas puhastamiseks 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

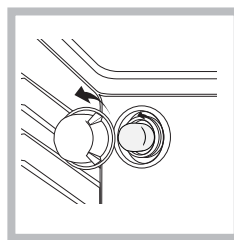
Aja jooksul võivad leegihajutid ummistuda või raske pöörata. Sel juhul vahetage need välja.

! Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.

 **www** Toote täielikke tehnilisi näitajaid, sh ahju energiaklassi, saate vaadata ja alla laadida meie veebilehelt www.indesit.com

Ahju valgusti lambi väljavahetamine

EE



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

Ärge kasutage ahju lamp, mis / välisvalgustuse.

Klienditugi

Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

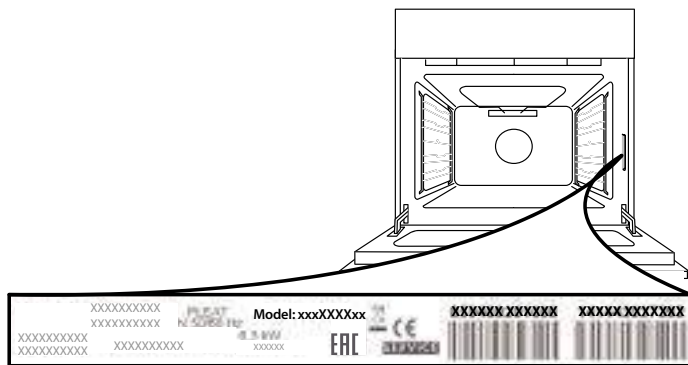
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

TEENINDUS

Abi saamiseks helistage tootega kaasas olevas garantiibrošüüris antud numbrile või järgige juhiseid meie veebisaidil. Olge valmis, et teilt küsitakse järgmist teavet:

- Törke lühike kirjeldus
- Teie seadme täpne tüüp ja mudel
- Abikood (number, mis on kirjas seadme andmeplaadil sõna SERVICE järel; seda saab vaadata ahju ukse vasakpoolsest siseküljelt, kui uks on avatud)
- Teie täpset aadressi
- Kontakttelefoni numbrit



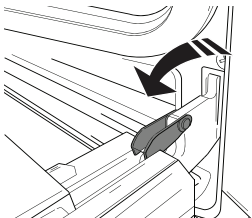
Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remondimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.

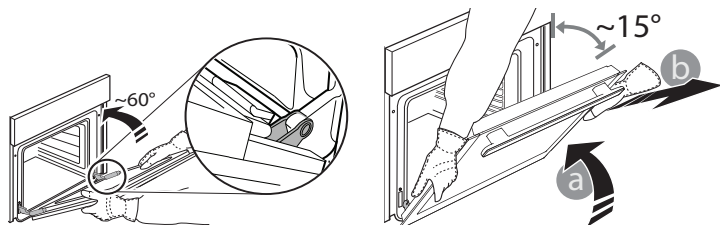


UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

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

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

Auru abil ahju puhastamine:

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

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

Tähtis! Enne aurupuhastuse alustamist:

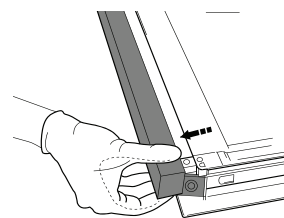
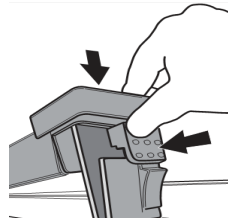
- eemaldage kõik toidujäägid/rasva jäägid ahju põhjast.
- eemaldage kõik lisatarvikud (restid ja pannid).

Peale eelmainitud tegevuste teostamist, soovime järgmist:

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

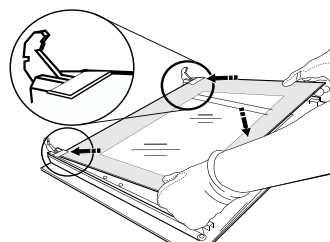
HÖLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.

3. Ukse sisemise klaasi tagasi panemiseks sisestage klaas korrektselt, selliselt et paneelile kirjutatud tekst ei oleks pööratud ja oleks kergesti loetav.



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

2 – Valige Saia režiim funktsioon ja seadke temperatuur 90°C;

3 – Hoidke ahi sees 35 minutit;

4 – Lülitage ahi välja;

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

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

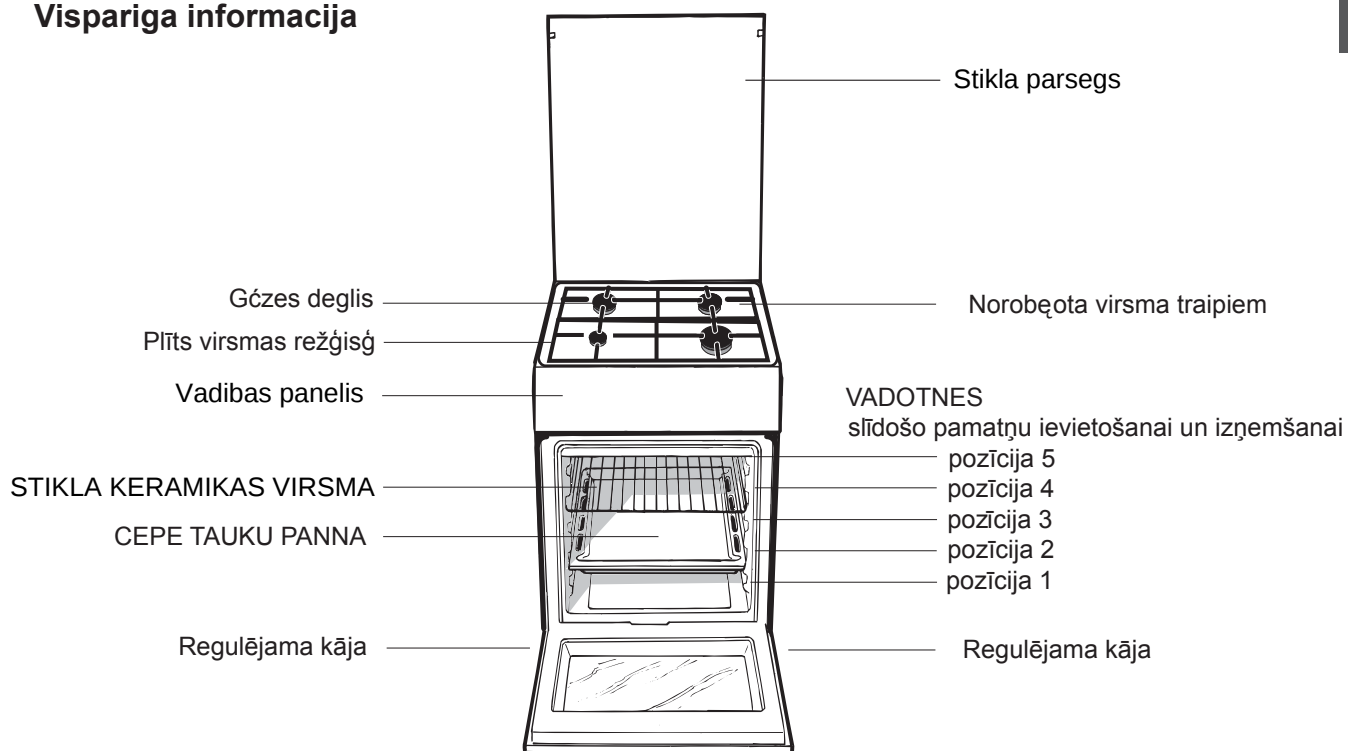
Kui sama puhastust teostada pärast rasvaste toitude valmistamist või kui ahi on väga määrdunud, lõpetage puhastamine tavalisel moel nagu kirjeldatud eelmises peatükis.

! Kõik puhastused tehke siis kui ahi on külm!

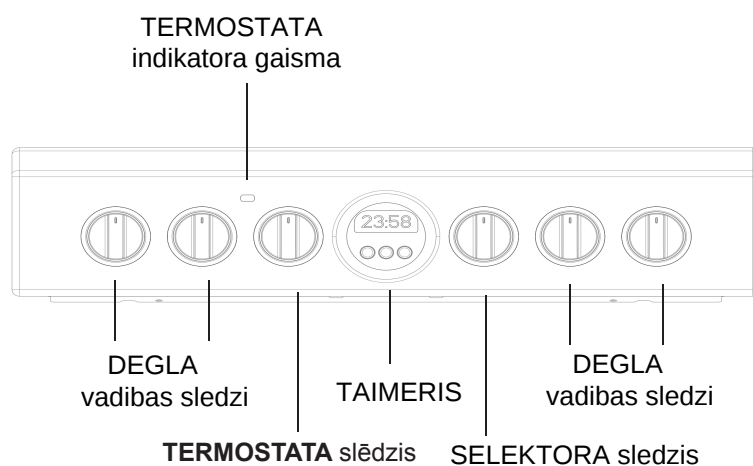
Ierīces apraksts

LV

Vispārīga informācija



Vadības panelis



Uzstadišanas padomi

LV

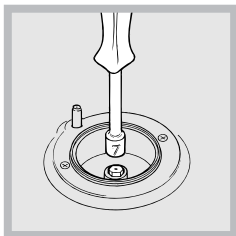
Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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 izbīdiet 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 specifikāciju 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 sadīdinātās gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jānostiprina pēc iespējas ciešāk.

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

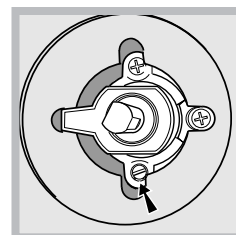
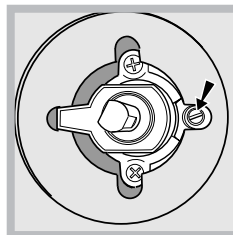
! Plīts virsmas degdņiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.



Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.

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

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



! Šī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

Degļu un sprauslu specifikāciju tabula

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

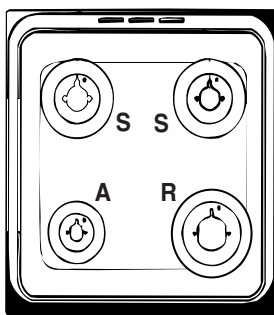
Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gāzes

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

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

Dabāsgāze P.C.S. = 37,78 MJ/m³

! Šī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.



IS5G8CHW/E

TEHNISKIE DATI	
Plīts izmēri (GxPxA)	340x391x424 mm
Tilpums	57 l
Cepeškrāsns iekšējie izmēri	platums 42 cm dziļums 44 cm augstums 17 cm
Barošanas avota spriegums un frekvence	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
Degļi	Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.
ENERGOUZLĪME	Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei — karsēšanas režīmā: Konvekcija. Deklarētais elektroenerģijas patēriņš intensīvās konvekcijas klasei — karsēšanas režīmā: Cepšana.

Leslīgšana un lietošana

LV

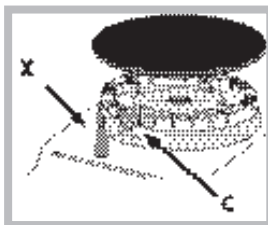
Plīts virsmas lietošana

Degļu iedegšana

Katram DEGLA grozamajam sledzim ir pilns aplis, uz kura noradīts attiecīgā degļa liesmas stiprums.

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degļiem:

1. pietuviniet deglim liesmu vai gāzes šķiltavas;
2. nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai tas norādītu uz maksimālo liesmas iestatījumu ▲;
3. regulējiet liesmas intensitāti nepieciešamajā līmenī, pagriežot DEGLA sledzi 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 DEGĢA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, minimālā liesmas iestatījuma virzienā, līdz deglis iedegas.

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

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

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

Lai degli izslēgtu, pagrieziet rotejošo sledzi, līdz tas ir pozīcijā ●.

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.

Deglis	Ģ Gatavošanas trauku diametrs (cm)
Atrs (R)	24 - 26
Daleji atrs (S)	16 - 20
Papildu (A)	10 - 14

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

! Modeļiem ar degļa samazinātāju nemiet vera, ka to drīkst izmantot tikai papildu deglim, kad lietojat kastrolus ar diametru, kas nepārsniedz 12 cm.

Cepečkrāsns lietošana

! Pirmoreiz lietojot ierīci, tukša, aizvērta cepečkrāsns ir jāuzsilda līdz maksimālajai temperatūrai un jālauj tai darboties šajā režīmā vismaz pusstundu. Pirms cepečkrāsns izslēgšanas un durvīnu atvēršanas parbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesa izmantotajam aizsargvielam, ierīce var radīt nedaudz nepatīkamu aromātu.

! Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepečkrāsns plaukta, jo tā var tik bojāta emaljas kartina. Darbinot cepečkrāsnī grila iesma režīmā, uzstadiet plauktus tikai 1. pozīcijā.

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

Ēdiena gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

- mainīt ēdiena gatavošanas režīmu, pagriežot SELEKTORA slēdzi;
- mainīt temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi.
- pārtraukt ēdiena gatavošanu, pagriežot SELEKTORA slēdzi pozīcijā „0”.

! Cepamie trauki vienmēr jānovieto uz tiem paredzētajiem plauktiem.

TERMOSTATA indikatora gaisma

Ja deg termostata indikatora gaisma, cepečkrāsns sakarst. Kad gaiss cepečkrāsnī sasniedz noteikto temperatūru, termostata indikatora gaisma nodziest. Ēdājā laikā gaisma pārmaiņus iedegas un izdziest, tā norādot, ka termostats darbojas un uztur noteiktu temperatūras līmeni.

Cepečkrāsns apgaismojums

Cepečkrāsns apgaismojumu ieslēdz, pagriežot SELEKTORA slēdzi jebkurā pozīcijā, izņemot “0”. Cepečkrāsns apgaismojums deg visu cepečkrāsns lietošanas laiku.

Pagriežot slēdzi pozīcijā , cepečkrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, neaktivizējot nevienu sildelementu.

Ediena gatavošanas režimi

PARASTS CEPEŠKRĀSNS režīms

Ieslēgsies gan augšējais, gan apakšējais sildelements. Izmantojot parasto gatavošanas režīmu, ieteicams izmantot tikai vienu plauktu cepeškrāsnī. Ja tiek izmantots vairāk nekā viens plaukts, siltums cepeškrāsnī neizplatīsies vienmērīgi.

ATKAUSĒŠANAS režīms

Cepeškrāsns apakšā esošais ventilators nodrošina istabas temperatūras gaisa cirkulāciju ap ēdienu. Tas ir ieteicams ieteicams visa veida pārtikas produktu atkausēšanai, bet īpaši viegliem ēdieniem, kuriem nav nepieciešams karstums, piemēram: saldējuma tortēm, krēma vai olu krēma desertiem, augļu kūkām. Izmantojot ventilatoru, atkausēšanas laiks samazinās apmēram uz pusi. Gaļas, zivju un maizes gadījumā iespējams paātrināt procesu, izmantojot „multi-gatavošanas” režīmu un iestatot temperatūru uz 80° - 100°C.

APAKŠĒJAIS VENTILĒJAMĀIS režīms

Tiek ieslēgts apakšējais sildelements un ventilators, kas nodrošina siltuma izplatīšanos visā cepeškrāsnī. Šāda kombinācija ir noderīga dārzeņu un zivju vieglai gatavošanai.

GRILA režīms

Temperatura: maksimāla.

Ieslēdzas augšējais sildelements vidusdaļa. Grila augsta temperatūra un koncentrēta silta gaisa plūsma ir ieteicama ēdieniem, kam nepieciešama augsta virsmas

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 brūnu ediena virspusi, lietojiet šo režīmu.

SACEPUMA režīms

Temperatura: jebkura temperatūra no 50°C līdz 200°C. Darbojas augšējais sildelements, iesms, ja cepeškrāsns ar to ir aprīkota, 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 cepeškrāsns durvim jābūt aizvērtam.

ĀTRAS PRIEKŠSILDĪŠANAS režīms

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. Pirms ieliekat ēdienu krāsnī, pagaidiet līdz priekšsildīšana ir beigusies, tad izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju.



CEPĀNĀS režīms

Temperatūra: jebkura temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.

Aizmugurējais sildelements un ventilators tiek ieslēgti, tā garantējot vienmērīgu un pakāpenisku karstuma izplatīšanos visā cepeškrāsnī.

Šis režīms ir lieliski piemērots smalku ēdienu cepšanai un gatavošanai – īpaši kūkām, kuru mīklai gatavošanas laikā ir jāpācēdas – un noteiktu pīrādziņu gatavošanai trīs plauktos vienlaicīgi. Lūk, daži piemēri: vāja kūkas ar krūmu, saldie cepumi un krekeri, pikantās vāja kūkas, ruletes, mazas dārzeņu sacepumu porcijas u. c.



PICAS režīms

Temperatūra: jebkura temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.

Darbojas apakšais un apakšējais sildelements, kas arī ventilators. Šādi cepeškrāsns tiek ātri uzsildīta līdz augstai temperatūrai (to nodrošina galvenokārt apakšējais sildelements). Ja vienlaikus lietojat vairāk nekā vienu režģi, cepšanas procesa vidū apmainiet vietām uz režģiem novietotos ēdienus.



VENTILČĀNĀS režīms

Temperatūra: jebkura temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.

Tiek ieslēgti sildelementi, kā arī ventilators. Tā kā siltums ir vienmērīgi un pakāpeniski izplatīts visā cepeškrāsnī, visa ēdiena virsma tiek vienmērīgi apcepta un apbrūnināta. Izmantojot šo režģi, dažādos ēdienus var gatavot arī vienlaicīgi, ja vien to attiecīgās gatavošanas temperatūras ir vienādas. Vienlaicīgi var izmantot ne vairāk par divām pamatnēm, rīkojoties saskaņā ar instrukcijām, kas sniegtas sadaļā “Ēdiena gatavošana uz vairākām pamatnēm”.

Ventilčāšanas režģis ir īpaši ieteicams ēdieniem, kam nepieciešama garoziņa, vai ēdieniem, kuru gatavošanas laiks ir ievērojami ilgāks, piemēram: lazanjai, makaronu sacepumiem, ceptai vistai ar kartupeļiem un citiem ēdieniem. Turklāt, gatavojot cepešus, lieliskā karstuma sadalījuma dēļ varat izmantot zemākas temperatūras. Ēd iemesla dēļ ēdiens saglabā savu sulīgumu, gaļa ir maigāka un cepeša svars īpaši nesamazinās. Ventilčāšanas režģis ir īpaši piemērots zivju gatavošanai — tagad zivis var gatavot, pievienojot mazāk garšvielu, tā saglabājot to garšu un izskatu.

Saldie ēdieni ventilčāšanas režģis ir lieliska izvēle rauga kūciņu cepšanai.

Turklāt šo režģi var arī izmantot, lai ātri atkausētu balto vai sarkano gaļu un maizi, iestatot 80°C temperatūru. Lai atkausētu smalkākus ēdienus, termostatom ir jāiestata 60°C temperatūra vai jāizmanto tikai auksta gaisa cirkulācijas funkcija, termostatom iestatot 0°C temperatūru.

Gatavošana vairākos plaukta līmeņos vienlaicīgi

Ja nepieciešams izmantot divus režģus, izmantojiet CEPEŠKRĀSNS VENTILATORA režīmu , jo šis ir vienīgais piemērotais režīms šāda veida gatavošanai. Mēs arī iesakām:

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

Apakšējais nodalījums

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

! Nodalījuma (ja cepeškrāsns ar to ir aprīkota) iekšējās virsmas lietošanas laikā var sakarst.

! Cepeškrāsns apakšējā nodalījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus.

Praktiski gatavošanas padomi

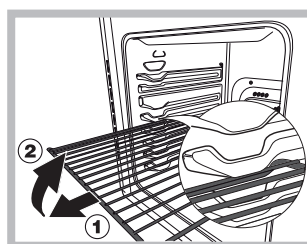
! GRILA gatavošanas režīmos, jo īpaši, izmantojot rotējošo iesmu, cepešpannu novietojiet 1. stāvoklī, lai savāktu gatavošanas atliekas (tauki un/vai taukvielas).

GRILS

- Novietojiet plauktu 3. vai 4. stāvoklī. Novietojiet ēdienu plaukta centrā.
- Mēs iesakām jaudas līmeni iestatīt uz maksimālo. Augšējo sildelementu regulē termostats, un tas ne vienmēr var darboties pastāvīgi.

PICA

- Izmantojiet vieglu alumīnija picas pannu. Novietojiet to uz plaukta.
- Lai garoza būtu kraukšķīga, neizmantojiet cepešpannu (novērš garozas veidošanos, pagarinot gatavošanas laiku).
- Ja picai ir daudz sastāvdaļu, mēs iesakām mozzarella sieru pievienot, kad gatavošanas process ir pusceļā.



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).

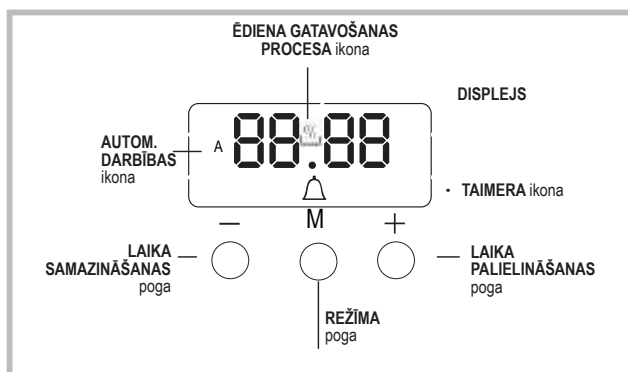
Ģdiena gatavošanas ieteikumu tabula

KULINĀRIJAS RECEPTĒ	GATAVOŠANAS FUNKCIJA	GATAVOŠANAS LĪMENIS (no apakšas)	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKS (min.)
Biskvītkūka	Siltuma režīms	2	160–190	30–60
	Gatavošana ar konvekciju	2 - 4	160–180	30–55
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)	Siltuma režīms	3	180–200	50–100
	Gatavošana ar konvekciju	2 - 4	160–190	40–90
Cepumi	Siltuma režīms	3	160–180	20–45
	Gatavošana ar konvekciju	1 - 3 - 5	140–150	30–45
Mazas kūkas	Siltuma režīms	3	160–180	20–45
	Gatavošana ar konvekciju	1 - 3 - 5	150–160	30–45
Pica	Siltuma režīms	3	230–250	10 - 25
	Gatavošana ar konvekciju	2 - 4	190–210	15–30
Desiņas/ cūkgaļas ribiņas/ Hamburgeri	Vārīšanas režīms	4	MAKS.	15–30
Sāļais pīrāgs	Siltuma režīms	3	180–200	50–70
Sāļais pīrāgs	Gatavošana ar konvekciju	2 - 4	170–190	60–80
Grauzdiņi	Vārīšanas režīms	5	MAKS.	Priekšsildīšana, 5 min Gatavošana, 2,5 min
Lazanja	Siltuma režīms	2	170–190	40–60
Vista	Siltuma režīms	2	200–230	50–90
	Īpaši spēcīga vārīšana	3	200–220	55–70
Liellopu gaļa	Siltuma režīms	2	190–200	70–110
	Gatavošana ar konvekciju	2	180–190	80–120
Teļa gaļa	Siltuma režīms	2	190–200	70–110
	Gatavošana ar konvekciju	2	180–190	80–120
Zivs	Siltuma režīms	2	170–190	30–50
	Vārīšanas režīms	4	200	20–30
Pildīti dārzeņi	Gatavošana ar konvekciju	2	180–200	50–70

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

Pulksteņa/minūšu skaitītāja darbība

LV



Pulksteņa iestatīšana

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

vai pēc tās darbības atteikuma

DISPLEJĀ sāks mirgot cipari 00:00.

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

Zummera (pīkstuļa) frekvences maiņa

1. zummera signāla frekvenci var mainīt, atkārtoti pieskaroties pogai „-”.

Minūšu skaitītāja iestatīšana!

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

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

Gatavošanas programmēšana!

Gatavošanas režīms jāizvēlas pirms programmēšanas.

Gatavošanas ilguma programmēšana

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

Gatavošanas režīma beigu laika iestatīšana

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

Programmas atcelšana

Lai atceltu programmu:

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

Tirišana un apkope

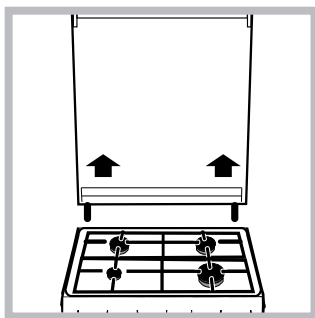
Apkartejas vides aizsardzība

- Lietojot GRILA, DIVRKARŠA GRILA un SACEPUMA režimus, cepeškrāsns durvim jābūt aizvērtam: šādi tiek gūti labāki rezultāti un samazināts elektroenerģijas paterinš (aptuveni par 10%).
- Kad vien iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzsildīšanas, un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katru reizi tās atverot, zūd siltums. Lai ietaupītu nozīmīgu enerģijas daudzumu, vienkārši izslēdziet cepeškrāsns 5-10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un izmantojiet siltumu, ko cepeškrāsns turpina ražot.
- Uzturiet blīvumijas 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 veltīgi iztērēta, un katli, kas pārvērās 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.

Ierīces izslēgšana

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

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.

Cepeškrāsns durtinu blīvju parbaudīšana

Cepeškrāsns durtinu blīves ir regulāri jāparbauda.

Ja blīves ir bojātas, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto pēcpārdošanas tehniskās apkopes dienestu. Pirms blīvju nomaiņas ieteicams cepeškrāsns nelietot

Gazes krana tehniska apkope

Laika gaitā kraniem var rasties aizsērējumi vai pagriešanas grūtības. Tada gadījuma krans ir jāmaina.

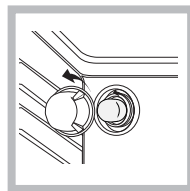
! Šī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

 Pilnu izstrādājuma specifikāciju, tajā skaitā energoefektivitātes rādītājus, varat lejupielādēt tīmekļa vietnē www.indesit.com

Cepeškrāsns spuldzīdu maiņa

LV

1. Kad cepeškrāsns 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 cepeškrāsns elektrotīklam.

Neizmantojiet krāsns lampu / uz apkarteja apgaismojuma

Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

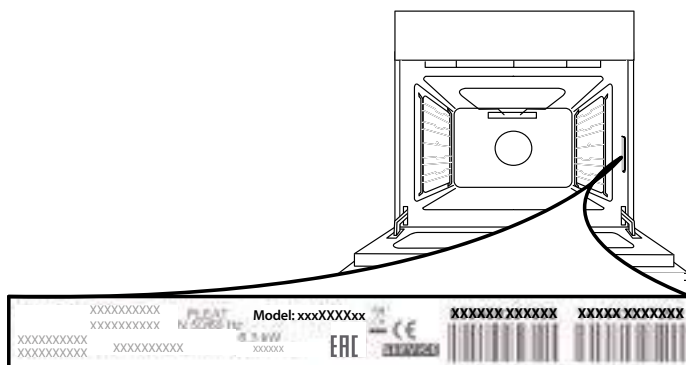
- ierīces modelis (Mod.);
- sērijas numurs (S/N).

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

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

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

- Īsu kļūmes aprakstu
- Precīzu izstrādājuma veidu un modeli
- Atbalsta kods (numurs, kas seko vārdam „SERVICE” un atrodas uz identifikācijas plāksnes, kas PIESTIPRINĀTA izstrādājumam, to iespējams atrast kreisajā pusē, kad cepeškrāsns durtiņas ir atvērtas).
- jūsu adrese
- kontakttālrunis



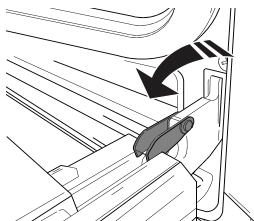
Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

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



DURVJU IZNĒMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠĀNA

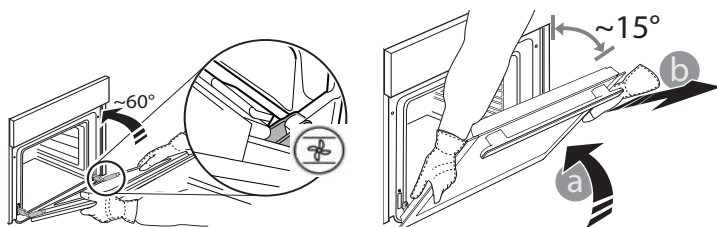
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Pilnībā aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliedziniet, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

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

Cepeškrāsns tīrīšana ar tvaiku:

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

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

Svarīgi! Pirms tvaika tīrīšanas procesa sākšanas:

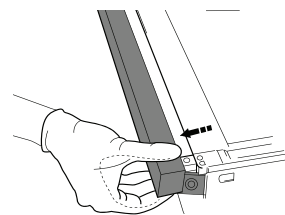
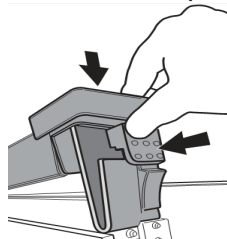
- likvidējiet jebkādas ēdiena / tauku paliekas cepeškrāsns apakšā;
- izņemiet visus piederumus (režģus un pannas).

Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:

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

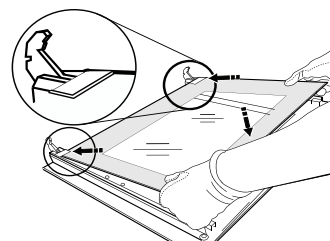
NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

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



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

3. Atpakaļ ieliekot iekšējo durvju stiklu, stikla panelis jāievieto pareizi tā, lai brīdinājuma uzraksts nebūtu apvērsts un būtu viegli salasāms.



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

2 – Izvēlieties **Mīklas režīms**  funkciju un iestatiet temperatūru uz 90°C;

3 – Cepeškrāsni jābūt IESLĒGTAI 35 minūtes;

4 – Izslēdziet cepeškrāsni;

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

6 – Likvidējiet ūdens atliekas cepeškrāsni pēc tīrīšanas procesa beigām.

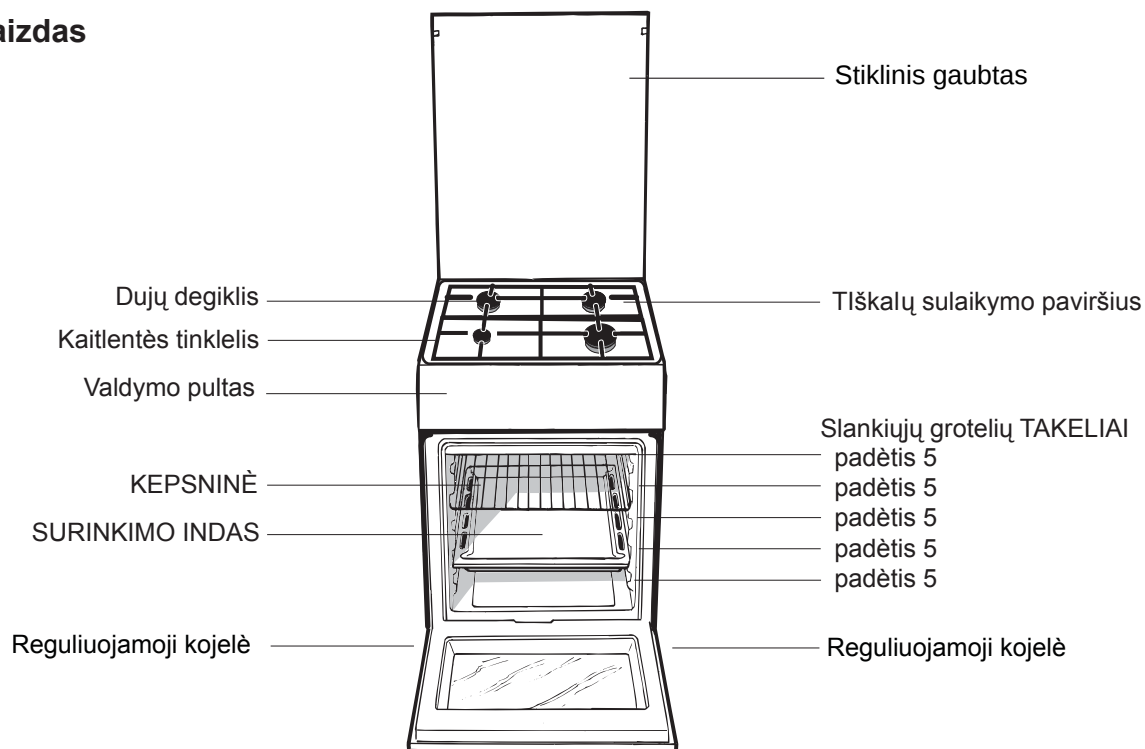
Ja tvaika tīrīšanas procedūra tiek veikta pēc treknu ēdienu gatavošanas vai kad cepeškrāsns ir ļoti netīrs, lūdzu, veiciet tīrīšanu tradicionālā veidā, kā aprakstīts iepriekšējā sadaļā.

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

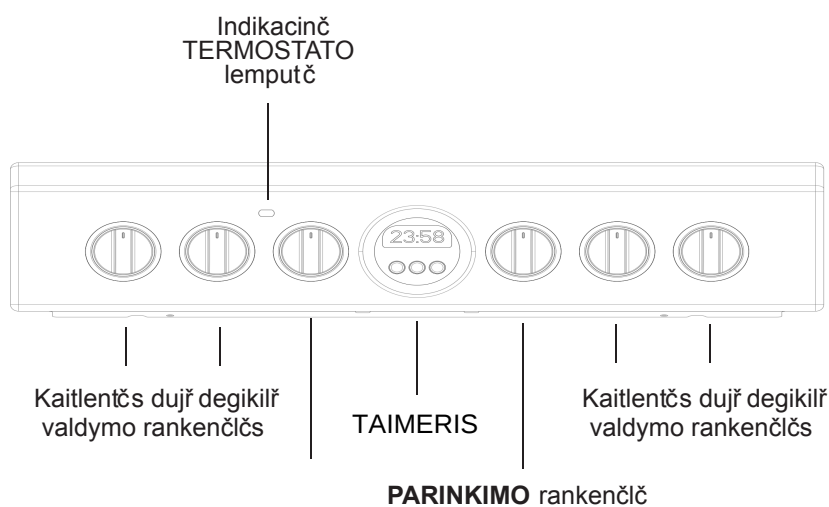
Irenginio aprašymas

LT

Bendras vaizdas



Valdymo pultas



Montavimas patarimai

LT

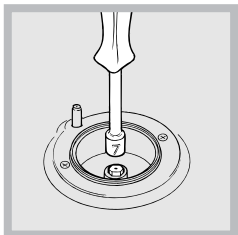
Pritaikymas skirtingam dujų tipui

Galima pritaikyti prietaisą prie kitokio nei numatyto 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 dujomis (žr. degiklių ir antgalių specifikacijų lentelę).
3. Pakeiskite visus kitus komponentus pagal anksčiau pateiktas instrukcijas atgaline tvarka.



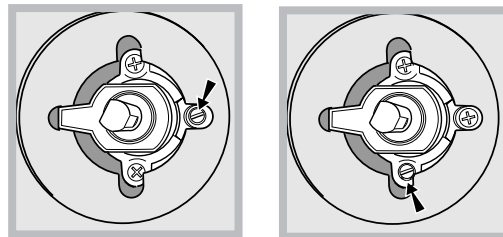
Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

1. Atsukite čiaupą ir mažiausią padėtį.
2. Įdėkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtą, kuris yra prie čiaupo kaidžio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.
- ! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų dalinio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.
3. Kol degiklis dega, keletą kartų greitai pakeiskite rankenėlės padėtį iš mažiausios į didžiausią ir atvirkščiai – patikrinsite, ar liepsna neūgėsta.

! Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.



Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.



! Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro suregulavimo. Suregulavę prietaisą taip, kad jis būtų galima naudoti su skirtingų tipų dujomis, pakeiskite seną etiketę nauja, kuri atitiktų naują dujų tipą (šias etiketes galima įsigyti iš atitinkamo techninės priežiūros centro).

! Jei naudojamas skirtingas dujų slėgis (arba jis tik šiek tiek skiriasi) nei rekomenduojama, paėmimo žarnoje reikia sumontuoti tinkamą slėgio reguliatorių pagal visus reikalavimus, taikomus „dujų kanalo reguliatoriams“.

Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis tam gamintojo leidimą.

Degiklio ir antgalio specifikacijų lentelė

LT

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

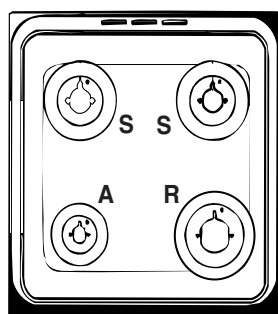
Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos

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

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

Gamtinės dujos P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis tam gamintojo leidimą.



IS5G8CHW/E

TECHNINIAI DUOMENYS	
Orkaitės matmenys (A x P x G)	340x391x424 mm
Tūris	57 l
Naudingieji orkaitės talpos matmenys	Plotis 42 cm Gylis 44 cm Aukštis 17 cm
Maitinimo įtampa ir dažnis	Žiūrėkite duomenų plokštę
Degikliai	Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės
ENERGIJOS ŽENKLINIMAS	Natūralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos: Konvekcija Priverstinės konvekcijos klasės deklaruotosios energijos sąnaudos – šildymo režimas:

Duomenų plokštelė, yra viduje atvartu arba po orkaitės skyrius buvo atidarytas, kairiajame orkaitės viduje sienos.

Paleidimas ir naudojimas

LT

Rankenėlės naudojimas

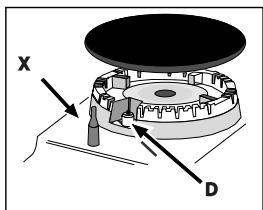
Degiklių uždegimas

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

Norėdami uždegti kaitlentės degiklį:

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

Jei prietaisas turi elektroninį u degimo įrenginį*



(C), paspauskite DEGIKLIO rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę, link mažiausio liepsnos nustatymo, kol degiklis užsidegs. Atleidus rankenėlę degiklis gali užgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmų seką, palaikydami

rankenėlę nuspaustą kiek ilgiau.

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnų įrenginį (X), paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenėlę apie 2-3 sekundes, kad įrenginys būtų aktyvuojamas.

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

Norėdami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį •.

Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

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

Degiklis	Gaminimo indo skersmuo (cm)
Greitasis (R)	24–26
Pusiau greitasis (S)	16–20
Papildomas (A)	10–14

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

! Modeliuose, kurie turi mažą indų laikiklį, šis laikiklis galima naudoti tik ant pagalbinių degiklių, gaminant troškinius induose, kurių skersmuo mažesnis nei 12 cm.

Orkaitės naudojimas

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

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

1. Parinkite norimą maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę.
2. Parinkite maisto gaminimo režimui rekomenduojamą ar norimą temperatūrą pasukdami TERMOSTATO rankenėlę. Maisto gaminimo režimų sąrašas ir siūloma temperatūra pateikiami atitinkamoje lentelėje (žr. *Orkaitės naudojimo patarimų lentelę*).

Gamindami maistą visuomet galite:

- Pakeisti maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę.
- Pakeisti temperatūrą pasukdami TERMOSTATO rankenėlę.
- Baigti maisto gaminių paruošimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę į nulinę padėtį.

Maisto gaminimo indus dėkite tik ant grotelių.

Indikacinė TERMOSTATO lemputė

Kai ji užsidega, orkaitė kaista. Ji išsijungia, kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia parinktą reikšmę. Tuo metu lemputė vis išsijungia ir išsijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastovią temperatūrą.

Orkaitės lemputė

Ji įjungiama pasukant PARINKIMO rankenėlę į bet kurį kitą padėtį, išskyrus nulinę. Ji degs tol, kol veiks orkaitė. Rankenėlę parenkant , lemputė įjungiama, tačiau neaktyvinamas nė vienas kaitinimo elementas.

Maisto gaminimo režimai



KEPIMO režimas

Temperatūra: bet kuri temperatūra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip

Ąsijungs galinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, užtikrinantis tolygų karščio pasiskirstymą visoje orkaitėje. Nustačius šį režimą, patartina kepti ir ruošti sudėtingus patiekalus, ypač pyragus, kurie turi iškilti, ir kepti tam tikrus vaisinius pyragaičius 3 lentynose iškart. Keli pavyzdžiai: pyragaičiai su kremu, saldūs ir kvapnūs sausainiai, kvapnieji pyragaičiai, dveicariški suktinukai ir nedidelės daržovių užkepėlės, kt.



KONVEKCIJOS režimas

Temperatūra: bet kuri temperatūra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip

Esant šiam nustatymui, ąsijungia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Tai išdėstytas klasikinis, ąprastas orkaitės kaitinimo tipas su išskirtiniu karščio pasiskirstymu ir sumažintomis energijos sėnaudomis. Konvekciniė orkaitė nepralenkia, kai reikia paruošti patiekalus iš kelių sudedamųjų, pvz., kopūstus su ąonkauliukais, ispaniško stiliaus menkes, Ankonos stiliaus džiovintas menkes, verdienę su ryžiais ir kt. Puikių rezultatai pasiekiami ruošiant verdienos ar jautienos patiekalus bei mėsos troškinius, guliašą, švėrienę, kumpą ir kt., kuriuos reikia kepti ilgai ir lėtai bei nuolat laistyti skysčiais. Nustačius šį režimą, patartina kepti pyragus bei vaisius ir troškinti maistą dengtuose induose. Ruošdami maistą konvekcijos režimu, naudokite tik vieną nulađėjimo indą arba kepimo groteles, kitaip ąiluma netolygiai pasiskirstys. Naudodami skirtingo aukđio kepimo groteles, galite subalansuoti ąilumos kieką orkaitės virđuje ir apačioje. Grotelių aukđą pasirinkite atsišvelgdami á tai, ar patiekalui reikia daugiau karđio iš virđaus.



PICOS režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

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



SPARČIOJO ĮKAITINIMO režimas

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Prieš sudėdami maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas, tada pasirinkite pageidaujamą gaminimo funkciją.



APATINĖS VENTILIACIJOS režimas

Jungiamas apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, leidžiantis karščiui pasiskirstyti po visą orkaitę. Ši kombinacija tinka lengvai pagaminti daržovėms ir žuviai.



VENTILIATORIAUS PAGALBOS režimas

Temperatūra: bet kuri temperatūra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip

Ąsijungs kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Kadangi karštis visoje orkaitėje būna vienodas, maistas tolygiai idkepa ir paruduoja. Esant šiam režimui, galite vienu metu kepti ąvairius patiekalus, jei tik jį kepimo temperatūros panađios. Vienu metu galite naudoti ne daugiau kaip dvi groteles, be to, reikia laikytis nurodymų, pateikiamų skyriuje „Kepimas ant daugiau nei vienų grotelių“.

Šis ventiliatoriaus pagalbos režimas ypač rekomenduojamas ruošiant patiekalus, kuriuos reikia apskrudinti ir kuriuos reikia ilgiau kepti, pvz.: lazanių, makaronų patiekalus, vidčiukų su bulvėmis ir kt. Be to, ąilumai puikiai pasiskirstant galima naudoti mažesnę temperatūrą. Taip maistas praranda mažiau skysčių, mėsa būna ąvelnesnė, o kepsnio svoris nesumažėja. Ventiliatoriaus pagalbos režimas ypač tinka ruošiant šuvis, nes jas galima pabarstyti tik trupučiu prieskonių, taip šuvis nepraras tikrojo savo skonio ir išvaizdos. Desertai: ventiliatoriaus pagalbos režimas puikiai tinka kepant mielinus pyragus.

Be to, šį režimą galima nustatyti, kai norima greitai atšildyti raudoną ar baltą mėsą ir duoną (nustatoma 80 °C temperatūra). Norint atšildyti ąvelnesnį maistą, termostate palaikoma 60 °C temperatūra arba naudojama tik ąalto oro cirkulavimo funkcija, termostate nustatant 0 °C temperatūrą.



KEPSNINĖS režimas

Temperatūra: MAX.

Ąsijungia vidurinė virđutinio kaitinimo elemento dalis. Tiesioginė aukđta kepsninės temperatūra rekomenduojama maistui, kuriam reikia didelės pavirđiaus temperatūros (verdienos ir jautienos kepsniai, filė ir antrekotas). Šiame kepimo režime naudojamas ribotas energijos kiekis, jis puikiai tinka skrudinant. Maistą dėkite grotelių viduryje – jei padėsite ąonuose, jis tinka mai neidkeps.



KEPSNINĖS režimas

Temperatūra: bet kuri temperatūra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip

Ąsijungia virđutinis kaitinimo elementas ir besisukantis iedmas.

Kai tiesioginė temperatūra yra itin aukđta, apskrunda mėsos ir kepsnių pavirđius, o jį viduje sulaikomas skystis ir mėsa suminkđtėja. Ruošiant patiekalus, kurių pavirđis turi veikti aukđta temperatūra, rekomenduojama nustatyti kepsninės režimą: pvz., jautienos kepsnius, verdienę, ąonkauliukus, filė, mėsinius ir kt.



SKRUDINIMO režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir 200 °C.

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

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



ATŠILDYMO režimas

Orkaitės apačioje esantis ventiliatorius priverčia oro kambario temperatūros orą cirkuliuoti aplink maistą. Šis režimas rekomenduojamas atšildant visų rūšių maistą, bet ypač tinka švelniam maistui, kuriam nereikia karščio, pvz.: ledams, kremams ar pudingams, vaisių pyragams. Naudojant ventiliatorių, atitirpinimo laikas sutrumpinamas perpus. Tuo atveju, kai atitirpinama mėsa, žuvis ar duona, galima pagreitinoti procesą naudojant „Keleto gaminių“ režimą ir nustatant 80–100 °C temperatūrą.

Praktiniai patarimai gaminimui

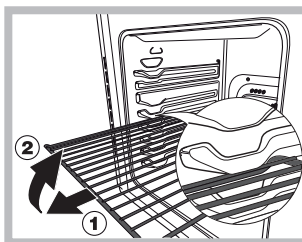
! Gamindami GRILIO režimu, įdėkite skardą į 1 padėtį, kad surinktumėte likučius (riebalus ir / ar taukus).

GRILIS

- Įstatykite groteles į 3 arba 4 padėtį. Sudėkite maisto produktus ant grotelių centre.
- Rekomenduojame nustatyti maksimalų galios lygį. Viršutinis kaitinimo elementas reguliuojamas termostatu ir gali neveikti nuolat.

PICOS REŽIMAS

- Naudokite lengvą aliumininę picos skardą. Padėkite ant pridėtų grotelių. Jei norite traškos plutelės, nenaudokite lašėjimo skardos, nes ji trukdo plutai susidaryti ir padidina kepimo laiką.
- Jei ant picos dėjote daug ingredientų, rekomenduojama mocarelos sūrį uždėti įpusėjus kepimui.



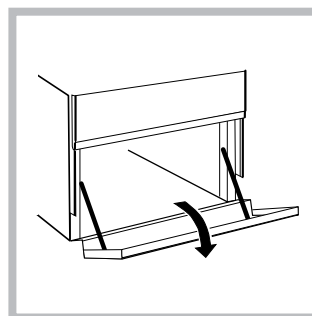
ĮSPĖJIMAS! Orkaitėje įdiegta stabdiklių sistema, kad ištraukti padėklai neiškristų iš orkaitės (1). Norėdami padėklą visiškai ištraukti iš orkaitės, laikydami jį priekyje kilstelėkite ir patraukite, kaip parodyta paveikslėlyje (2).

Gaminimas ant kelių lentynėlių vienu metu

Jei reikia vienu metu naudoti dvi lentynėles, naudokite ORKAITĖS SU VENTILIATORIUMI gaminimo režimą nes tai vienintelis režimas, kuris tinka tokiam gaminimui. Rekomenduojame:

- nenaudoti 1 ir 5 padėčių. Taip yra dėl to, kad per didelis karštis gali apdegti produktus, kurie yra jautrūs karščiui.
- naudokite 2 ir 4 padėtis, maistą, kuriam reikia daugiau karščio, dėkite ant lentynėlės 2 padėtyje.
- Jei gaminate patiekalus, kurių gaminimo laikas ir temperatūra skiriasi, nustatykite temperatūrą, kuri būtų per vidurį tarp abiejų rekomenduojamų temperatūrų (žr. Gaminimo orkaitėje patarimų lentelę) ir gležnesnį patiekalą dėkite ant lentynėlės 4 padėtyje. Iš pradžių ištraukite patiekalą, kurio gaminimo laikas yra trumpesnis.
- Jei kepate picas ant kelių lentynėlių su 220 °C temperatūra, 15 minučių pakaitinkite orkaitę. Paprastai gaminimas ant grotelių 4 padėtyje užtrunka ilgiau, rekomenduojame ant apatinės lentynėlės esančią picą išimti pirmiausiai, o 4-oje padėtyje esančią picą išimti dar po kelių minučių.
- Apačioje įdėkite lašėjimo skardą ir įstatykite groteles viršuje.

Apatinis orkaitės skyrius*



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

! Nedėkite degių medžiagų á apatiná orkaitės skyrių.

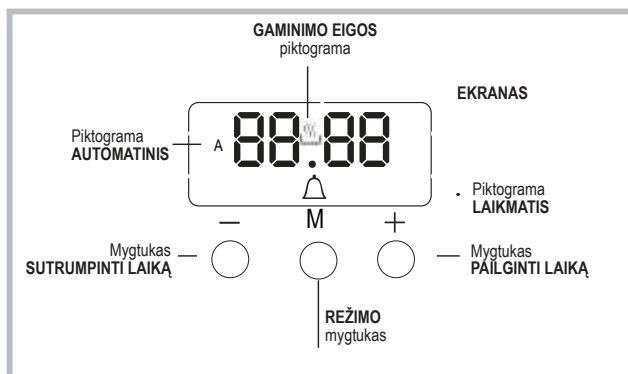
!Vidiniai stalčiai (kur yra) pavirđiai gali ákaisti.

RECEPTAS	GAMINIMO FUNKCIJA	GAMINIMO LYGIS (nuo apačios)	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKAS (min.)
Biskvitinis pyragas	Terminė	2	160–190	30–60
	Konvekcinė	2 - 4	160–180	30–55
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	Terminė	3	180–200	50–100
	Konvekcinė	2 - 4	160–190	40–90
Sausainiai	Terminė	3	160–180	20–45
	Konvekcinė	1 - 3 - 5	140–150	30–45
Pyragėliai	Terminė	3	160–180	20–45
	Konvekcinė	1 - 3 - 5	150–160	30–45
Pica	Terminė	3	230–250	10 - 25
	Konvekcinė	2 - 4	190–210	15–30
Dešrelės / kiaulienos šonkauliukai / Mėsainis	Kepinimas	4	MAKS.	15–30
Trapios tešlos plokštainis su įdaru	Terminė	3	180–200	50–70
Trapios tešlos plokštainis su įdaru	Konvekcinė	2 - 4	170–190	60–80
Skrebučiai	Kepinimas	5	MAKS.	Įkaitinimas 5' Gaminimas 2,5'
Lazanija	Terminė	2	170–190	40–60
Vištiena	Terminė	2	200–230	50–90
	Turbokepinimas	3	200–220	55–70
Jautiena	Terminė	2	190–200	70–110
	Konvekcinė	2	180–190	80–120
Veršiena	Terminė	2	190–200	70–110
	Konvekcinė	2	180–190	80–120
Žuvis	Terminė	2	170–190	30–50
	Kepinimas	4	200	20–30
Įdarytos daržovės	Konvekcinė	2	180–200	50–70

! kepimo laikai yra apytiksliai ir gali skirtis priklausomai nuo skonio. Kepimo metu naudojant kepsninę ar kepsninę su ventiliatoriumi, visada 1-je grotelių padėtyje (skaičiuojant nuo apačios) reikia padėti riebalų surinkimo indą.

Laikrodžio / minučių matuoklio naudojimas

LT



Laikrodžio nustatymas!

Laikrodį galima nustatyti, kai orkaitė yra įjungta arba išjungta, jei prieš tai nebuvo užprogramuotas gaminimo ciklo pabaigos laikas. Po to, kai prietaisas prijungiamas prie elektros tinklo

arba vėl įjungiamas srovės tiekimas po to, kai jis buvo nutrūkęs, skaičiai 00:00

EKRANE pradės mirksėti.

1. Paspauskite mygtukus „+“ ir „-“ kartu.
Pradės mirksėti dvitaškis tarp valandų ir minučių rodinio.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ pakoreguokite laiką; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.

Zirzeklio signalo dažnio keitimas

1. galėsite pakeisti signalo dažnį spausdami „-“.

Minučių matuoklio nustatymas!

Ši funkcija nepertraukia gaminimo ir neturi įtakos orkaitėi; ji tiesiog naudojama tam, kad praėjus nustatytam laiko tarpui įsijungtų garsinis signalas.

1. Kelis kartus paspauskite mygtuką , kol pradės mirksėti piktograma  ir trys skaičiai ekrane.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite norimą laiką; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.
3. Palaukite 5 sekundes. Jei mygtuką paspausite dar kartą, ekrane bus rodomas laiko skaičiavimas.. Praėjus šiam laikotarpiui pasigirs zirzeklio garsas.

Kepimas naudojant programavimą!

Prieš programuojant turi būti pasirinktas kepimo režimas.

Gaminimo trumės programavimas

1. Kelis kartus paspauskite mygtuką , kol pradės mirksėti piktograma **AUTO** ir trukms skaičiai ekrane.
 2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite norimą trukmę; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.
 3. Palaukite 5 sekundes, po to ekrane pamatysite piktogramą **AUTO**.
 4. Kai praeis nustatytas laikas ir orkaitėje gaminimas bus išjungtas, išgirsite zirzeklio signalą. Norėdami jį išjungti, paspauskite bet kurį mygtuką.
- Pavyzdžiui: yra 9:00 valanda, užprogramuota kepimo trukmė 1 valanda ir 15 minučių. Programa automatiškai sustos 10:15 val.

Gaminimo režimo pabaigos laiko nustatymas

1. Norėdami nustatyti trukmę, atlikite 1–3 veiksmus, kaip nustatyta aukščiau.
 2. Po to paspauskite mygtuką , kol pradės mirksėti pranešimas END.
 3. Mygtukais „+“ ir „-“ pakoreguokite gaminimo pabaigos laiką; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.
 4. Palaukite 5 sekundes arba dar kartą paspauskite mygtuką . Kai prasidės gaminimo procesas, ekrane matysite simbolį .
 5. Praėjus nustatytam laikotarpiui, orkaitė išjungs kepimą ir pasigirs zirzeklio garsas. Norėdami jį išjungti, paspauskite bet kurį mygtuką. Kai piktograma **AUTO** šviečia, programavimas yra nustatytas.
- Pavyzdžiui: ji yra 9:00 valanda ir užprogramuota 1 val. trukmė. Suplanuotas pabaigos laikas yra 12:30 val. Programa automatiškai bus paleista 11:30 val.

Programos atšaukimas

Norėdami atšaukti programą:

- Paspauskite mygtuką , kol pamatysite piktogramą, atitinkančią norimą atšaukti nustatymą, ir nustos mirksėti skaičiai ekrane. Spauskite mygtuką „-“, kol ekrane pamatysite skaičius 00:00.
- Nuspauskite ir laikykite mygtukus „+“ ir „-“; tai atšauks visus anksčiau pasirinktus nustatymus, įskaitant laikmačio nustatymus.

Valymas ir techninė priežiūra

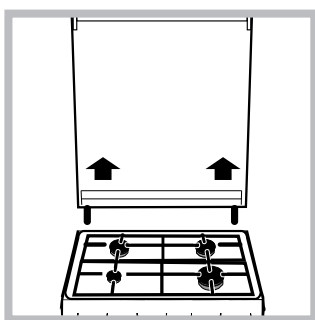
Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Naudodami KEPSNINĖS, DVIKUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO reţimus orkaitės dureles visuomet laikykite uţdaras: taip pasieksite geresnių rezultat  ir sutaupysite 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 pinigų nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpį.
- Puodo ar keptuvės apačia turi uždengti kaitvietę. Jei apačia mažesnė, bus švaistoma brangi energija, ir prie puodų kraštų prisivils maisto likučių, kuriuos bus sunku nuvalyti.
- Maistą gaminkite uždengtuose puoduose ir keptuvėse su gerai uždengtais dangčiais, naudodami kuo mažiau vandens. Gaminant maistą inde be dangčio išnaudojama kur kas daugiau energijos.
- Naudokite puodus ir keptuves plokščia apačia
- Jei gaminate patiekalus, kuriems pagaminti reikia labai ilgo laiko, verta įsigyti garpuodį, jame makstas išvirs dvigubai daugiau ir sutaupys trečdalį energijos.

Prietaiso išjungimas

Prieš atlikdami bet kokius darbus, prietais  atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

Gaubtas



Stiklinis viryklės gaubtas valomas šiltu vandeniu. Nevalykite brai tomaisiais valikliais. Norint palengvinti valym  už kaitlentės galo, gaubt  galima nuimti. J  visid ai atidarykite ir pakelkite aukštyn ( r. pav.).

Neu darykite gaubto, kai degikliai įjungti arba vis dar karšti.

Prieš atidarydami gaubt  nuo jo nuvalykite skysčius.

Dujų čiaupo priežiūra

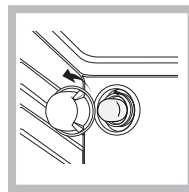
Laikui begant  iaupai užsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

! Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis tam gamintojo leidim .

 Visas gaminio specifikacijas, įskaitant orkaitės energijos efektyvumo klasę, galima rasti ir atsisiųsti iš mūsų svetainės www.indesit.com

Orkaitės lempu ės keitimas

1. Atjung  orkait  nuo maitinimo šaltinio, nuimkite stikliuk , kuris dengia lempu ės lizd  ( r. pav.).
2. Išsukite lempu   ir pakeiskite j  panašia: 230 V, 25 W, galvut  E 14.
3. Uždėkite gaubt  ir prijunkite orkait  prie maitinimo šaltinio.



Nenaudokite orkaitės lempa, kaip / aplinkos apšvietimo.

Pagalba

Visuomet  alia tur tina informacija:

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

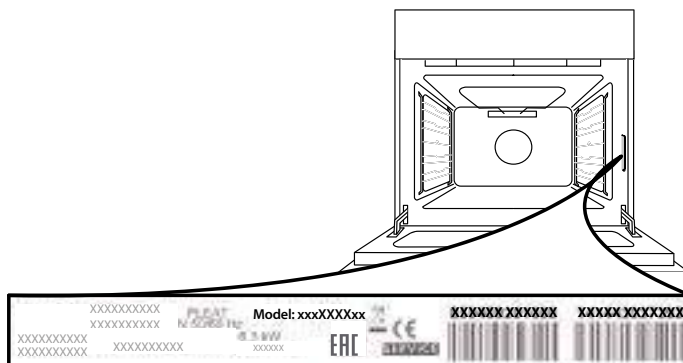
 if informacij  galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS

CENTRAS

Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus m s  svetainėje. Būkite pasiruo   nurodyti:

- Trump  gedimo apra ym ;
- Tiksl  gaminio modelį;
- Pagalbinis kodas (numeris, nurodytas po žodžio SERVICE (TECHNINĖS PRIEŽIŪRA) duomenų plokštelėje, kuri yra PRITVIRTINTA prie gaminio ir atidarius krosnelės dureles matoma kairėje pusėje).
- savo tiksl  adres ;
- telefono numerį



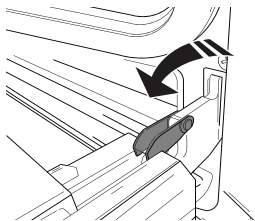
Atkreipkite dėmesį: Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centr  (originali  atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.



DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

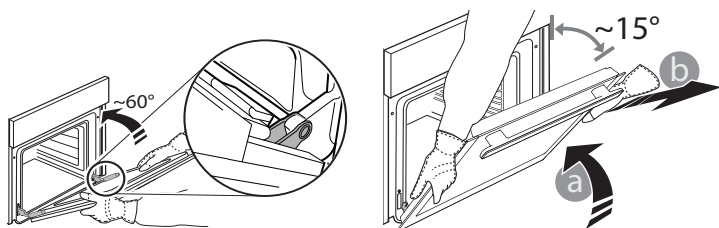
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

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



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

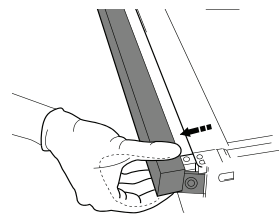
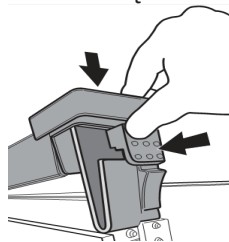
3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatarius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

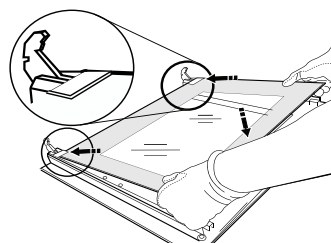
SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.

3. Montuodami tinkamai įstatykite vidinį durelių stiklą, kad ant skydelio užrašytas tekstas nebūtų apsuktas ir būtų lengvai įskaitomas.



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

Orkaitės valymas garais

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

Valymo procesas garais leidžia palengvinti purvo šalinimą nuo orkaitės sienelių ir lengviau išvalyti orkaitės vidų.

! Svarbu! Prieš pradėdami valymo garais procesą:

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

Atlikite aukščiau nurodytas operacijas pagal tokią tvarką:

1. įpilkite 300 ml vandens į skardą į orkaitę, įdėję ją į apatinę lentyną. Modeliuose, kuriuose kepimo skardos nėra, naudokite kepimo popierių ir padėkite jį ant apačioje ant apatinių grotelių;

2. pasirinkite orkaitės funkciją  **APATINIS režimas:** ir nustatykite 90 °C temperatūrą;
3. palikite taip 35 minučių;
4. išjunkite orkaitę;
5. orkaitei atvėsus atidarykite dureles ir pabaikite valyti vandeniu ir drėgna šluoste;
6. baigę valyti pašalinkite iš ertmės vandens likučius.

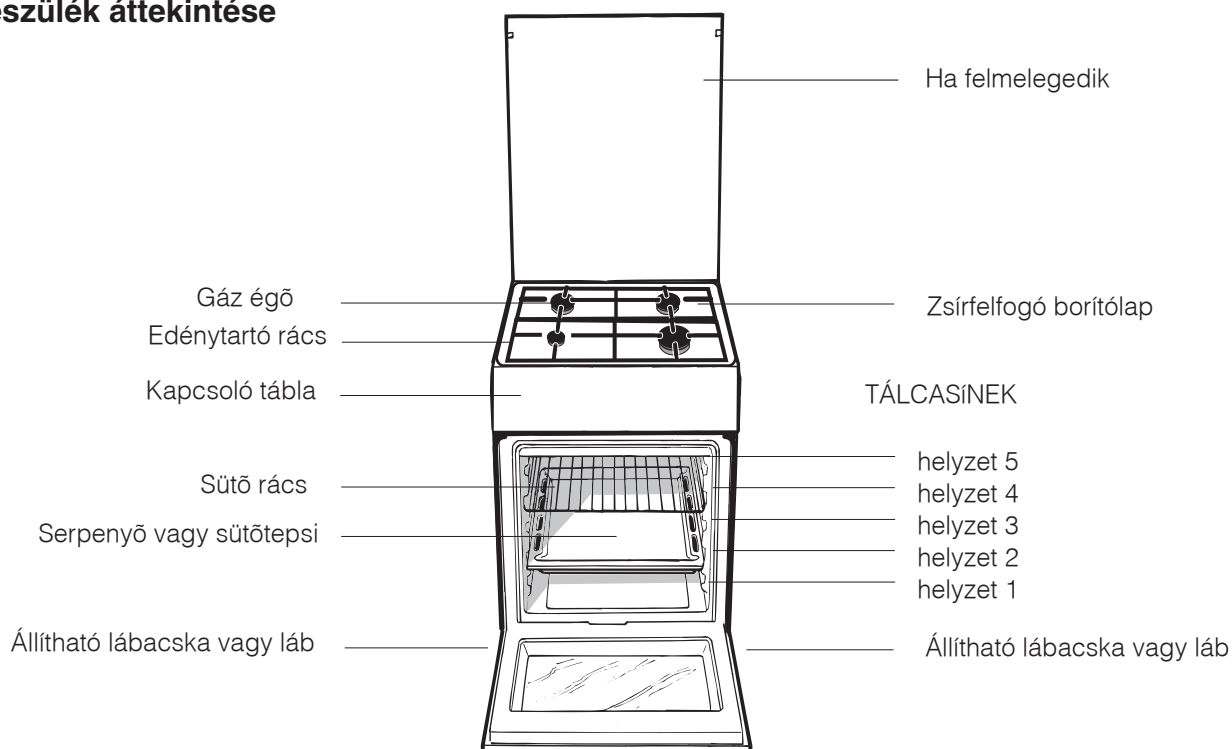
Jei valymo garais procedūrą atliekate po to, kai kepėte itin riebią maistą arba kai orkaitė labai nešvari, pabaikite valymo procesą įprastiniu būdu, aprašytu ankstesniame skyriuje.

! Valykite tik šaltą orkaitę!

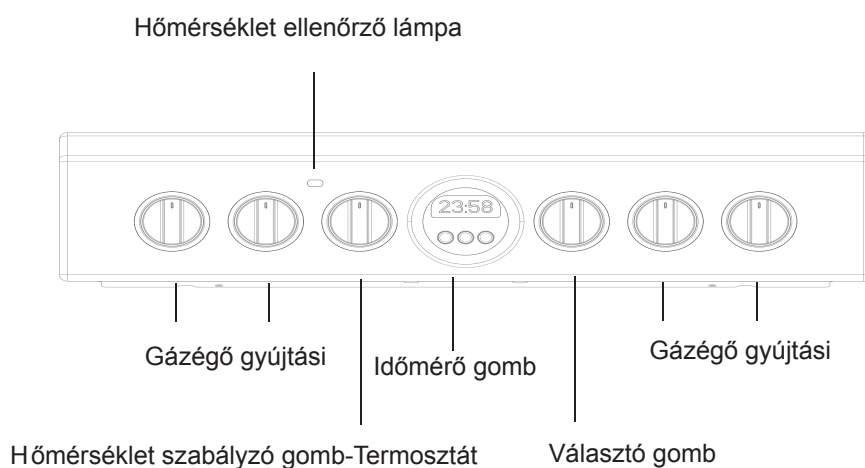
A készülék leírása

HU

A készülék áttekintése



Kezelőpanel



Beszereelési javaslatok

HU

Átállítás más gáz típusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tuzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáz típusra is.

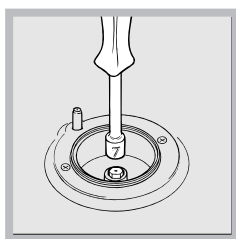
A fozolap átállítása

A fozolapon található gázégők fűvókáinak cseréje:

1. Vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükrol a gázégőket.
2. 7 mm-es csokulcs segítségével csavarozza ki a fűvókákat (lásd ábra), és cserélje le őket az új gáz típushoz való fűvókákra (lásd gázégők és a fűvókák jellemző adatai).
3. Helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében.

A fozolapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:

1. Csavarja a gázégo szabályozó csapját minimumra.
2. Húzza le a tekergombot, és csavarja a tekergomb tengelyében vagy amellet elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap.



! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal működteti, a szabályozócsavarnak – amennyire csak lehetséges – zárt helyzetben kell lennie.:
3. A gázégo bekapcsolt állapotában gyorsan forgassa a



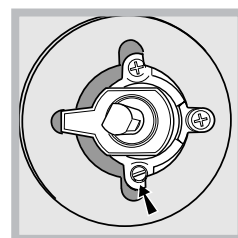
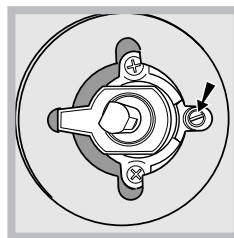
A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.

tekergombot többször a minimumról a maximumra és vissza, és ellenorizze, hogy a láng nem aludt-e ki.

! A fozolap gázégoi nem igénylik a primer levego beszabályozását.

! Miután átállította a készüléket másik gáz típusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető.

! Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.



Ezt a műveletet csak a gyártó által jóváhagyott, szakképzett szerelő végezheti.

A gázégők és a fűvókák jellemző adatai

1. Táblázat				G 20			G25.1			G 30		
Gázégő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia, kW	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	128	3.40	324	132	3.00	335	87	3.00	222
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	104	2.10	200	109	1.90	212	70	1.90	138
Kisegítő (A)	51	30	0.50	76	1.15	109	80	1.00	112	52	1.00	73
Hálózati nyomás	Nom. (mbar)			25			25			30		
	Min. (mbar)			20			20			25		
	Max (mbar)			30			30			35		

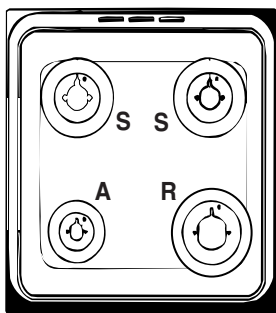
* 15°C-os 1013 mbar nyomású száraz gáz

** propán felső fűtőérték = 50,37 MJ/kg

*** bután felső fűtőérték = 49,47 MJ/kg
föld gáz felső fűtő érték = 37,78 MJ/m³

P.C.S. G25.1 32,51 MJ/m³

Ezt a műveletet csak a gyártó által jóváhagyott, szakképzett szerelő végezheti.



IS5G8CHW/E

ADATTÁBLÁZAT	
Méretek	340x391x424
Térfogat	57 l
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	Szélesség: 42 cm Magasság: 17 cm Mélység: 44 cm
Égőfejek	A billenőajtó belső oldalán vagy a kihúzott ételmelegítő fiók helyén belül a bal oldali falon található adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra állítható.
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	Lásd az adattáblán.
ENERGIAOSZTÁLY	Energiafogyasztás mérése kényszer-hőáramlási osztály – melegítő funkció:  Cukrászda.

Bekapcsolás és használat

HU

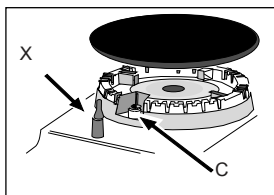
A fozolap használata

Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGO tekerogombjainál a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.

A fozolap tetszőleges gázégojének meggyújtása:

1. Közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz.
2. Nyomja meg a GÁZÉGO tekerogombját, és forgassa el óráiránnyal ellentétesen úgy, hogy az az E maximum helyzetre mutasson.
3. A láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGO tekerogombját óráiránnyal ellentétesen takarékra C, nagy lángra E vagy egy köztes állásba.



Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással* (C) (lásd az ábrát), nyomja meg az ÉGŐ gombot és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a takaréki állásig, amíg a gázégő ki nem gyullad.

Előfordulhat, hogy a gázégő kialszik, ha a gombot elengedi.

Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerogombot hosszabb ideig tartja benyomva!

Ha a készülék rendelkezik égésbiztosítóval (X), akkor nyomja le és tartsa lenyomva a GÁZÉGŐ gombot kb. 3-7 másodpercig, hogy a láng égve maradjon és aztán aktiválja az égésbiztosítót.

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet!

Ha a készülék rendelkezik égésbiztosítóval, akkor nyomja le és tartsa lenyomva a GÁZÉGŐ gombot kb. 2-3 másodpercig, hogy a láng égve maradjon és aztán aktiválja az égésbiztosítót.

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerogombot ütközésig a 0 állásig.

A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

A gázégők lehető leghatékonyabb működése, valamint a gázzal való takarékoság érdekében javasoljuk, hogy csak a gázégo méretének megfelelő, fedovel rendelkező és lapos aljú fazekakat használjon:

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Gyors égő (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segéd égő (A)	10-14

A gázégo típusának azonosításához tekintse meg a „A gázégők és a fűvókák jellemző adatai” című fejezetben található ábrákat.

A süto használata

! Elso bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütot maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett. Ezután kapcsolja ki a sütot, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget. A keletkezett szag a süto védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

! A készülék bekapcsolása előtt távolítsa el az oldalain található muanyag filmréteget.

! Soha ne támasszon semmit közvetlenül a süto aljának, mert a zománc megsérülhet.

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
 2. A HOFOKSZABÁLYOZÓ tekerogombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet.
- A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (lásd Sütési táblázat).

Sütés alatt a következőket mindig megteheti:

- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb segítségével módosíthatja a sütési programot.
- A HOFOKSZABÁLYOZÓ tekerogomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet.
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! A sütoedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HOFOKSZABÁLYOZÓ ellenőrzőlámpa

Ha ég, a süto be van kapcsolva. A lámpa akkor alszik ki, ha a süto belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt értéket. Ekkor a lámpa váltakozva kigyullad és kialszik, jelezve, hogy a hofokszabályozó működik, és állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

A süto megvilágítása

Amennyiben a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogombot egy, a „0”-tól eltérő helyzetbe forgatja, a sütovilágítás kigyullad. A világítás a süto működése során bekapcsolva marad. Ha a tekerogombot a 0-as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

Program



Kiolvasztás program

A sütő alján elhelyezett ventilátor az étel körül szobahőmérsékletű levegőt keringtet. Bármilyen típusú étel felolvasztásához javasolt, de különösen olyan könnyű ételekhez, melyek nem igényelnek hőt, például: fagylalttorta, krémes vagy tejszínes sütemények, gyümölcsös édességek. A kiolvasztás ideje megközelítőleg megfelelő. Hús, hal vagy kenyér esetén felgyorsítható a ventilátor funkció segítségével, 80° - 100°C hőmérséklet beállításával.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program

A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.



SÜTEMÉNYSÜTÉS program

Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes süstést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.



Légkeveréses sütő

Homérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

A hőelemek és a ventilátor bekapcsolnak. Mivel a hő az egész sütőben állandó és egyenletes, a levegő egyenletesen süti és pirítja az ételeket. Akár egymástól különböző ételeket is süthet egyidejűleg, amennyiben a sütési hőmérsékletük megegyezik. Maximum 2 sütési szintet használhat egyszerre az „Egyidejű sütés több szinten” című fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

Ez a sütési mód ideális csoben sült ételek elkészítéséhez vagy hosszan tartó süstést igénylő ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke, sültburgonya stb. Ezenkívül jelentos haszonnal jár sülték sütésekor, mivel a hőmérséklet tökéletes eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb hőmérséklet alkalmazását, ami csökkenti a nedvességvesztést, így a hús puhább marad és a súlya kisebb mértékben csökken. A légkeveréses süstési mód különösen alkalmas olyan halak sütéséhez, melyek igen kevés fűszer hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad.

Desszert: kelt tészták sütésekor biztos eredményt ér el. A „légkeveréses” funkció fehér és vörös húrok, kenyér gyors kiolvasztására is alkalmas a hőmérséklet 80 °C-ra állításával. Érzékenyebb ételek felolvasztásához beállíthat 60 °C-ot, vagy a hőfokszabályozó tekerogomb 0 °C-ra állításával használja a hideg légkeverést.



GYORS ELŐMELEGÍTÉS üzemmód

A sütő gyors előmelegítése. Étél behelyezése előtt a sütőbe várja meg az előmelegítés végét, majd válassza ki a kívánt süti funkciót.



GRILLEZÉS program

Homérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Bekapcsol a felső fűtőszál, és működni kezd a forgónyárs.

A grillezés különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a húrok felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség illanását, így belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni hőmérsékletet igényelnek: borjú- és marhasült, rostélyos, filé, hamburger stb.

A süstést félig nyitott sütőajtó mellett végezze, kivéve a forgónyáron történő süstést.

A „Praktikus süti tanácsok” című fejezetben bemutatunk néhány felhasználási példát.



Légkeveréses grill program

Homérséklet: igény szerint 50 °C és 200 °C között.

Bekapcsol a felső középső fűtőszál és működni kezd a ventilátor. Ez a süti mód egyesíti az egyirányú hosugárással a levegő keringtetését a sütő belsejében. Így, a hő helyes eloszlásának elősegítésével megakadályozza, hogy az ételek a felületükön megégjenek. A légkeveréses grillezés segítségével kiváló eredmények érhetőek el húsból és zöldségből készült rablőhús, kolbász, hurka, sertésborda, bárányborda, töltött csirke, zsályás fűrj, vesepecsenye stb. elkészítésénél.

Halaknál, a légkeveréses grillezés utólrhetetlen sügér-, tonhal-, kardhalszelet, töltött tintahal stb. elkészítésénél.

! A FELSO SÜTÉSHEZ, GRILLEZÉSHEZ és LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSHEZ a sütőajtónak zárva kell lennie.

! FELSO SÜTÉSKOR és GRILLEZÉSKOR helyezze a rácst az 5. szintre, a süti melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre. **LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSKOR helyezze a rácst a 2. vagy 3. szintre, a süti melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.**



ALSÓ VENTILÁTOROS mód

Az alsó fűtő elem és a ventilátor aktiválásával lehetővé válik az egyenletes hőeloszlás a sütő belsejében mindenhol. Ez a kombináció hasznos könnyebb ételek, mint zöldségek és hal elkészítésénél.



PIZZASÜTÉS program

Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sütő gyors felmelegedését, túlsúlyban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sütidő felénél cserélje meg a tepsik helyét!



FELSO SÜTÉSprogram

Homérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

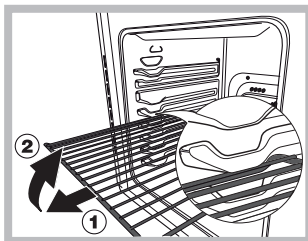
Bekapcsol a felső fűtőszál.

Ez a süti mód használható utósüítésre.

Egyidejű sütés több szinten

Ha két szinten kíván sütni, használja a **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS** programot  (ez az egyetlen olyan program, mely megfelel ennek a sütési módnak). Ezen kívül:

- ne használja az 1. és 5. szintet: ezeket a szinteket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.
- használja inkább a 2. és a 4. szintet – a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- ha a sütni kívánt ételek ajánlott sütési ideje, illetve sütési hőmérséklete eltérő, a hőmérsékletet állítsa be az ajánlott hőmérsékletértékek közé (lásd *Sütési táblázat*), és az érzékenyebb ételeket tegye a 4. szintre. Eloszor azt az ételt vegye ki, melynek sütéséhez kevesebb idő kell.
- ha több szinten szeretne pizzát sütni 220 °C-on, a sütit előtte 15 percre tanácsos előmelegíteni. Általában a 4. szinten a sütés tovább tart: ezért ajánlatos először a legalsó szinten megsült pizzát kivenni, és csak néhány perccel ezt követően a 4. szinten megsültetni.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.



FIGYELEM! A sütő rác-srögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1).

A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az

elülső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

Alsó tárolótér

! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot

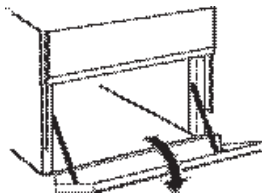
! A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

Alsó rekesz

A sütő alatt egy rekesz található, ahol a sütő tartozékai vagy mély edények tárolhatók.

! A rekesz (ha van) belső felülete felforrósodhat.

! Ezért ne helyezzen gyúlékony anyagokat a sütő alsó rekeszébe.



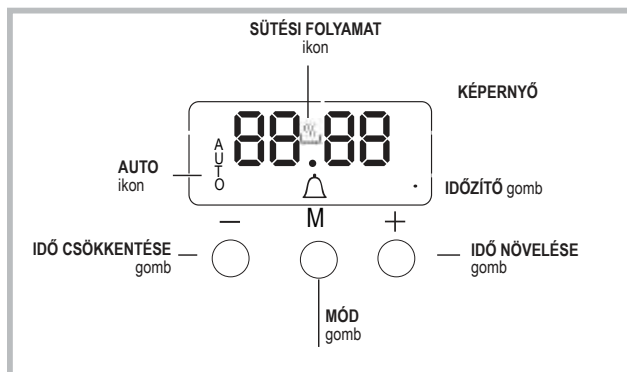
Sütési táblázat

HU

RECEPT	SÜTÉSI FUNKCIÓ	SÜTÉSI SZINT (lentől felfelé)	HÖMÉRSEKLET (°C)	IDŐ (perc)
Piskóta	Hő	2	160-190	30-60
	Légkeveréses	2-4	160-180	30-55
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)	Hő	3	180-200	50-100
	Légkeveréses	2-4	160-190	40-90
Aprósütemények	Hő	3	160-180	20-45
	Légkeveréses	1-3-5	140-150	30-45
Kisebb sütemények	Hő	3	160-180	20-45
	Légkeveréses	1-3-5	150-160	30-45
Pizza	Hő	3	230-250	10-25
	Légkeveréses	2-4	190-210	15-30
Kolbász / sertésborda / húspogácsa	Roston sütés	4	MAX	15-30
Quiche lorraine	Hő	3	180-200	50-70
Quiche lorraine	Légkeveréses	2-4	170-190	60-80
Pirítós	Roston sütés	5	MAX	Előmelegítés 5' Sütés 2,5'
Lasagna	Hő	2	170-190	40-60
Csirke	Hő	2	200-230	50-90
	Turbósütés	3	200-220	55-70
Marha	Hő	2	190-200	70-110
	Légkeveréses	2	180-190	80-120
Borjú	Hő	2	190-200	70-110
	Légkeveréses	2	180-190	80-120
Hal	Hő	2	170-190	30-50
	Roston sütés	4	200	20-30
Töltött zöldség	Légkeveréses	2	180-200	50-70

Az óra/perc emlékeztető beállítása

HU



Az óra beállítása !

! Bár az órát a sütő kikapcsolt, illetve bekapcsolt állapotában egyaránt be lehet állítani, ha a sütési ciklus vége előzetesen nem lett beprogramozva. A készülék hálózathoz való csatlakoztatása után,

illetve áramkimaradást követően a 00 érték elkezd villogni a KIJELZŐN.

1. Nyomja meg egyszerre a "+" és a "-" gombokat. Ekkor az óra és a percek közötti kettőspont villogni kezd.
2. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be az időt. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani a kívánt értéket.

A berregő frekvenciájának a módosítása

1. Először nyomja meg egyszerre a "+" és a "-" gombokat, majd nyomja meg az  gombot a berregő frekvenciájának módosításához való menü kiválasztásához. Ha a tonX felirat látható, akkor a berregő frekvenciája a "-" gomb ismételt megérintésével módosítható.

A perc emlékeztető beállítása !

! Ez a funkció nem szakítja meg a sütést és nincs hatással a sütőre. Egyszerűen csak a berregőt aktiválja, amikor a beállított idő letelt.

1. Nyomja meg ismételten a  gombot, amíg a  ikon és a három számjegy el nem kezd villogni a kijelzőn.
2. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be a kívánt időt. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani az értéket.
3. Várjon 5 másodpercet. Ha még egyszer megnyomja a gombot, akkor a kijelzőn megjelenik a számláló. A visszaszámlálás végén bekapcsol a hangjelzés.

A sütési mód beállítása !

! A sütés programozása csak azután lehetséges, hogy kiválasztott egy sütési programot.

A főzési idő beprogramozása

1. Nyomja meg ismételten a  gombot, amíg a **AUTO** ikon és a DUR felirat el nem kezd villogni a kijelzőn.
2. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be a kívánt időtartamot. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani az értéket.
3. Várjon 5 másodpercet, amíg az iconXX megjelenik a kijelzőn.
4. Miután letelt az idő és a sütő befejezi a sütést, megszólal a hangjelzés. A hangjelzés elnémításához nyomjon le egy gombot.
- Példa: 9:00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beállítva. A program 10:15-kor automatikusan leáll.

A sütés végének beállítása egy sütési módhoz

1. Hajtsa végre az időtartam beállításának első három pontjában részletezett lépéseket.
2. Majd nyomogassa a  gombot addig, míg az END felirat a KIJELZŐN villogni nem kezd.
3. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be a sütés végét. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani a kívánt értéket.
4. Várjon 5 másodpercet és nyomja meg az  gombot még egyszer. Amikor elindul a sütési folyamat, a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
5. Miután letelt az idő, a sütő befejezi a sütést és megszólal a hangjelzés. Az elnémításához nyomjon meg egy gombot. Amennyiben a **AUTO** szimbólum kigyullad, az azt jelenti, hogy a programozás sikerült.
- Például: 9:00 óra van és a sütés 1 óra időtartamra van beállítva. 12:30 a tervezett befejezési idő. A program 11:30-kor automatikusan elindul.

Sütési beállítás törlése

Egy beállítás törléséhez tegye a következőt:

- nyomogassa a  gombot addig, míg a törölni kívánt beállítás szimbóluma és a számjegyek a kijelzőn villogni nem kezdenek. Nyomogassa a "-" gombot addig, míg a kijelzőn meg nem jelenik a 00:00 érték.
- Tartsa egyidejűleg lenyomva a "+" és a "-" gombokat. Így minden előzetesen kiválasztott beállítás törlődik, ideértve az időzítőt is.

Karbantartás és ápolás

Takarékosság és környezetvédelem

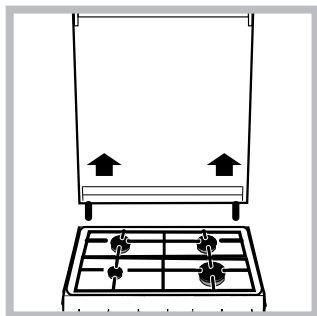
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hővesztéssel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiavesztést.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.
- Használja ki a főzőlap maradék hőjét: ehhez az öntött vas főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 10 perccel, míg az üvegkerámia főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 5 perccel.
- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiavesztést okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakodást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazékat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A teto

Az üveg tetővel rendelkező modelleknél a tisztítást langyos



vízzel kell elvégezni. Kerülje a súrolószerek használatát. A főzőlap hátsó része tisztításának megkönnyítése érdekében a teto eltávolítható: nyissa föl teljesen, és húzza fölfelé (lásd ábra).
! Ne hajtsa le a főzőlap

tetejét, ha még ég vagy még meleg valamelyik gázégo.

* Csak néhány modellnél.

A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla.

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó tömítéseit. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez. Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el.

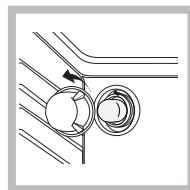


A sütő teljes műszaki leírása az energiahatékonysági besorolással együtt elolvasható és letölthető a honlapunkról: www.indesit.com

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

HU

1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglatat üvegfedelét (lásd ábra).



2. Vegye ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt.

! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

Gázcsapok karbantartása

Idővel a csap eltömödhet, illetve kinyitása nehezzé válhat. Ebben az esetben cserélje le.

! Ezt a műveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

Szerviz

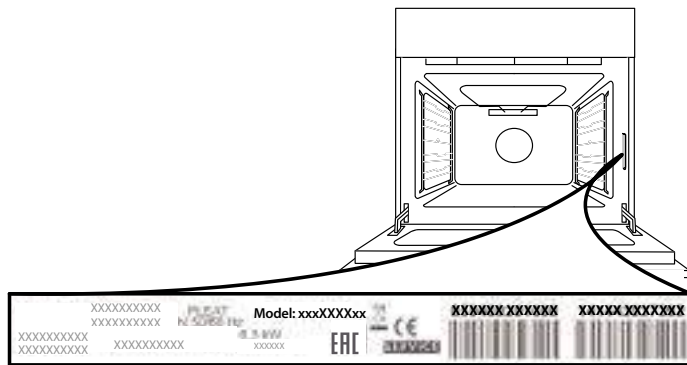
Adja meg:

- A készülék modellje (Mod.)
- A készülék sorozatszám (S/N)

Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

Ha segítségre van szüksége, hívja a termékhez mellékelt garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon megadott utasításokat. A következőket kell megadnia:

- a hiba rövid leírását
- a készülék pontos típusát
- a szervizszámot (az adattáblán a SERVICE szó után álló szám; az adatlap nyitott sütőajtónál a sütőtér bal szélén látható)
- Pontos címét
- A telefonszámát



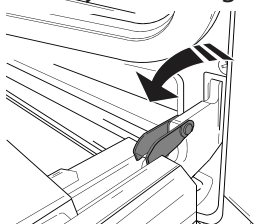
Ne feledje: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik.

A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

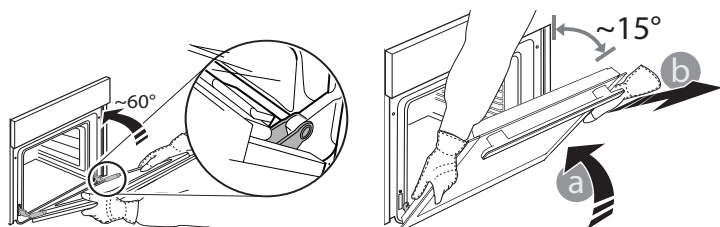


AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: fontos, hogy teljesen leengedje őket.

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

A sütő tisztítása gőzzel

Ez a tisztítási módszer főleg nagyon zsíros húsok sütése után javasolt.

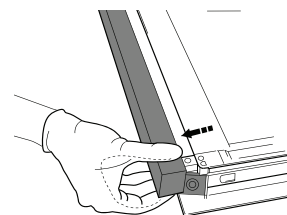
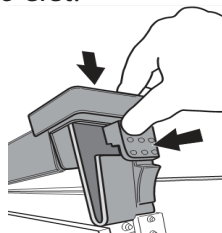
Ez a tisztítási módszer gőz képzésével lehetővé teszi a szennyeződések könnyebb eltávolítását a sütő falairól. Az egyszerűbb tisztítás érdekében a gőz a sütőtér belsejében képződik.

! Fontos! A gőzzel való tisztítás előtt:

- A sütő aljáról távolítsa el minden étel- és zsírmaradékot.
- Távolítsa el a sütő összes tartozékát (rácsok és zsírfogók).

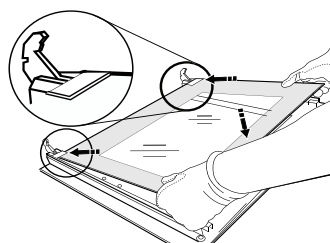
CLICK & CLEAN - AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élet.



2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.

3. A belső üvegajtó visszaszerelésekor helyezze be megfelelően az üveglapot úgy, hogy a lapon lévő írott szöveg ne legyen fordítva és könnyen olvasható legyen.



4. Szerelje vissza a felső élet: a megfelelő helyzetet kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

A fenti műveleteket az alábbiak szerint végezze el:

1. töltsön 300ml vizet a sütőben lévő sütőtálcába és helyezze azt az alsó szintre. Azon modellek esetében, melyek nem rendelkeznek zsírfogóval, használja a sütőlapot és helyezze az alsó szinten lévő grillre.
2. Válassza ki a sütő **ALSÓ program:** funkcióját, és állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
3. Hagyja a sütőben 35 percig.
4. Kapcsolja ki a sütőt.
5. A sütő lehűlése után nyissa ki az ajtót és fejezze be a tisztítást vízzel és egy nedves ruhával.
6. A tisztítás végén távolítsa el a vízmaradékot a sütőtérből.

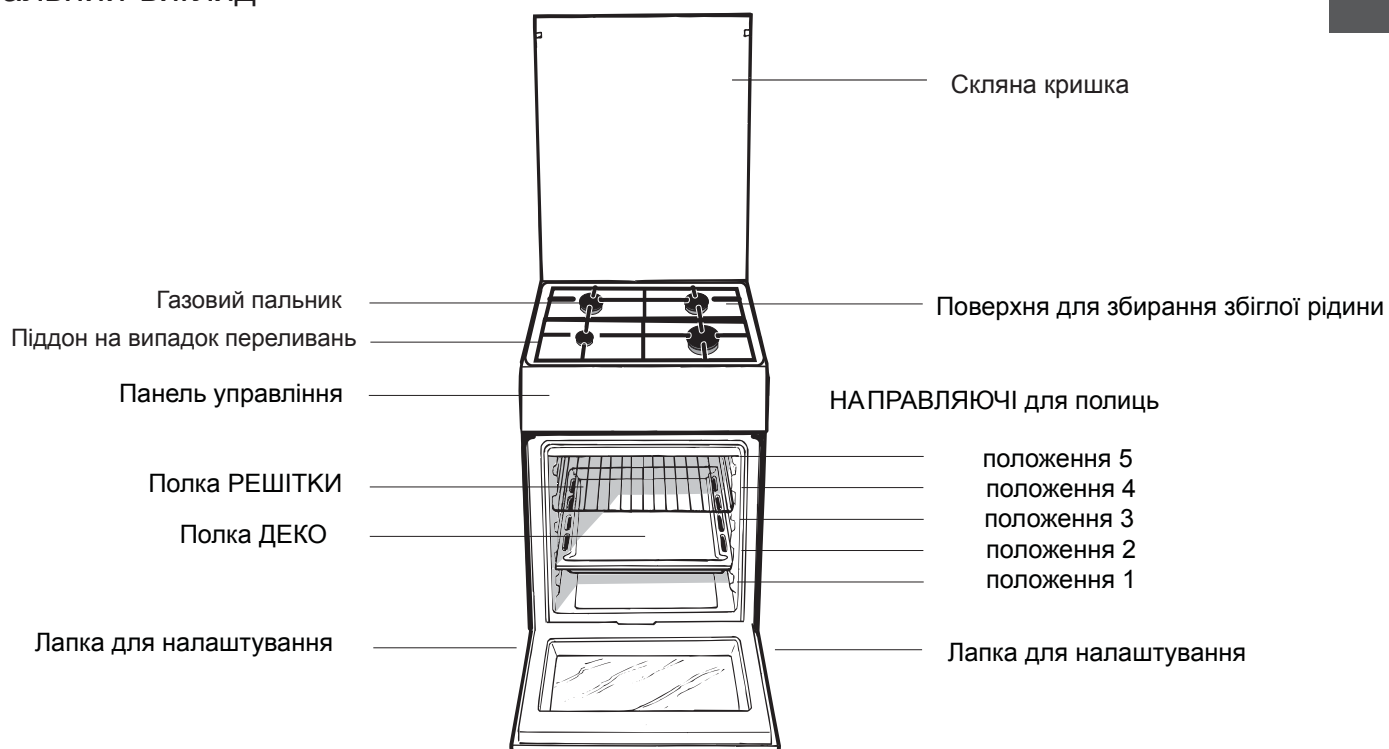
A gőzzel történő tisztítás végén, különlegesen zsíros ételek sütése után vagy ha a zsír nehezen távolítható el, előfordulhat, hogy a tisztítást be kell fejeznie az előző bekezdésben leírtaknak megfelelően a hagyományos módszer szerint.

! A tisztítást csak hideg sütőben végezze el!

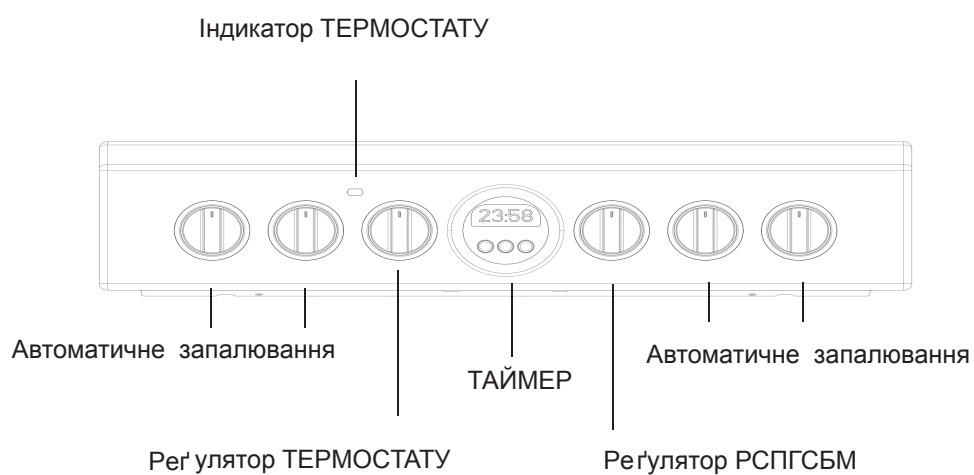
Опис плити

Загальний вигляд

UA



Панель управління



Поради щодо встановлення

UA

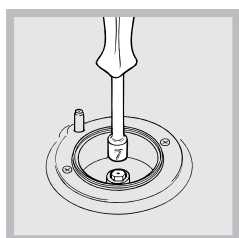
Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінний від типу, на який вона була налаштована підприємством-виробником (вказаний на калібрувальній бирці на кришці).

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

1. Зніміть ґратки і пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*);
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши



вказані вище операції у зворотній послідовності.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і

користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добиітеся маленького стабільного полум'я.

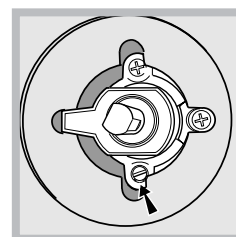
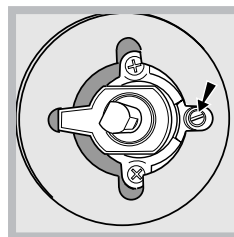


Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку трьома гвинтами.

! У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;

3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.



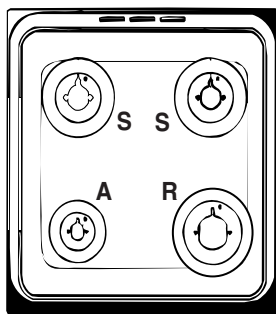
! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

Таблиця характеристик пальників і форсунок

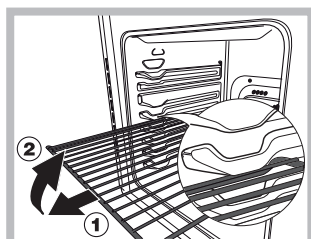
Таблиця 1				Зріджений газ				Природний газ			
Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (р.с.с.*)		Канал 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* г/год		Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год
		Номінальна	Зменшена			***	**				
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Тиск, що подається	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		

* для 15°C 1013 мбар-сухий газ
** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг
р.с.с.* - найвища теплота згорання
*** Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг
Природний газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.



IS5G8CHW/E



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1).

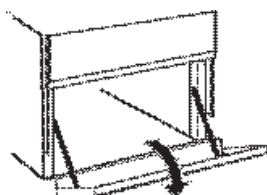
Щоб повністю вийняти решітки,

достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

Нижнє відділення (мається лише в деяких моделях)

Під духовкою передбачене відділення для зберігання кухонного приладдя. Щоб відкрити дверцята, слід повернути їх униз.

Увага: Забороняється зберігати у відділенні легкозаймисті матеріали.



ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри духовки ВхШхГ	340х391х424
Об'єм	літрів 57
Корисні розміри коробки духовки	ширина 42 см глибина 44 см висота 17 см
Пальники	налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташований в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
ENERGY LABEL	Споживання енергії свободна конвекція – для обігріву: Традиційна; Споживання енергії примушена для обігріву: Кондитерські вироби.

пластини номінальний є розташований в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.

Включення і використання

UA

Користування робочою поверхнею

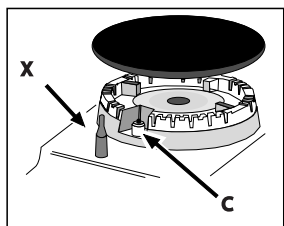
Включення пальників

У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаний у вигляді круга.

Щоб запалити пальник робочої поверхні:

1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я ♠.
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум ♠, на максимум ♠ або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням* (C), спочатку натисніть на кнопку включення,



, потім натисніть до упору і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'явиться полум'я.

Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристрій електророзпалюванням* (див. малюнок), не має кнопки. Досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки*(X) за відсутності полум'я, утримуйте натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати плиту.

Щоб погасити пальник обертайте рукоятку до упору •.

Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накрити кришкою, і який відповідає за розміром пальнику:

Пальник	Ø Діаметр місткостей (см)
Швидкий (R)	24 – 26
Напівшвидкий (S)	16 – 20
Допоміжний (A)	10 – 14

Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".

Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Перед користуванням обов'язково видаліть пластикову плівку з боків виробу.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.

Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведений у спеціальній таблиці (див. Таблиця приготування в духовці).

Під час приготування завжди можна:

- змінити програму приготування, скориставшись рукояткою ПРОГРАМИ;
- змінити температуру за допомогою рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- перервати приготування, повернувши рукоятку ПРОГРАМИ в положення "0".

! Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

Ії включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішній частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попереминому режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.

Освітлення духовки

Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається

включеним, поки включена духовка. При виборі за допомогою рукоятки, освітлення включається без включення будь-якого нагрівального елемента.

Функціонування годинникового таймера/таймера зворотного відліку

UA



Встановлення годинника

Годинник можна встановити, коли духова шафа вимкнена або увімкнена, за умови, що час завершення циклу готування не був запрограмований раніше. Після підключення приладу до електромережі

або після відключення живлення цифри 00:00 на ДИСПЛЕЇ почнуть блимати.

1. Одночасно натисніть кнопки «+» та «-»
Двокрапка між годинами та хвилинами почне блимати.
2. Відрегулюйте час за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете і утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.

Зміна частоти звукового сигналу

Частоту звукового сигналу можна змінити, декілька разів торкнувшись «-».

Налаштування таймера зворотного відліку

Ця функція не перериває готування і не впливає на духову шафу; вона використовується для активації звукового сигналу, коли минула встановлена кількість часу.

1. Натисніть кнопку  один раз, з'явиться значок , і три цифри на дисплеї почнуть блимати.
2. Встановіть бажаний час за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете і утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.
3. Зачекайте 5 секунд; якщо натиснути цю кнопку ще раз, дисплей відобразить час, що відраховується. Коли цей період часу мине, активується звуковий сигнал.

Програмування готування

Перед програмуванням потрібно вибрати режим готування.

Програмування тривалості готування

1. Натисніть кнопку  декілька разів, поки значок та цифри DUR. на дисплеї не почнуть блимати.
 2. Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете і утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.
 3. Зачекайте 5 секунд, після чого значок  відобразиться на дисплеї.
 4. Коли встановлений час мине і духова шафа завершить готування, ви почуєте звуковий сигнал. Натисніть будь-яку кнопку, щоб відключити звуковий сигнал.
- Наприклад: зараз 9:00, запрограмований час становить 1 годину 15 хвилин. Програма автоматично зупиниться о 10:15.

Встановлення часу завершення режиму приготування

1. Виконайте кроки з 1 по 3, щоб встановити тривалість, як зазначено вище.
 2. Далі натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати текст КІНЕЦЬ.
 3. Відрегулюйте час завершення готування за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете і утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.
 4. Зачекайте 5 секунд або натисніть знову кнопку 
- Коли розпочнеться процес готування, символ  стане видимим на дисплеї.
5. Коли встановлений час мине, духова шафа припинить приготування і пролунає звуковий сигнал. Натисніть будь-яку кнопку, щоб відключити його.
- Якщо світиться значок,  це означає, що програмування було встановлено.

- Наприклад: зараз 9:00, а запрограмована тривалість становить 1 годину. 12:30 заплановано як час закінчення. Програма автоматично розпочнеться об 11:30.

Скасування виконуваної програми

Щоб скасувати програму:

- Натискайте кнопку  доти, доки значок, що відповідає налаштуванню, яке ви бажаєте скасувати, і цифри на дисплеї не почнуть блимати. Натискайте кнопку «-», поки на дисплеї не з'являться цифри 00:00.
- Натисніть і утримуйте кнопки «+» та «-»; це призведе до скасування всіх вибраних раніше налаштувань, включаючи налаштування таймера.

Нижній відсік

- ! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.
- ! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

Програми приготування їжі

! Для всіх програм можна задати температуру між 60°C і MAX, виняток складає:

- ГРИЛЬ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C).

**Програма ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА**

Працюють два нагрівальні елементи – нижній і верхній. Для такого традиційного готування краще використовувати тільки один рівень: якщо обрати декілька рівнів, розповсюдження тепла не буде рівномірним.

**Програма ДУХОВКА ДЛЯ ВИПІЧКИ**

Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних блюд (напр. випічки, яка вимагає підйому) і приготування міні-тістечок на трьох полицях одночасно.

**Програма ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ**

Працюють всі нагрівальні елементи (верхній, нижній і циркуляційний) і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати е більше двох рівнів одночасно.

**Програма ДУХОВКА ПІЦЦА**

Працюють нижній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. У цій програмі забезпечується швидке нагрівання духовки, при цьому значна кількість тепла подається знизу. При одночасному використанні декількох дек, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.

**Духовка «верхнє відділення»**

Положення ручки термостату : Між 50°C і Max.
Працює верхній нагрівальний елемент.
Ця функція може використовуватися для завершальних дій з готування.

**Програма ГРИЛЬ**

Включається центральна частина верхнього нагрівального елемента. Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні (біфштекси з телятини і яловичини, філе, антрекоти). Це - програма із зниженим споживанням енергії, ідеальна для смаження страв зменшених розмірів. Помістіть страву у центр решітки, тому що в кутках вона не приготується.

**Програма КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**

Працює верхній нагрівальний елемент, вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи проникнення тепла.

! Готування на ГРИЛІ або КОНВЕКЦІЙНОМУ ГРИЛІ має використовуватися з зачиненими дверцятами.

**Програма Обережна духовка**

Положення регулятора термостату: Між 50°C і Max.
Працює нижній нагрівальний елемент.
Ця функція призначена для приготування делікатних страв, зокрема, дріжджової випічки, яка краще підійде завдяки теплу знизу.
Оскільки досягнення високої температури потребує багато часу, в таких випадках рекомендується використання «Традиційної духовки».

**Програма РОЗМОРОЖУВАННЯ**

Вентилятор в нижній частині духовки заставляє циркулювати навколо їжі повітря кімнатної температури. Цей режим рекомендується використовувати для розморожування всіх видів їжі, особливо для делікатних продуктів, які не потребують нагріву, наприклад: торти з морозивом або кремом, десерти із заварним кремом, фруктові торти. Завдяки роботі вентилятора час розморожування скорочується приблизно в два рази. У разі розморожування м'яса, риби або хліба процес можна прискорити вмиканням режиму «мульти-приготування» та встановленням температури у межах 80-100 °C.

**FAST PREHEAT mode**

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Wait for preheating to finish before placing food in the oven, then select the preferred cooking function.

Одночасне готування на декількох рівнях

При необхідності використання двох рівнів скористайтесь програмою  3 ВЕНТИЛЯЦІЄЮ, оскільки тільки вона передбачає такий тип готування. Крім того, візьміть до уваги:

- не використовуйте позиції 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгорання делікатних продуктів.
- використовуйте позиції 2 і 4, поміщаючи на рівень 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- під час готування продуктів, які вимагають неоднакового часу і температури готування, виберіть проміжну температуру з двох рекомендованих (див. Таблицю готування в духовці) і розташуйте більш делікатні продукти в позицію 4. Першою слід вийняти з духовки страву з коротшим часом готування.
- В разі готування піци на декількох рівнях з заданою на 220°C температурою рекомендується попередньо нагріти духовку протягом 15 хвилин.

Взагалі, готування в позиції 4 є тривалішим:
тому рекомендується першою вийняти піцу,
яка готувалася на нижчому рівні і тільки через
декілька хвилину ту, яка готувалася в позиції 4.

- Розташуйте деко вниз і ґратку вверх.

Таблиця приготування в духовці

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПРИГОТУВАННЯ (рахуючи знизу)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (хв.)
Бісквітний торт	Теплова	2	160 - 190	30 - 60
	Конвекція	2-4	160 - 180	30 - 55
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	Теплова	3	180 - 200	50 - 100
	Конвекція	2-4	160 - 190	40 - 90
Печиво	Теплова	3	160 - 180	20 - 45
	Конвекція	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Тістечка	Теплова	3	160 - 180	20 - 45
	Конвекція	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Піца	Теплова	3	230 - 250	10-25
	Конвекція	2-4	190 - 210	15 - 30
Соуси / Свинячі реберця / Гамбургер	Смаження на вогні	4	МАКС	15 - 30
Кіш лорен	Теплова	3	180 - 200	50 - 70
Кіш лорен	Конвекція	2-4	170 - 190	60 - 80
Тост	Смаження на вогні	5	МАКС	Підігрів 5' Приготування 2,5'
Лазанья	Теплова	2	170 - 190	40 - 60
Курка	Теплова	2	200 - 230	50 - 90
	Турбосмаження	3	200 - 220	55 - 70
Яловичина	Теплова	2	190 - 200	70 - 110
	Конвекція	2	180 - 190	80 - 120
Телятина	Теплова	2	190 - 200	70 - 110
	Конвекція	2	180 - 190	80 - 120
Риба	Теплова	2	170 - 190	30 - 50
	Смаження на вогні	4	200	20 - 30
Фаршировані овочі	Конвекція	2	180 - 200	50 - 70

Догляд і технічне обслуговування

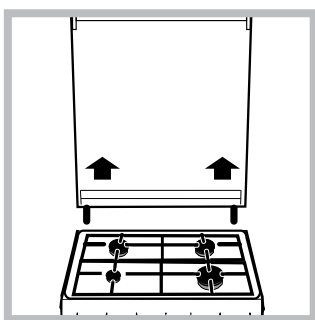
UA

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Підтримуйте в робочому стані і миєте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.



Кришка

У моделях зі скляною кришкою очищення здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразиві. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні:

повністю відкрити її і потягнути наверх (див. малюнок).

! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

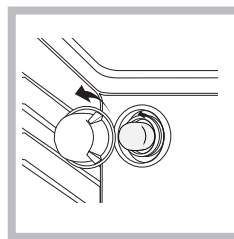
Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблокованим або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.



Заміна лампочки освітлення духовки

- Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
- Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
- Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до електричної мережі.

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Допомога

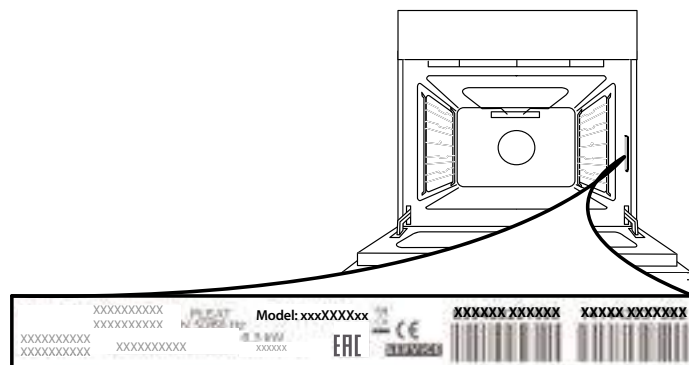
Повідомте:

- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до плити і / або на упаковці.

Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на веб-сайті. Будьте готові надати такі відомості:

- Короткий опис несправності
- Точну назва моделі виробу
- Допоміжний код (число після слова «SERVICE» на паспортній табличці, ПРИКРІПЛЕНІЙ до виробу, цей код також можна побачити з лівого внутрішнього краю, коли дверцята шафи відчинено)
- ваша повна адреса;
- контактний телефонний номер



Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

 Повні технічні характеристики, у тому числі показники енергоефективності духової шафи, можна переглянути й завантажити з нашого веб-сайту www.indesit.com

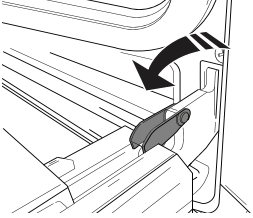


Click&Clean

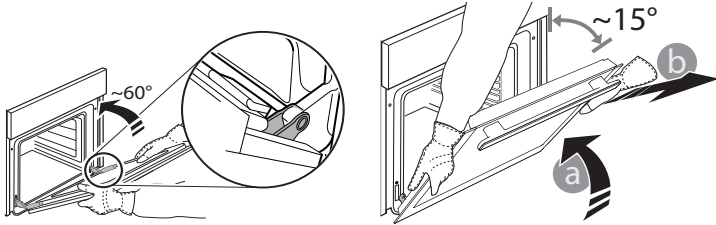
UA

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

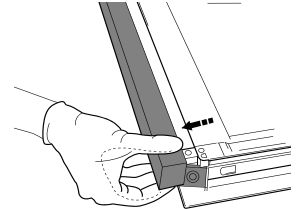
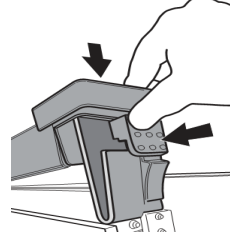
3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

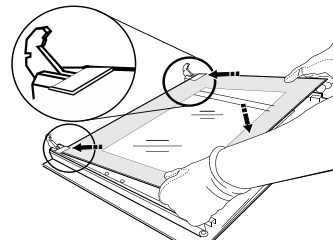
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний напис на панелі був повернутий назовні та легко читався.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

Цей режим чищення рекомендується використовувати після приготування жирної їжі (смаження, м'яса).

Парове очищення духовки:

Ця процедура очищення може спростити видалення забруднень зі стінок духовки завдяки створенню пари усередині духовки. Таким чином очистити духовку буде простіше. Важливо! Перед очищенням паром:

- видаліть всі залишки їжі / жиру з дна духовки;
- витягніть всі аксесуари (решітки та каструлі).

Після цих кроків ми рекомендуємо таку послідовність дій:

- 1 - Налийте 300 мл води у глибоке деко та поставте його на першу ланку низу. У моделях без глибокого деко скористайтеся стандартним деко для випічки та покладіть його на решітку на першій ланці низу.

2 виберіть режим– **Обережна духовка**

та встановіть температуру 90 °C;

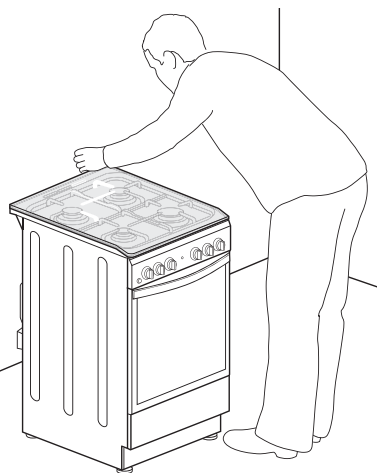
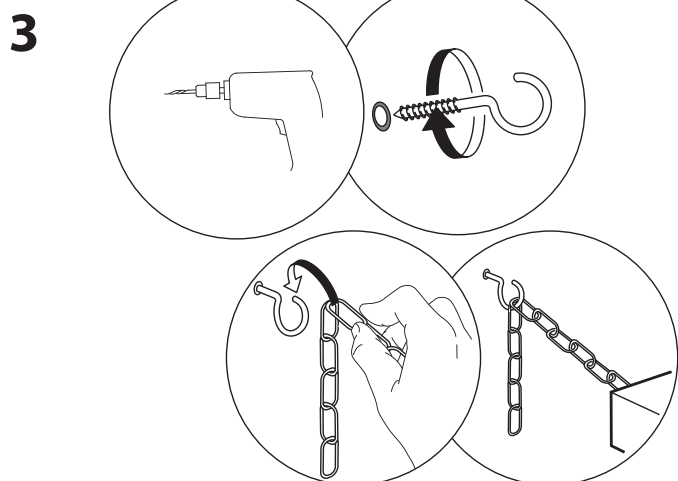
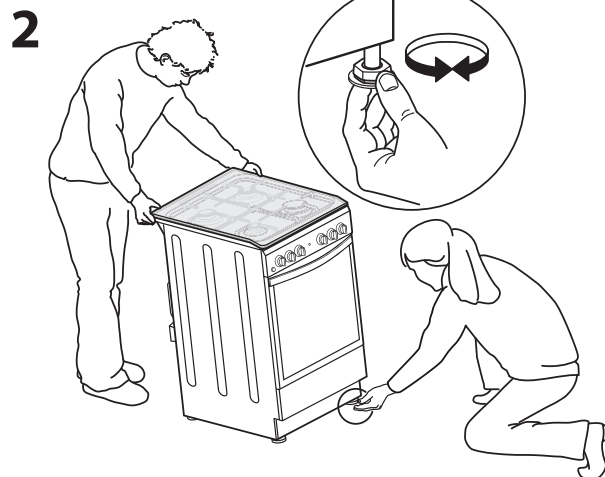
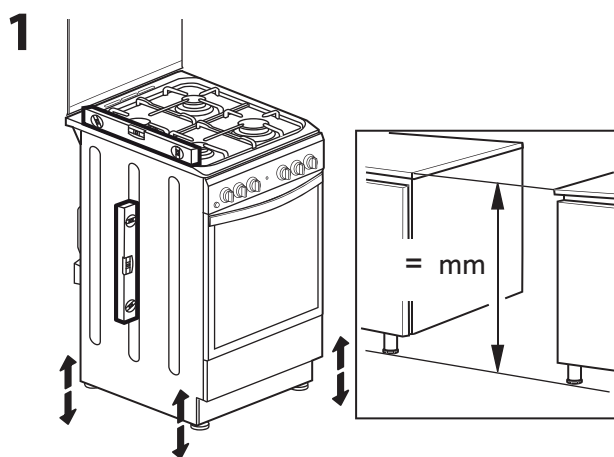
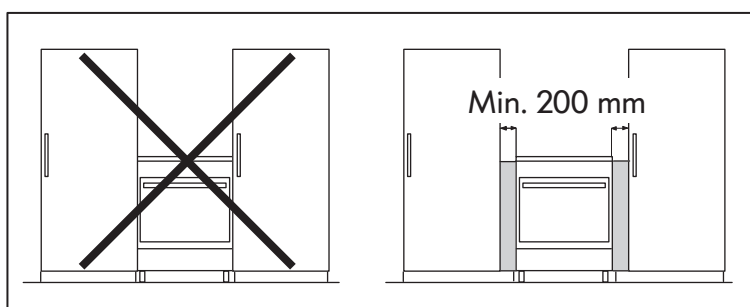
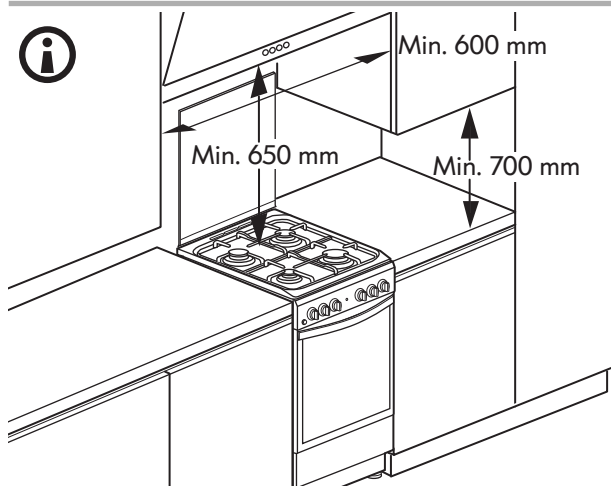
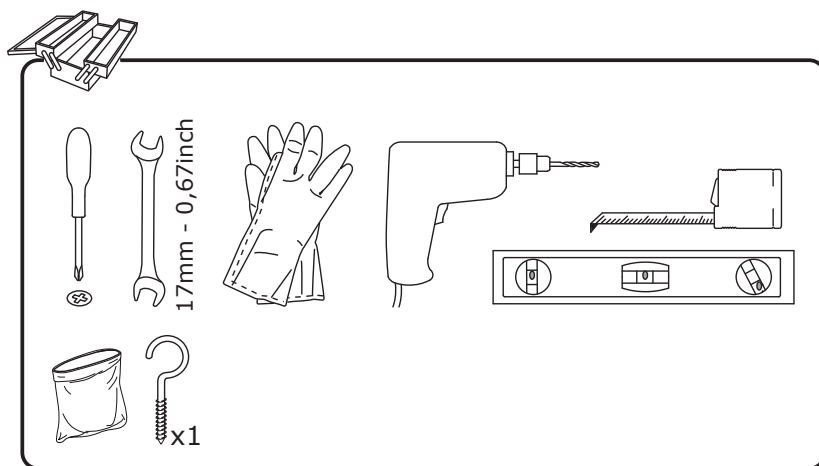
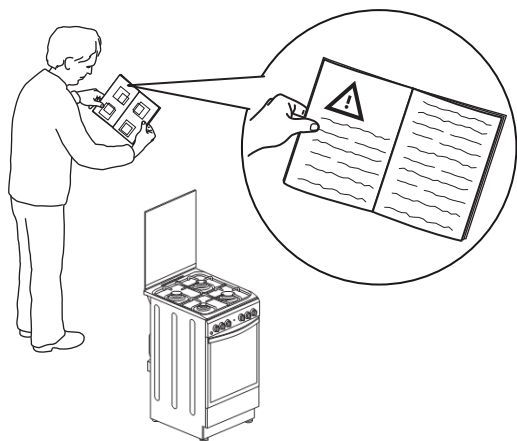
3 – залиште духовку ввімкненою на 35 хвилин;

4 – вимкніть духовку;

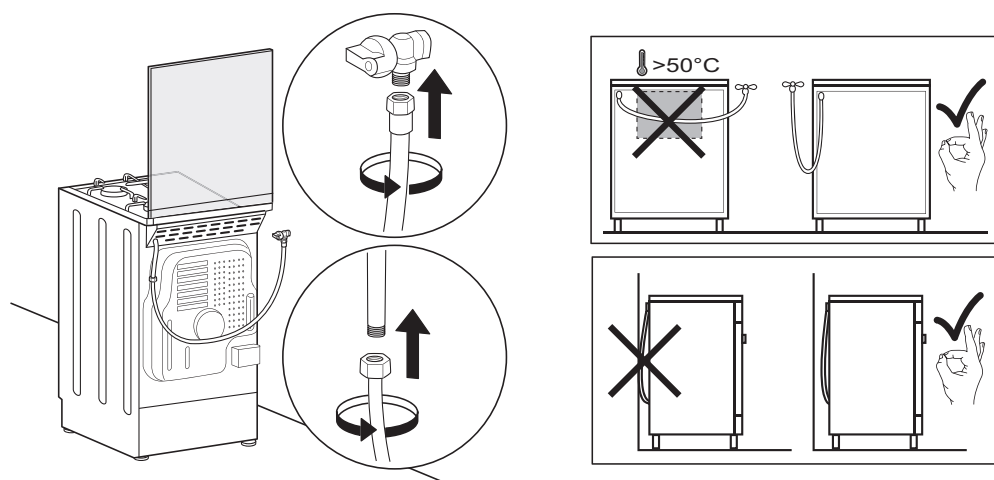
5 – коли духовка заохолоє, відкрийте дверцята та закінчіть чищення водою і вологою тканиною.

6 – після чищення приберіть з духовки всі залишки води. Якщо парове чищення здійснюється після приготування особливо жирних продуктів або коли піч дуже брудна, завершіть чищення традиційним методом, що описаний у попередньому пункті.

! Виконуйте всі процедури чищення тільки коли духовка холодна!



4



5

