

WS5G8CHW/E

WS5G8CHX/E

PL

Instrukcja obsługi
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa, 2

Opis urządzenia, 15

Wskazówki dotyczące instalacji, 16

Uruchomienie i użytkowanie, 18

Funkcjonowanie zegara/ minutnika, 22

Zalecane środki ostrożności, 23

Instalacja, 55

EE

Kasutusjuhend
PLIIT JA AHI

Sisukord

Ohutusjuhised, 5

Seadme kirjeldus, 25

Nõuanded paigalduseks, 26

Käivitamine ja kasutamine, 28

Kella ja minutilugeja kasutamine, 32

Hooldus, 33

Paigaldus, 55

LV

Lietošanas instrukcija
PLĪTS UN KRASNS

Saturs

Drošības norādījumi, 8

Ierīces apraksts, 35

Uzstādīšanas padomi, 36

Leslīgšana un lietošana, 38

Pulkstena/minušu skaitītāja darbība, 42

Tīrīšana un apkope, 43

Uzstādīšana, 55

LT

Naudojimo instrukcijos
viryklė ir orkaitė

Turinys

Saugos instrukcijos, 11

Įrenginio aprašymas, 45

Montavimo patarimai, 46

Paleidimas ir naudojimas, 48

Laikrodžio / minučių matuoklio naudojimas, 52

Valymas ir techninė priežiūra, 53

Montavimas, 55

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

dośćpu 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 węży 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 węży 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 obowiązującymi 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 pokręta 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 boso 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 plahvatuse 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 ligipäasetavad 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:** Süttimisohu: 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 tuletikki.

⚠ 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, sensoorsete 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 ligipäasetavad 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 kuumal 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 soojendamise) 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 õhupuhas, vaadake õiget vahekaugust õhupuhasi 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 ühendamine 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. Süüdate 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 paigaldamist 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 elektriohutustandarditele.

⚠ 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 elektrilöögi ohtu vältimiseks asendama.

⚠ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.

⚠ 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 elektrilöögi oht.

⚠ 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 majapidamiseseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamiseseadmete 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. Saglabājiet 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: neglabājiet 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 spēlēt 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. Nenosprostojiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres — pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Esiet piesardzīgi, lai nesadurtos ar cepeškrāsnis 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.

⚠ Neuzglabājiet 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: novietojiet 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 apgrūtina 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 pārlicinieties, 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 izvilktas, nebūtu garākas par 2000 mm. Kad savienojums izveidots, pārlicinieties, 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., atvilknei). 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 pārlicinieties, 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.

⚠ Elektriķis 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 nomainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārlicinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēc pārdošanas 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 atbilstoši 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 jāaprīko 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 nepārklājiet atveres, ko izmanto ventilācijai un siltuma izkliedei.

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Neuzstādiet 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 kabeļa.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairāk spraudņu kontaktlīgzdās, 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 mājsaimniecības 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 (EELIA). 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

Sakarsējiet 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 LAIKYKITĒS

⚠ Šios instrukcijas 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 neliesiti 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 tinklelių 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 guminiiais 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 baldo 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 nurodytam 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 būtina 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 uždengti 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 įtampos 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 įstačius 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 paviršius 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 pakuotės 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 pridodamų 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.

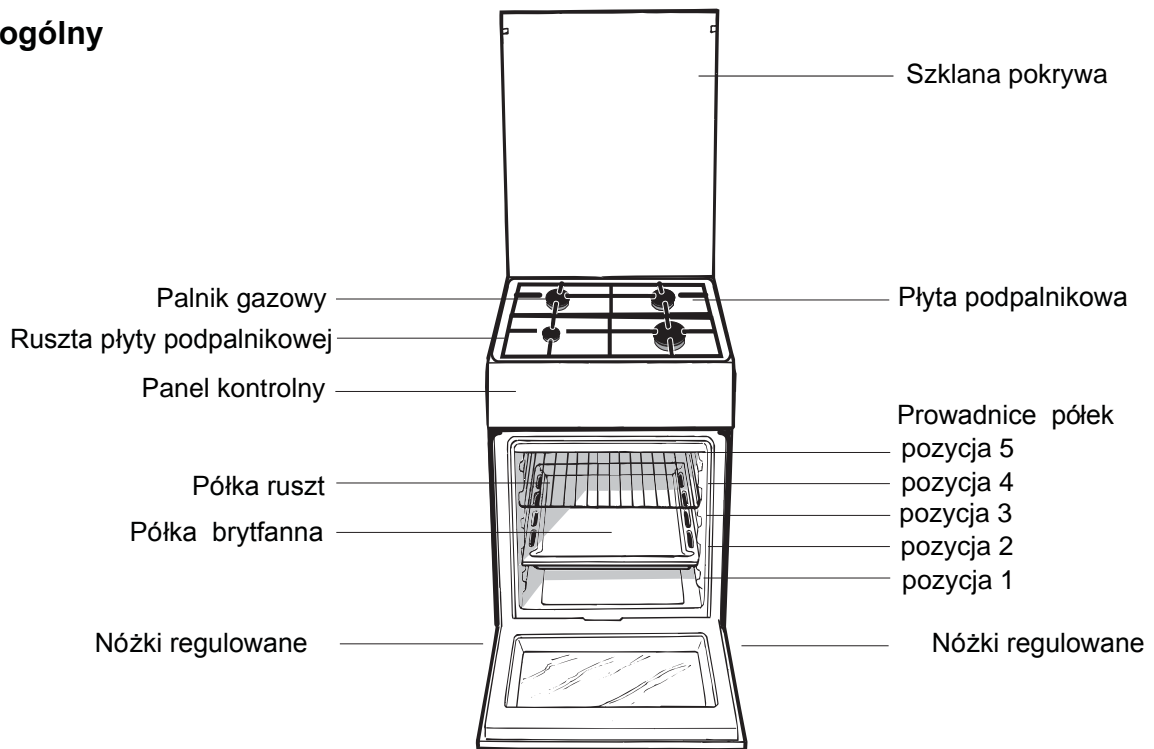
Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartą EN 60350-2.

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

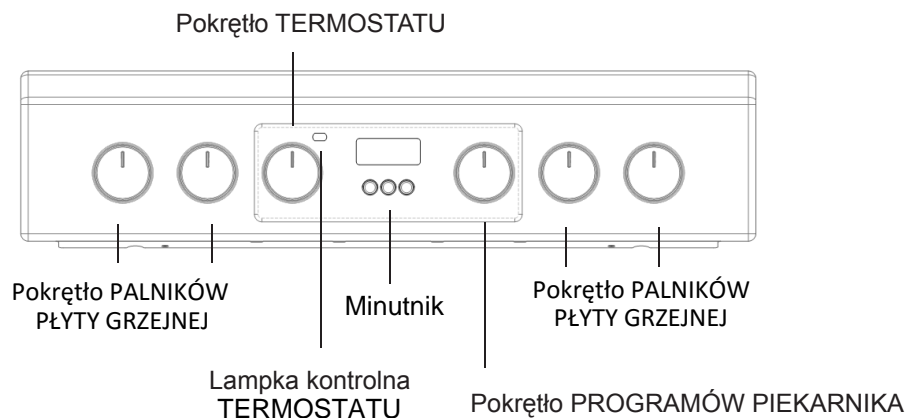
Opis urządzenia

PL

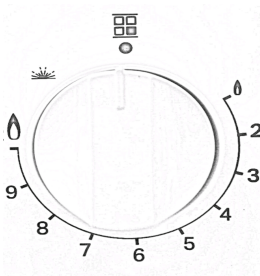
Widok ogólny



Panel kontrolny



Pokrętko PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ



1		Doskonały do redukowania sosu.
2		Doskonały do delikatnego gotowania (np.: ryżu, sosów, pieczeni, ryb) z dodatkiem płynów (wody, wina, bulionu, mleka).
3		Doskonały do duszenia, gotowania (przez dłuższy okres) i zagęszczania. Nadawanie daniom z makaronu kremowej konsystencji.
4		Doskonały do smażenia potraw sauté, podtrzymywania wrzenia.
5		Gotowanie na dużym ogniu (eskalopki, filety rybne, jajka sadzone).
6		Przysmażanie (pieczenie, steki).
7		Doskonały do smażenia produktów głęboko mrożonych, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia
8		Doskonały do grillowania i rozpoczynania gotowania.
9		Doskonały do szybkiego podgrzewania potraw lub zagotowywania wody i szybkiego podgrzewania innych płynów.
		Funkcja wzmocnienia mocy

Wskazówki dotyczące instalacji

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

PL

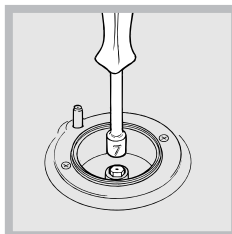
Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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 pokrętkę i kręcić śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka aż do uzyskania małego regularnego płomienia.
- ! W przypadku gazów płynnych śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca;
3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętkiem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.



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”.

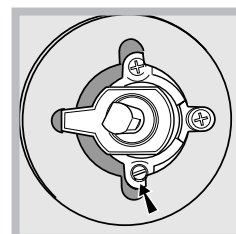
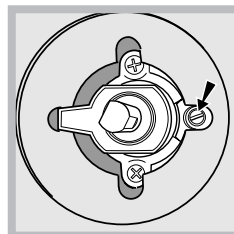
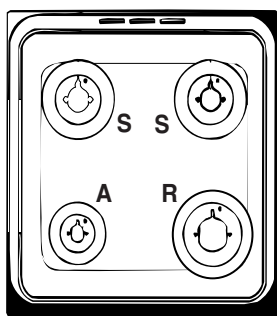




Tabela „Charakterystyka palników i dysz”

Tabela 1 (dla Polski)				G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Palnik	Średnica (mm)	Moc cieplna (p.c.i.*)kW minimal.	Moc cieplna (p.c.i.*)kW nominal.	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Moc cieplna (p.c.i.*) kW nominal.	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* g/godz
Szybki (duży – R)	100	0,70	3,00	128	285	170	397	3,30	87	247
Półszybki (średni) (S)	75	0,4	1,9	104	181	140	251	2,10	69	160
Pomocniczy (mały) (A)	51	0,4	1,0	78	95	102	132	1,10	50	95
Ciśnienia zasilania	minimalne (mbar)			16		10		29		
	nominalne (mbar)			20		13		37		
	maksymalne (mbar)			25		16		44		

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



WS5G8CHW/E
WS5G8CHX/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

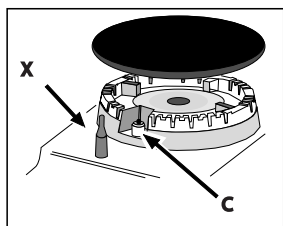
Włączanie palników

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 pokrętkłem 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 żądaną 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.

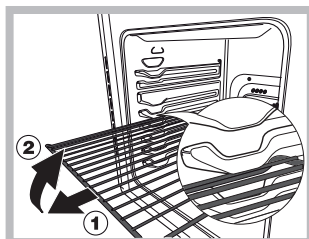
Programy pieczenia

! Dla wszystkich programów pieczenia należy ustawić zakres temperatury od 60°C and Max. z wyjątkiem programów:

- GRILL (zaleca się nieprzekraczanie maksymalnego poziomu mocy);
- GRATIN (zaleca się nieprzekraczanie 200°C).

	GÓRNA GRZAŁKA	<p>Pozycja pokrętki wyboru temperatury: między 50°C i Max. W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Funkcja ta umożliwia przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni pod koniec pieczenia Dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład: cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp. ...</p>
	GRILL Z NAWIEWEM	<p>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, kiełbas, 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 także na kapiący tłuszcz. W przypadku funkcji RUSZT, kratkę należy umieścić na poziomie 2 lub 3 i na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz.</p>
	TRYB ROZMRAŻANIA	<p>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 śmietanowe 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.</p>
	Tryb SZYBKIE NAGRZEW.	<p>W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku, zaczekać na zakończenie nagrzewania, następnie wybrać funkcję pieczenia.</p>
	TRYB DOLNEGO WENTYLATORA	<p>Dolny element grzejny i wentylator włączają rozprowadzanie ciepła w całość lekkiego pieczenia warzyw</p>

program pieczenia	funkcja	opis
	TRYB KONWENCJONALNY	<p>Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max.</p> <p>Gdy pokrętło jest na tej pozycji zapala się lampka i włącza ją 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.</p>
	PIECZENIE CIASTA	<p>Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max.</p> <p>W tej funkcji zaczyna działać termoobieg i wszystkie elementy zapewniające delikatne ciepło głównie od dołu. Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania delikatnych potraw, w szczególności ciast, które muszą wyrosnąć, co ułatwia podgrzewanie od spodu.</p> <p>Praktyczne rady:</p> <ul style="list-style-type: none"> • przed włożeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzany • nie wolno piec więcej niż jedną brytfannę • potrawy należy ustawiać na kratce piekarnika • kratkę należy wsunąć w pozycję nr 3 • nie otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia
	PROGRAM PIEKARNIK DLA PIZZY	<p>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.</p>
	PIEKARNIK Z NAWIEWEM	<p>Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max.</p> <p>W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywołany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach”.</p> <p>Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie: tryb ten umożliwia uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i dosyć długiego czasu pieczenia, na przykład: lasania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania pieczeń. 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.</p> <p>Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wyśmienitych rezultatów przy pieczeniu ciast zakwaszanych, jak na przykład biszkopt, bułeczki do herbaty, croissanty. Tryb z 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.</p>
	GRILL	<p>Włącza się centralna część górnego elementu grzejnego. Wysoka i bezpośrednio działająca temperatura grilla jest zalecana do pieczenia jedzenia wymagającego wysokiej temperatury powierzchniowej (cielęcina i steki wołowe, steki z polędwicy wołowej i antrykoty). Ten tryb pieczenia zużywa ograniczoną ilość energii i jest idealny do grillowania niewielkich potraw. Umieść jedzenie na środku rusztu, gdyż umieszczone po bokach, nie będzie się równomiernie piekło.</p>



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

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

Szuflada 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 grzewczy jest regulowany przez termostat i może nie zawsze być włączony.

PIZZA

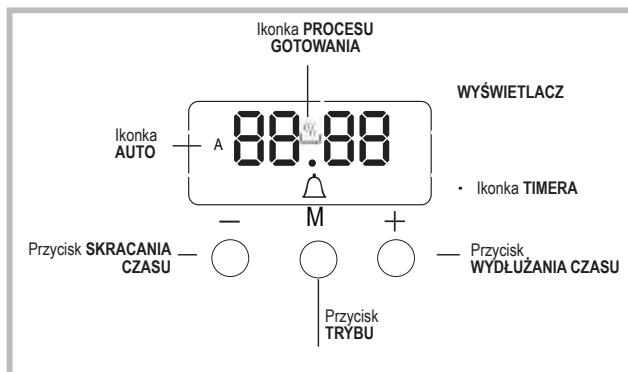
- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kucharki. W przypadku brytfanny wydłuża się czas pieczenia, a pizza rzadko kiedy jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami mozzarellę dodać dopiero w połowie pieczenia.

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

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

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

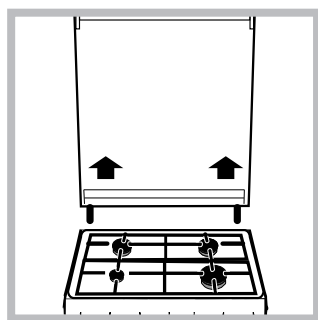
Oszczędność i ochrona środowiska

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

Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Demontaż pokrywy



Pokrywe gorna można zdjąć. Trzymając oburącz należy unieść ją do góry.
! Nie należy zamykać pokrywy zanim palniki nie zostaną zgaszone.

! Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej ewentualne

zanieczyszczenia, w szczególności ciekłe.

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

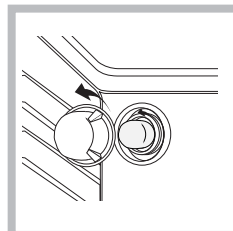
Z czasem, może się zdarzyć, pokrętko zaworka

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

! Czynność ta powinna być wykonywana przez technika 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 oświetlenia pomieszczeń.

Serwis Techniczny

Należy podać:

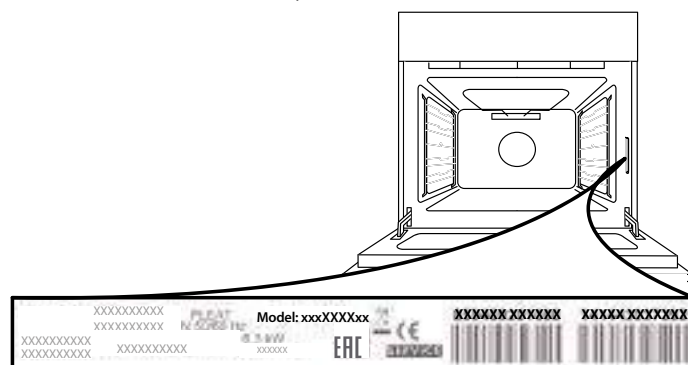
- Rodzaj anomalii;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

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



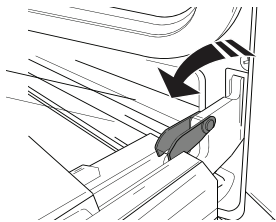
Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

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.whirlpool.com

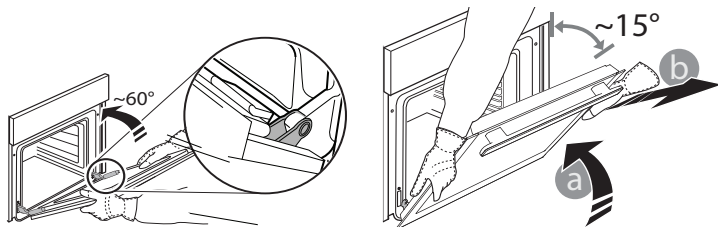
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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.

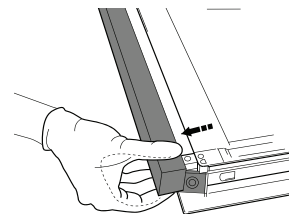
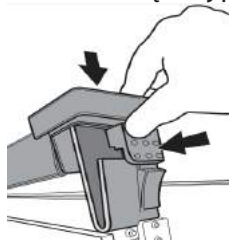
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

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

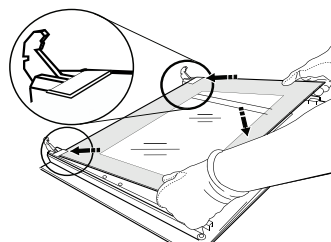
KLIKNĄĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

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. 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.

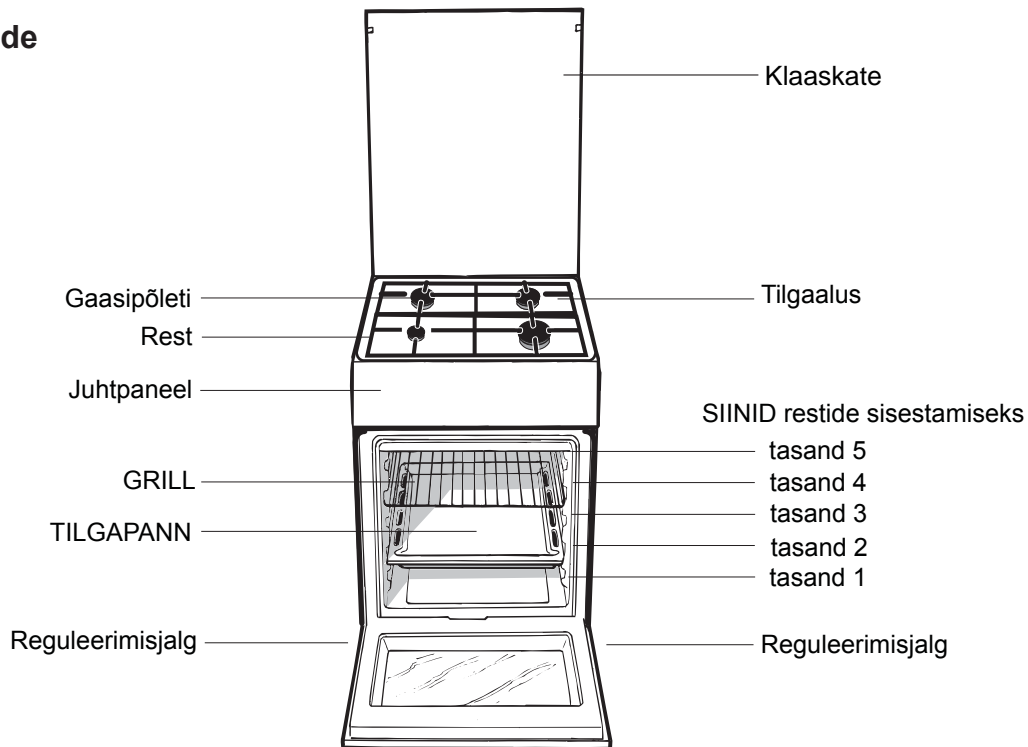
Po ukończeniu czynności czyszczenia parą, po pieczeniu szczególnie tłustych potraw, lub gdy trudno jest usunąć tłuszcz, może być konieczne dokończenie czyszczenia metodą tradycyjną opisaną w poprzednim akapicie.

! Czyść piekarnik tylko po jego wystygnięciu!

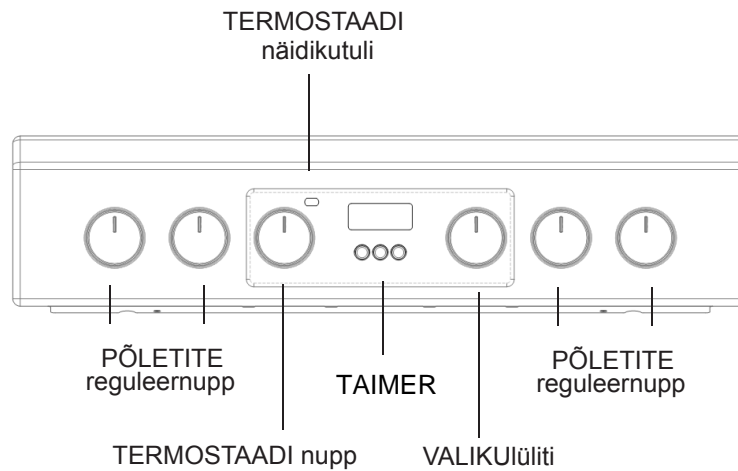
Seadme kirjeldus

EE

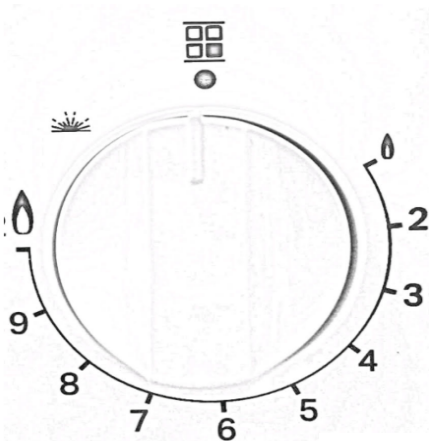
Ülevaade



Juhtpaneel



PÕLETITE



0		Ideaalne kastme paksendamiseks.
2		Ideaalne õrnaks küpsetamiseks (nt. riis, kastmed, praed, kala), mille valmistamiseks kasutatakse vedelikku (nt vett, veini, puljongit, piima).
3		Ideaalne aurutamiseks, küpsetamiseks (pika perioodi vältel) ning paksendamiseks. Pasta valmistamine.
4		Ideaalne kiireks pruunistamiseks, suure keemisastme säilitamiseks.
5		Küpsetamine kõrgel leegil (singiviilud, kalafilleed, praetud munad).
6		Puunistus (praeliha, biifsteek).
7		Ideaalne sügavkülmutatud toodete praadimiseks, ajab vedelikud kiiresti keema
8		Ideaalne grillimiseks ja küpsetamise alustamiseks.
9		Ideaalne toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks, et (vesi) kiiresti keema läheks või et küpsetusvedelikke kiiresti kuumutada.
		Võimendi

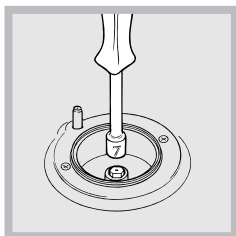
Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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,

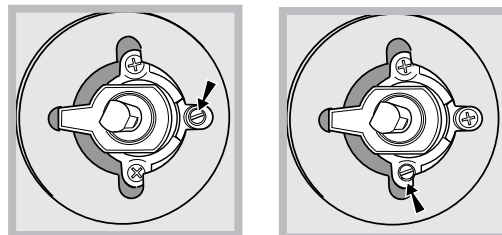
kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.

! 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 toiteturule sobiv reductor, mis vastab suunatud gaasi reductoreid käsitleva riikliku õigusakti nõuetele.

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)	
Triiple kroon(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Poolkiire (keskmise) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Täiendav (väike)(A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95
Rõhk	Nominaalne (mbar)					28-30	37	20	
	Minimaalne (mbar)					20	25	17	
	Maksimaalne (mbar)					35	45	25	

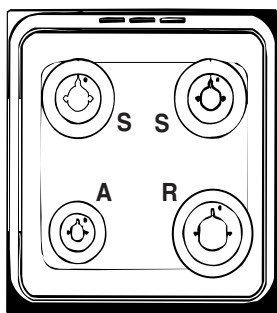
EE

Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas



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

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

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



WS5G8CHW/E
WS5G8CHX/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 konvektsiooni puhul – kuumutusrežiim: Konvektsioon;  Deklareeritud energiakulu sundkonvektsiooni puhul Klass – kuumutusrežiim:  Küpsetamine

Käitamine ja kasutamine

EE

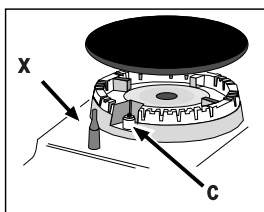
Pliidi kasutamine

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

korrake toimingu 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.

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

Tabelist leiate küpsetusrežiimide loendi ja soovitud küpsetustemperatuurid (vt tabelit „Soovitused ahjus küpsetamiseks”).

Küpsetamise ajal on alati võimalik:

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

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

TERMOSTAADI näidikutuli

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

Ahju valgusti

Valgusti sisselülitamiseks keerake valikunupp ükskõik missugusesse asendisse, v.a. „0”. Valgusti põleb seni, kuni ahi on sisse lülitatud. Keerake nupp asendisse

☺ a valgusti süttib, ilma et ükski elektrielement oleks sisse lülitatud.

Ahju alumises osas asuv panipaik

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

! Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas kergesti süttivaid materjale.

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





Toiduvalmistamise režiimid




! Temperatuuri saab valida kõikide küpsetusrežiimide korral vahemikus 60°C ja Max, välja arvatud järgmiste režiimide puhul

- GRILL (soovitav: kasutada ainult MAX võimsust)
- GRATÄÄN (soovitav: mitte ületada 200°C).

EE

Küpsetusrežiimid

küpsetamise programmi	funktsioon	kirjeldus
	KONVEKTSIOON REŽIIM	<p>Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max. Selles režiimis lülituvad sisse ülemised ja alumised kütteelemendid. See on klassikalisele, traditsioonilist tüüpi ahjule omane režiim, mida on täiustatud ning mida iseloomustavad erakordne soojuse jaotamine ja vähendatud energiakulu.</p> <p>Konvektsioonrežiim on parim mitmest koostisosast koosnevate toitude valmistamiseks, nt kapsas ribidega, hispaaniapärase tursk, Ancona-stiilis vinnutatud kala, pehmed vasikaliharibad riisiga jne. Oivalise tulemuse saab ka vasika- ja veiselihast roogi valmistades (hautatud liha, moorpraad, guljašš, ulukiliha, sink jne), mis peavad</p>
	KÜPSETUS REŽIIM	<p>Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max. Tagumine kütteelement ja ventilaator lülituvad sisse ning tagavad õrna kuumuse ühtlase jaotumise kogu ahjus.</p> <p>See režiim on ideaalne tundlike toitude küpsetamiseks, nt kerkimist vajavad koogid ja väikeste tortide küpsetamiseks 3 riulil korraga. Mõned näited: tuuletaskud, magusad ja soolased küpsised, hõrgud lehttainatooted, rullbiskviit ja väikesed köögiviljaportsjonid au gratin jne. küpsema aeglaselt ning nõuavad rasva või vedelikuga ülevalamist või vedeliku lisamist. See on kahtlemata parim režiim ka kookide ja puuviljade ning kaetud vormiroogade küpsetamiseks. Toidu valmistamiseks konvektsioonirežiimil kasutage korraga ainult üht praepanni või küpsetusresti, sest vastasel korral ei jaotu soojus ühtlaselt. Resti kõrguse muutmise saate tasakaalustada soojuse jaotumist ahju ülemises ja alumises osas. Valige sobiv kõrgus vastavalt sellele, kas toitu on vaja ülalt rohkem või vähemkuumutada</p>
	GRATÄÄNI režiim	<p>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.</p> <p>! GRILL ja GRATÄÄN režiime tuleb kasutada suletud ahjuuksega.</p>
	VENTILAATORI TEKITATUD SUNDRINGLUSEGA režiim	<p>Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max. Sisse lülituvad nii kütteelemendid kui ventilaator. Kuna kuumus püsib muutumatu ja ühtlane kogu ahjus, küpsetab ja pruunistab õhk toitu ühtlaselt igalt poolt.</p> <p>Selles režiimis saate valmistada korraga ka mitut rooga, kui nende küpsetustemperatuurid on ühesugused. Korraga saate kasutada kuni 2 resti, järgides lõigus „Toidu valmistamine rohkem kui ühel tasandil korraga” antud juhiseid.</p> <p>See ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim sobib ideaalselt üleküpsetatavate roogade ning märkimisväärselt pikendatud küpsetusajaga roogade valmistamiseks, nagu näiteks: lašanje, pastaküpsetised, kanapraad ja kartulid jne. Pealegi võib tänu soojuse suurepärasele jaotumisele küpsetada praadi ka madalamatel temperatuuridel. Madalamatel temperatuuridel korral on mahlade kadu väiksem, liha jääb pehmem ning praed 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.</p> <p>Pealegi saab seda režiimi kasutada ka valge või punase liha ja leiva kiireks sulatamiseks. Selleks valige temperatuur 80°C. Tundlikemate toitude sulatamiseks valige temperatuuriks 60°C või kasutage ainult külma õhu sundringluse funktsiooni. Sel juhul seadke termostaadinupp sättele 0°C.</p>

	GRILLIMISREŽIIM	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	Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni 200 C. Ülemine kütteelement, röstimisfunktsioon (kui on olemas) ja ventilaator lülituvad sisse. See funktsioonide kombinatsioon tostab kütteelementide ühesuunalise soojuskiirguse efektiivsust tänu õhu sundringlusele ahjus. See aitab ära hoida toidu pealispinna korbemise ja võimaldab kuumusel „imbuda” otse toidu sisse. ! GRILLI ja GRATÄÄNI režiimide kasutamisel peab ahjuks olema suletud.
	ULATAMISE REŽIIM	Ahju põhjas asuv ventilaator paneb õhu toa- temperatuuril ümber toidu tsirkuleerima. See on soovitatav igat tüüpi toidu sulatamiseks, aga eriti õrnade toitude, mis ei vaja kuumust, nagu näiteks: jäätisekoogid, koore- või keedu- kreemi desserdid, puuviljakoogid. Kasutades ventilaatorit, langeb sulatamise aeg umbes poole võrra. Liha, kala ja leiva korral on võimalik protsessi kiirendada kasutades „multi-küpse- tus” režiimi ja seaded temperatuuri vahemik- ku 80° - 100°C.
	GRILLIMISREŽIIM	Temperatuur: Max. Ülemise kütteelemendi keskmine osa lülitub sisse. Grilli kõrget ja vahetut temperatuuri soovitatakse selliste roogade valmistamiseks, mille pinnale peab mõjuma kõrge temperatuur (vasika- ja loomalihapraad, filee, antrekoot). Selles küpsetusrežiimis tarbitakse piiratud
	PITSA REŽIIM	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
	VENITLERITUD ALAOSA REŽIIM	Alumine küttekeha ja ventilaator on aktiveeritud ning see võimaldab soojusel jaotuda üle terve ahju. Selline kombinatsioon on kasulik kala ja juurviljade kergeks küpsetamiseks
	EELKUUMUTUSREŽIIM	Ahju kiire eelkuumutamine. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud, seejärel valige soovitud küpsetusfunktsioon.

Praktilisi toiduvalmistamise nõuandeid

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

GRILLIMINE

- Pange ahjuplaat 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 soovime lisada pitsale mozzarella juustu alles poole küpsetusaja möödudes.

Soovitused ahjus küpsetamiseks

EE

RETSEPT	KÜPSETUSFUNKTSIOON	KÜPSETAMISASTE (põhjast)	TEMPERATUUR (°C)	AEG (min)
Biskviitkook	Termiline	2	160 - 190	30–60
	Konvektsioon	02. kvi	160 - 180	30 - 55
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)	Termiline	3	180 - 200	50 - 100
	Konvektsioon	2-4	160 - 190	40–90
Küpsised	Termiline	3	160 - 180	20–45
	Konvektsioon	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Väikesed koogid	Termiline	3	160 - 180	20–45
	Konvektsioon	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pitsa	Termiline	3	230–250	10-25
	Konvektsioon	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	Konvektsioon	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
	Konvektsioon	2	180 - 190	80 - 120
Vasikaliha	Termiline	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektsioon	2	180 - 190	80 - 120
Kala	Termiline	2	170 - 190	30 - 50
	Röstima	4	200	20 - 30
Täidetud aedvili	Konvektsioon	2	180 - 200	50 - 70

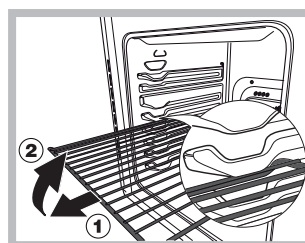
Küpsetamine mitmel riulil korraga

Kui on vaja kasutada kahte ahjuplaati, siis kasutage VENTILAATOR-AHJU küpsetamisrežiimi $\frac{2}{4}$, 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 valmistamisaegu 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 valmistamisaega.
- 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.

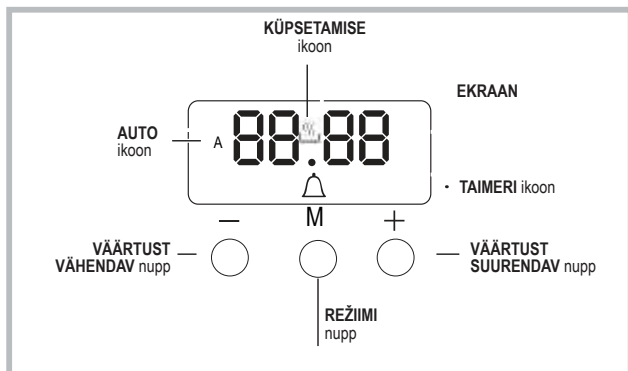
- Asetage nõrgumispann alla ja ahjuplaat üles.



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

Kella ja minutilugeja kasutamine

EE



Kella seadmine

Kella saab seadistada, kui ahi on välja või sisse lülitatud, tingimusel, et eelnevalt ei ole küpsetustsükli lõpuajaga 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 summeri sageduse signaali muuta, vajutades korduvalt nuppu "-".

Minutilugeja seadistamine


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

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




Küpsetamise programmeerimine

Enne programmeerimist, tuleb valida küpsetusrežiim.

Küpsetamise kestuse programmeerimine


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

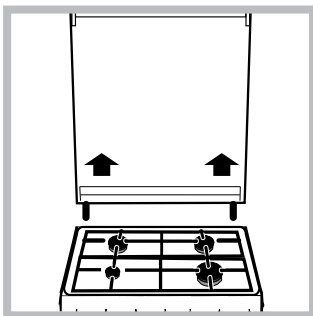
Keskkonnasäästmine

- 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 märkimisväärseks säästmiseks lülitage ahi umbes 5 kuni 10 minutit enne planeeritud küpsetamise aja lõppu ja kasutage toidu valmistamiseks 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 valmistamisajaga 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 puhastamise lihtsustamiseks võib kate eemaldada. Avage kate täielikult ja tõmmake seda ülespoole (vt joonist).

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


Ahju tihendite kontrollimine

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

Leegihajutajate hooldus

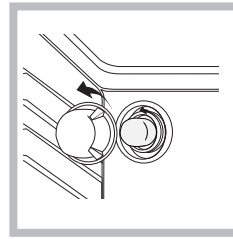
Aja jooksul võivad leegihajutid ummistuda või raske pöörata. Sel juhul vahetage need välja.

! Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.

 Toote täielikke tehnilisi näitajaid, sh ahju energiaklassi, saate vaadata ja alla laadida meie veebilehelt www.whirlpool.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:

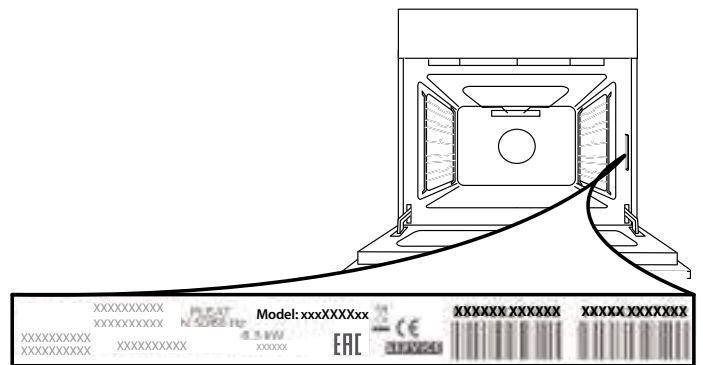
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

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:

- Tõrke 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

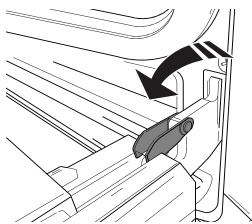


Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

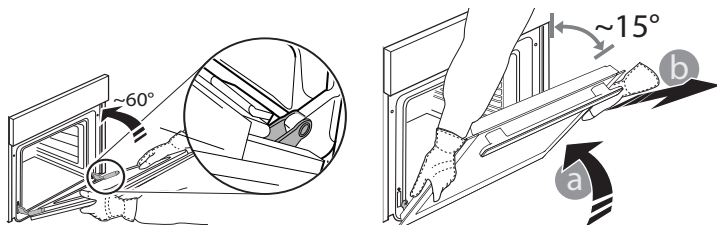
Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.

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 seintel tekitades ahju sisemuses auru. Sellisel juhul on ahju sisemuse puhastamine lihtsam.

Tähtis! Enne aurupuhastuse alustamist:

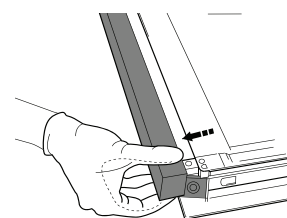
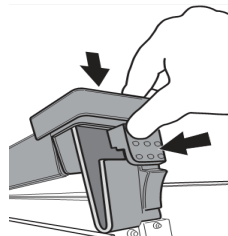
- eemaldage kõik toidujäägid/rasva jäägid ahju põhjast.
- eemaldage kõik lisatarvikud (restid ja pannid).

Peale eelmainitud tegevuste teostamist, soovime järgmist:

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

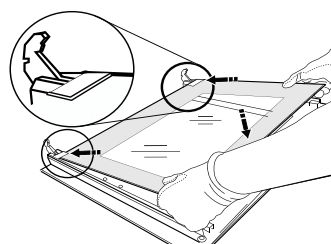
HÕLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka 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 määrdundud, lõpetage puhastamine tavalisel moel nagu kirjeldatud eelmises peatükis.

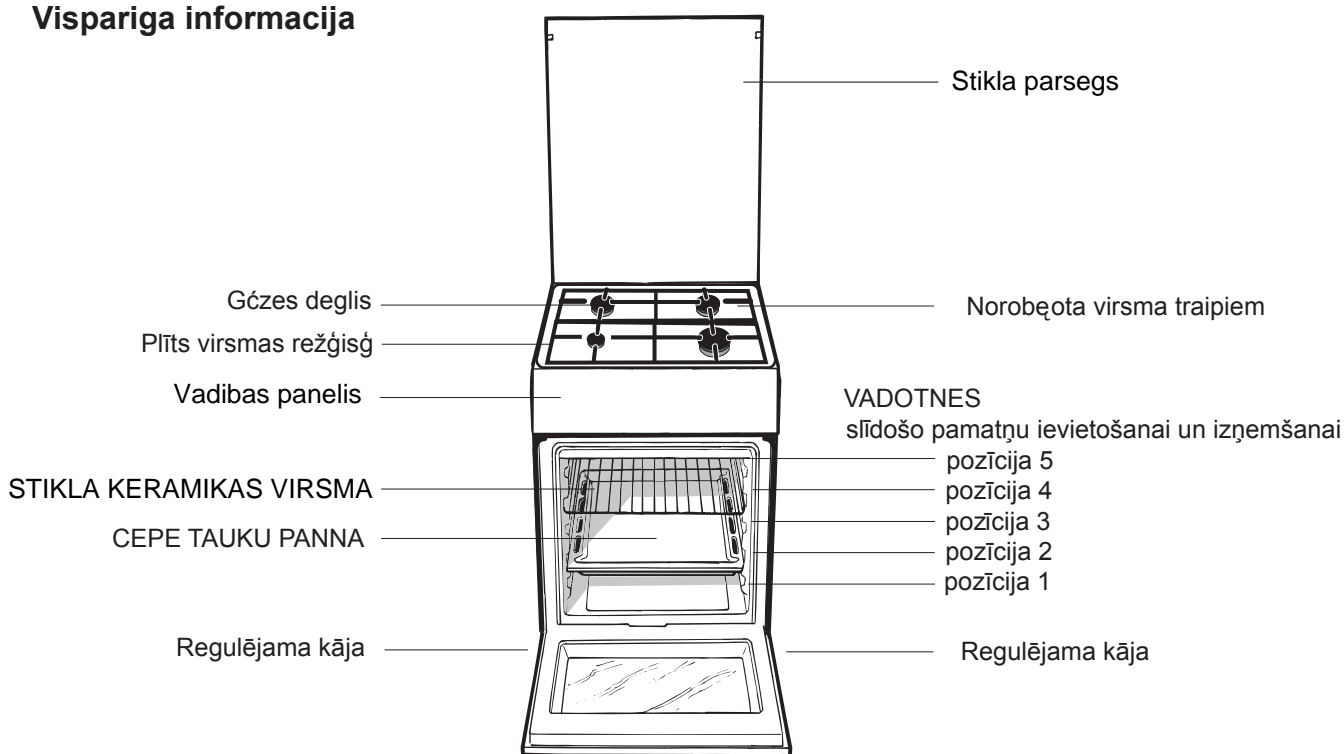
! Kõik puhastused tehke siis kui ahi on külm!

Ierīces apraksts

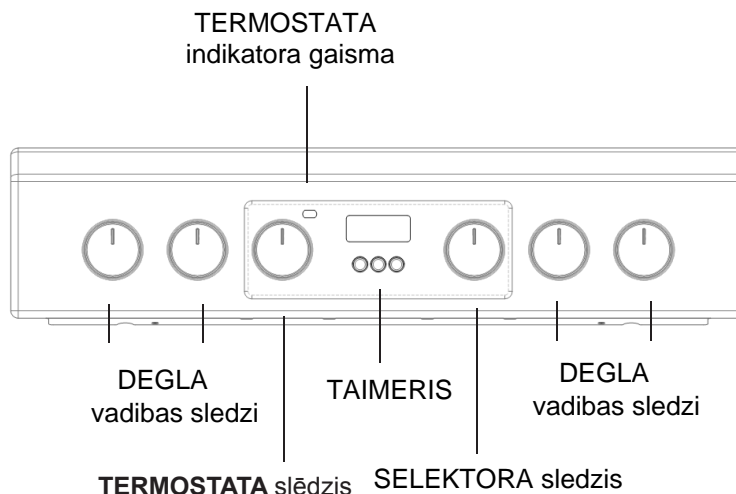
! Šī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

LV

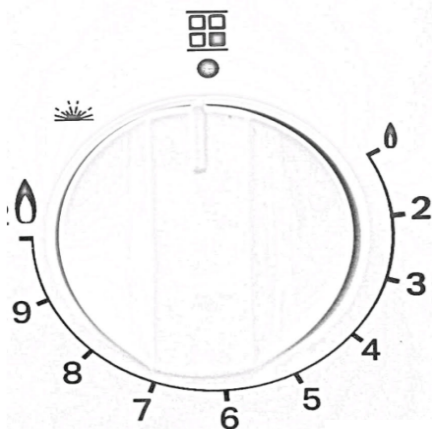
Visparīgā informācija



Vadības panelis



DEGLA vadības slēdži



0		Ideāls risinājums mērces daudzuma samazināšanai.
2		Ideāla funkcija saudzīgai gatavošanai (piemēram: rīsiem, mērcēm, cepešiem, zivīm) ar šķidrumiem (ūdeni, vīnu, buljonu, pienu).
3		Ideāla funkcija ilgstošai sautēšanai, gatavošanai un iebiezīnāšanai. Krēmīgas pastas gatavošanai.
4		Ideāla funkcija sautēšanai, viršanas stāvokļa uzturēšanai.
5		Gatavošana ar lielas intensitātes liesmu (eskalopi, zivs filejas, ceptas olas).
6		Apbrūnināšana (cepeši, steiki).
7		Ideāla funkcija dziļi sasaldētu produktu cepšanai, ātrai šķidrumu uzvārīšanai
8		Ideāla funkcija grilēšanai un gatavošanas sākšanai.
9		Ideāla funkcija straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai līdz straujai viršanai (ūdenim) vai straujai gatavošanas šķidrumu sakarsēšanai.
0		Pastiprinātājs

LV

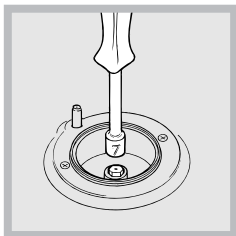
Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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 izbīdīet degdņus no to ligzdām.
2. Atskrūvējiet sprauslas, izmantojot 7 mm uzmaucamo uzgriežņu atslēgu (*skatīt attēlu*), un nomainiet tās pret sprauslām, kas piemērotas jaunajam gāzes veidam (*skatīt degdņu un sprauslu 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.

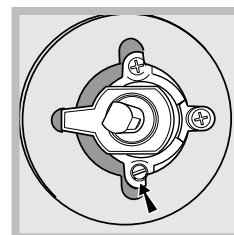
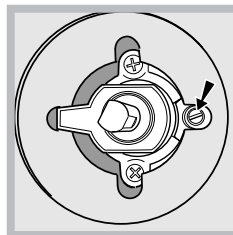
! Plīts virsmas degdņiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.



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

! Pēc ierīces noregulēšanas, lai to varētu izmantot ar cita veida gāzi, iepriekš jāveic 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, ietilpdes caurvadā ir jāpiestiprina piemērots spiediena regulators, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem saistībā ar gāzes caurvadā noteikumiem.



Degļu un sprauslu specifikāciju tabula

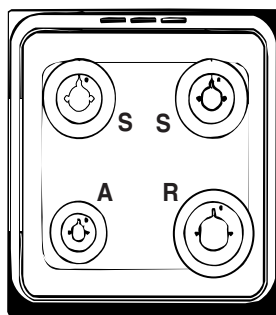
1. tabula				Šķidrā gāze				Dabaszāze	
Deglis	Diametrs (mm)	Termiskā jauda kW (p.c.s.*)		Apvads 1/100 (mm)	Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* g/h		Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* l/h
		Nominālā	Samazinātā			***	**		
Tripple kronis (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Daļēji ātrs (vidējs) (S)	75	1,90	0,4	30	69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

Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gāzes



** Propāns P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butāns P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Dabaszāze P.C.S. = 37,78 MJ/m³



WS5G8CHW/E
WS5G8CHX/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	<p>Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms: </p> <p>Konvekcija.</p> <p>Deklarētais elektroenerģijas patēriņš irritens IV ās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms: Cepšana. </p>

Leslīgšana un lietošana



LV

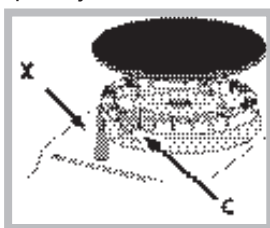
Plīts virsmas lietošana

Degļu iedegšana

Katram DEGLA grozamajam sledzim ir pilns aplis, uz kura norādīts attiecīga 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 noradītu uz maksimālo liesmas iestatījumu 
3. regulējiet liesmas intensitāti nepieciešamajā līmenī, pagriežot DEGLA sledzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Varat pagriezt uz minimālo iestatījumu  vai jebkuru starp tiem esošo pozīciju.



Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci* (C), nospiediet DEGĀA slēdzi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, 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 aptuveni 2-3 sekundes turiet nospiestu DEGĀA slēdzi, lai liesma neizdzistu un ierīce tiktu aktivizēta.

! Ja liesma nejauši izdziest, izslēdziet degli un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt to iedegt 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 plakānu pamatni. Pannam ir arī jāatbilst degļa lielumam.

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

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

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

Cepečkrāsns lietošana

! Pirmoreiz lietojot ierīci, tukša, aizverta 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 cepečkrāsns grila iesma režīmā, uzstādiet 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 gaisma cepečkrāsnī sasniedz noteikto temperatūru, termostata indikatora gaisma nodziest. Ēajā 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.

Apakšējais nodalījums

Zem cepečkrāsns atrodas nodalījums, ko var izmantot, lai glabātu cepečkrāsns piederumus vai dziļos traukus. Lai atvērta šā nodalījuma durvītas, pavelciet tās uz leju (skatīt attēlu).





! Nodalījuma (ja cepečkrāsns ar to ir aprīkota) iekārtās virsmas lietošanas laikā var sakarst.







! Cepečkrāsns apakšējā nodalījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus.

Gatavošanas režīmi

! Temperatūru var iestatīt visiem gatavošanas režīmiem no 60°C un līdz maksimālajai temperatūrai, izņemot sekojošajiem režīmiem

- **GRILA** (ieteicams: iestatīt tikai **MAKSIMĀLĀS** jaudas līmeni)
- **VENTILĒJAMĀ GRILA** (ieteicams: **nepārsniegt 200°C**).

cooking programma	funkcija	apraksts
	KONVEKCIJAS REŽĪMS	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.</p> <p>Ēajā iestatījumā tiek ieslēgti augšējais un apakšējais sildelements. Ēis ir klasiskais, tradicionālais cepēdkrāsns veids, kas ir pilnveidots, izcili izplatot siltumu un mazinot enerģijas patēriņu. Konvekcijas cepēdkrāsns joprojām ir nepārspēts cepšanas instruments, gatavojot ēdienus, kas sastāv no vairākiem ingredientiem, piem., kāpostus ar ribiņām, mencu spāņu gaumē, žāvētu zivi ar Ankonasgaumē, maigas teļa gaļas sloksnītes ar rīsiem un citu ēdienus. Lieliski rezultāti ir garantēti, arī gatavojot teļa vai liellopu gaļas ēdienus (sautētu gaļu, sautījumus, gulašus, medījumus, dīķi un citus), kas jācep ļoti ilgā gatavošanas laikā jāmitrina vai kam jāpievieno šķidrums.</p> <p>Ēis režīms joprojām ir vislabākais veids, kā cept arī kūkas un augdus un gatavot ēdienu, cepēdkrāsnī izmantojot segtus kastrodus. Gatavojot ēdienu konvekcijas režīmā, vienlaicīgi drīkst izmantot tikai vienu cepēdkrāsns pannu vai ēdiena gatavošanas pamatni, citādi karstums neizplatās vienmērīgi. Izmantojot dažādos pieejamos pamatņu augstumus, varat dažādi izmantot karstuma daudzumu starp cepēdkrāsns augšējo un apakšējo daļu. Izvēlieties starp dažādajiem pamatņu augstumiem, ņemot vērā to, cik liels karstums ēdiena gatavošanai jāpievada no augšpusē.</p>
	CEPŠANAS REŽĪMS	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.</p> <p>Aizmugurējais sildelements un ventilators tiek ieslēgti, tā garantējot vienmērīgu un pakāpenisku karstuma izplatīšanos visā cepēdkrāsnī. Ēis režīms ir lieliski piemērots smalku ēdiena cepšanai un gatavošanai – īpaši kūkām, kuru mīklai gatavošanas laikā ir jāpaceļas – un noteiktu pīrādziņu gatavošanai trīsplauktos vienlaicīgi. Lūk, dažādi piemēri: vāja kūkas ar krēmumu, saldās cepumi un krekeri, pikantās vāja kūkas, rēķetes, mazas dārzeņu sacepumu porcijas u. c.</p>
	PICAS REŽĪMS	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai.</p> <p>Darbojas apalais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators. Šādi cepēdkrāsns tiek ātri uzsildīta līdz augstai temperatūrai (to nodrošina galvenokārt apakšējais sildelements). Ja vienlaikus lietojat vairākus vienu režģi, cepšanas procesa vidū apmainiet vietām uz režģiem novietotos ēdienus</p>
	ĀTRAS PRIEKŠSILDĪŠANAS	<p>Ātrai cepēdkrāsns priekšsildīšanai. Pirms ieliekat ēdiena krāsnī, pagaidiet līdz priekšsildīšana ir beigusies, tad izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju.</p>

	VENTILĀCIJA	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai. Tiek ieslēgti sildelementi, kā arī ventilators. Tā kā siltums ir vienmērīgi un pakāpeniski izplatīts visā cepēkrāsnī, visa ēdiena virsma tiek vienmērīgi apcepta un apbrūnināta. Izmantojot šo režīmu, dažādus 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". Ventilācijas režīms ir īpaši ieteicams ēdieniem, kam nepieciešama garoziņa, vai ēdieniem, kuru gatavošanas laiks ir ievērojami ilgāks, piemēram: lazāņai, makaronu saņemumiem, ceptai vistai ar kartupeļiem un citiem ēdieniem. Turklāt, gatavojot cepešus, lieliskā karstuma sadalījuma dēļ varat izmantot zemākas temperatūras. Ēdā iemesla dēļ ēdiens saglabā savu sulīgumu, gaļa ir maigāka un cepeša svārs īpaši nesamazinās. Ventilācijas režīms ir īpaši piemērots zivju gatavošanai — tagad zivis var gatavot, pievienojot mazāk garšvielu, tā saglabājot to garšu un izskatu. Saldie ēdieni ventilācijas režīms ir lieliska izvēle rauga kūciņu cepšanai. Turklāt šo režīmu var arī izmantot, lai ātri atkausētu balto vai sarkano gaļu un maizi, iestatot 80°C temperatūru. Lai atkausētu smalkākus ēdienus, termostatam ir jāiestata 60°C temperatūra vai jāizmanto tikai auksta gaisa cirkulācijas funkcija, termostatam iestatot 0°C temperatūru.</p>
	DIVKARŠA GRILA	<p>Temperatūra: maksimāla. Nodrošina intensīvu grilēšanu neka parastais grils. Novatoriska konstrukcija nodrošina par 50% efektīvu ēdiena gatavošanu un pilnīgu ēdiena malu izcepšanos. Lai nodrošinātu vienmērīgi brūnu ēdiena virspusi, lietojiet šo režīmu.</p>
	GRILA REŽĪMS	<p>Temperatūra: maksimāla. Ieslēdzas augšējais sildelements vidusdaļā. Grila augsta temperatūra un koncentrēta silta gaisa plūsma ir ieteicama ēdieniem, kam nepieciešama augsta virsma.</p>
	SACEPUMA REŽĪMS	<p>Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz 200°C. Darbojas augšējais sildelements, iesms, ja cepeškrāsnis ar to ir aprīkots, un ventilators. Šajā režīmā ventilators, radot silta gaisa rotāciju, paaugstina cepšanas efektivitāti. Tas novērš ēdiena virspuses apdedzināšanu un ļauj siltumam iekļūt ēdiena iekšpusē. GRILA, DIVKARŠA GRILA un SACEPUMA cepšanas režīmu laikā cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtam.</p>
	ATKAUSĒŠANAS REŽĪMS	<p>Cepeškrāsnis apakšā esošais ventilators virza istabas temperatūras gaisu ap ēdiena. Tas ir ieteicams visa veida partikas atkausēšanai, bet sevišķi viegliem partikas produktiem, kuriem nav nepieciešams karstums, piemēram: saldejuma tortēm, krema un olu krema desertiem, augļu kūkām. Izmantojot ventilatoru, atkausēšanas laiks ir apmierami īss. Gaļas, zivs un maizes gatavošana iespējama paātrināt šo procesu, izmantojot „multi-gatavošanas” režīmu un iestatot temperatūru uz 80° - 100°C.</p>
	EJA VENTILATORA REŽĪMS	<p>Apakšējais sildīšanas elements un ventilators ir ieslēgti, nodrošinot karstuma izplatību visā cepeškrāsnī. Šī kombinācija ir noderīga vieglai dārzeņu un zivju gatavošanai.</p>

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 ēdiena plaukta centrā.
- Mēs iesakām jaudas līmeni iestatīt uz maksimālo. Augšējais sildelements 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.

Ķdiena 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
Grauzdīņi	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
Lielopu 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

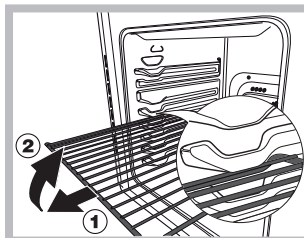
Gatavošana vairākos plaukta līmeņos vienlaicīgi

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 temperatūrjutīgus ēdienus.
- 2. un 4. plaukta līmenis tiek izmantots ēdieniem, kuriem nepieciešams lielāks karstums 2. plaukta līmenī.
- Gatavojot ēdienus, kuriem nepieciešams atšķirīgs gatavošanas laiks un temperatūra, iestatiet temperatūru, kas ir pa vidu starp abām ieteiktajām temperatūrām (skatīt Padomu gatavošanai cepeškrāsnī tabulu) un novietojiet jutīgāko ēdienu 4. plaukta līmenī. Izņemiet ēdienu, kam nepieciešams īsāks gatavošanas laiks, pirmo.
- Gatavojot picas vairākos plaukta līmeņos ar temperatūru 220 °C, cepeškrāsns tiek iepriekš uzsildīta 15 minūtes. Visā visumā gatavošana 4.

plaukta līmenī aizņem vairāk laika: Mēs iesakām zemākajā plaukta līmenī cepto picu izņemt pirmo, pēc dažām minūtēm picu no 4. plaukta līmeņa.

- Novietojiet tauku pilienu savākšanas pannu apakšā un režģi augšpusē.

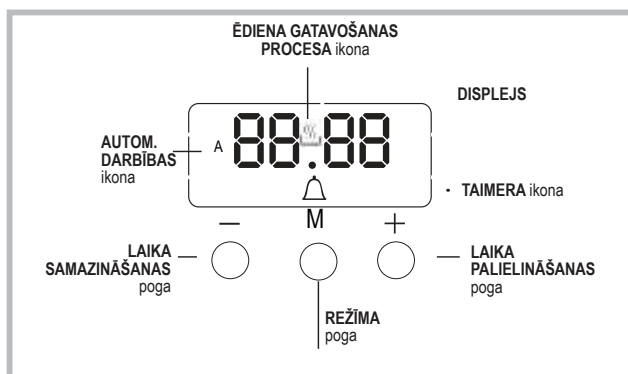


BRĪDIN ĀJUMS!
Cepeškrāsns ir aprīkota ar režģu apturēšanas sistēmu, kas neļauj tos uzreiz izņemt no cepeškrāsns (1).

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

Pulksteņa/minūšu skaitītāja darbība

LV



Pulksteņa iestatīšana!

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

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



1. Vienlaicīgi nospiediet pogas „+” un „-”.
Sāks mirgot kols, kas atdala stundas no minūtēm.
2. Izmantojiet pogas „+” un „-”, lai noregulētu laiku; ja nospiežat un turat nospiestu kādu no šīm pogām, displejs daudz ātrāk rītinās 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 vēlamo laiku; ja nospiežat un turat nospiestu jebkuru no šīm pogām, displejs daudz ātrāk rītinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vērtību.
3. Nogaidiet 5 sekundes; ja vēlreiz nospiedīsiet šo pogu, displejā būs redzama laika skaitīšana atpakaļ. Paejot šim laikposmam, skaņas signāls tiek aktivizēts.




Gatavošanas programmēšana!

Gatavošanas režīms jāizvēlas pirms programmēšanas.

Gatavošanas ilguma programmēšana


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

Gatavošanas režīma beigu laika iestatīšana

1. Izpildiet darbības no 1. līdz 3., lai uzstādītu ilgumu, kā norādīts iepriekš.
2. Pēc tam nospiediet pogu , līdz displejā sāk mirgot teksts END.
3. Izmantojiet pogas „+” un „-”, lai noregulētu gatavošanas beigu laiku; ja nospiežat un turat nospiestu jebkuru no šīm pogām, displejs daudz ātrāk rītinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vēlamo 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

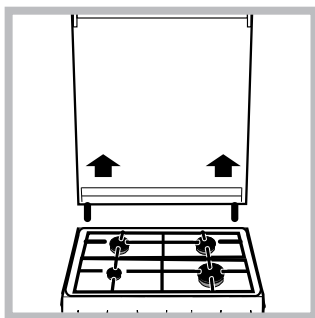
Apkartejas vides aizsardzība

- Lietojot GRILA, DIVRKARŠA GRILA un SACEPUMA režimus, cepeškrasns durvim jābūt aizvērtam: šādi tiek gūti labāki rezultāti un samazināta 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 cepeškrāsni 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 pārvārās pāri, atstāj nospiedumu kārtu, ko ir grūti notīrīt.
- Gatavojiet savu ēdienu pannās vai katlos ar vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana bez vāka ievērojami palielinās enerģijas patēriņu.
- Izmantojiet tikai pilnīgi plakanus katlus un pannas.
- Ja gatavojat ēdienu, kura pagatavošanai nepieciešams ilgs laiks, ieteicams izmantot tvaika katlu, kurā ēdiens sagatavojas divreiz ātrāk, ietaupot trešdaļu enerģijas.

Ierīces izslēgšana

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

Pārsegs



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

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

Cepeškrasns durtinu blīvju parbaudīšana


Cepeškrasns durtinu blīves ir regulāri jāparbauda.

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

Gazes krana tehniska apkope

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

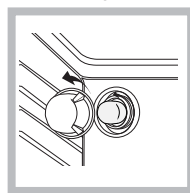
! Šī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

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

Cepeškrāsns spuldzīdu maiņa

LV

1. Kad cepeškrāsns ir atvienots 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 cepeškrāsni elektrotīklam.

Neizmantojiet krasns lampu / uz apkarteja apgaismojuma

Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

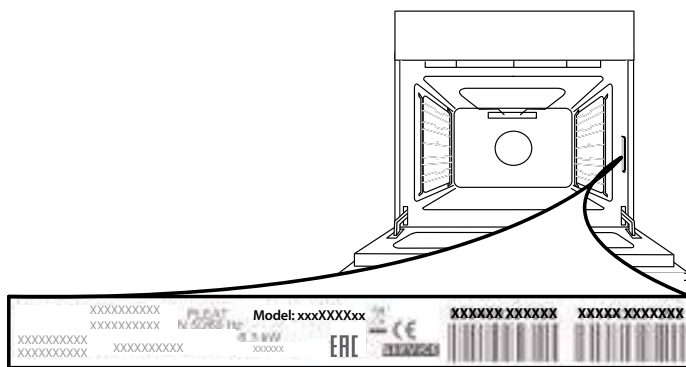
- ierīces modelis (Mod.);
- sērijas numurs (S/N).

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

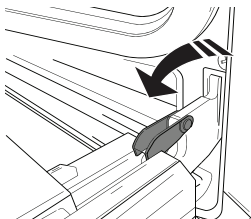


Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

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

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

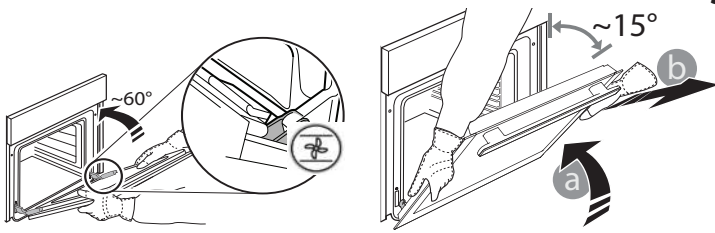
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



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 pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā.

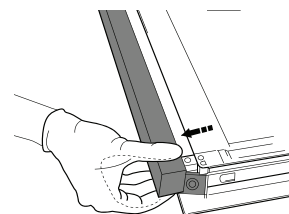
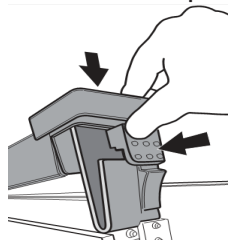
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārļiecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

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

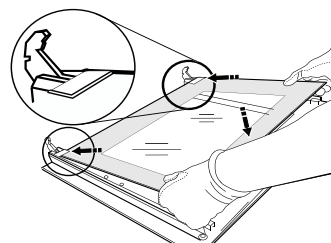
NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

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 ieliecot 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, pārļiecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

Cepeškrāsns tīrīšana ar tvaiku:

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

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

Svarīgi! Pirms tvaika tīrīšanas procesa sākšanas:

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

Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:

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

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

3 – Cepeškrāsnij jābūt **IESLĒGTAI** 35 minūtes;

4 – Izslēdziet cepeškrāsni;

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

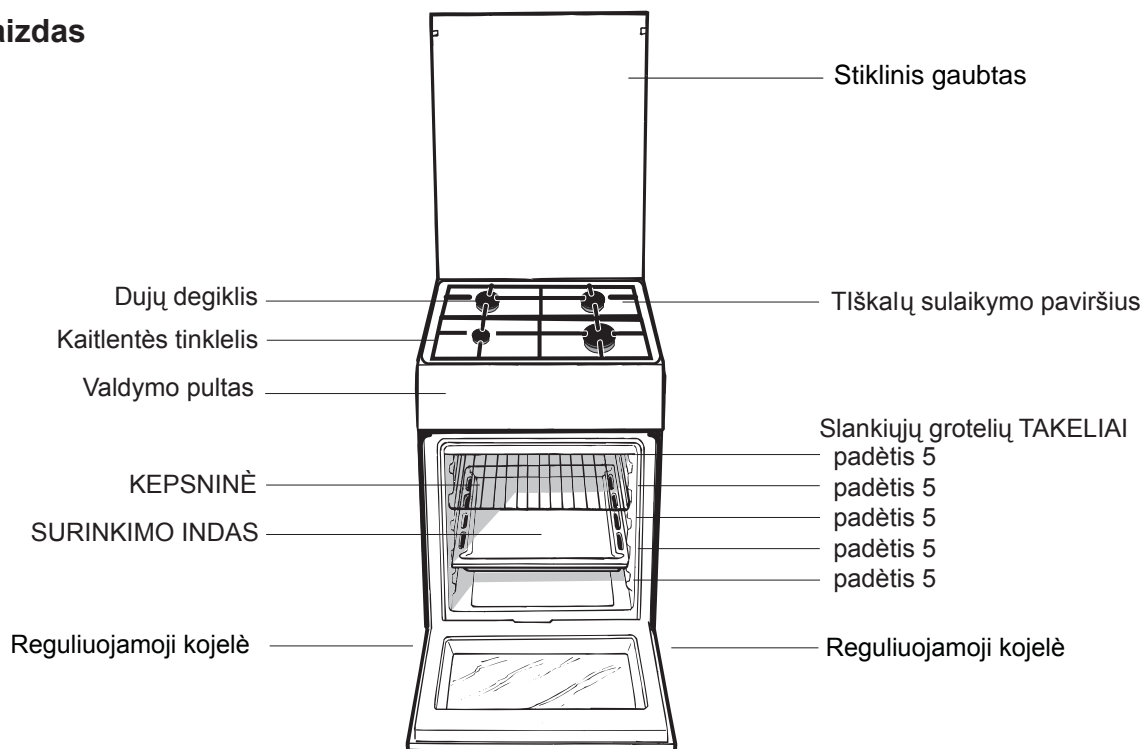
6 – Likvidējiet ūdens atliekas cepeškrāsnī pēc tīrīšanas procesa beigām.

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

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

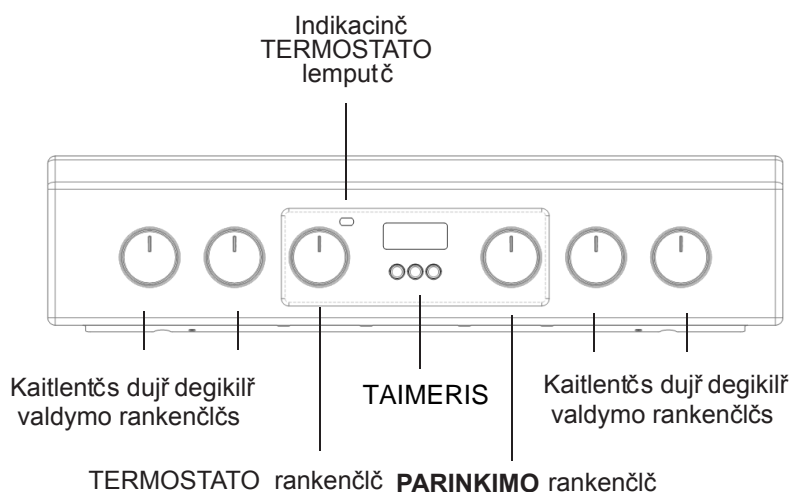
Irenginio aprašymas

Bendras vaizdas

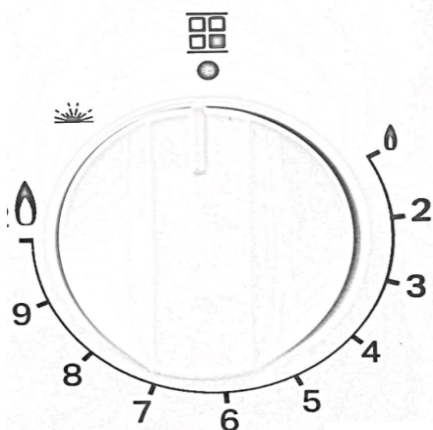


LT

Valdymo pultas



Kaitlentės dujų degiklių valdymo rankenči



0		Tinka lėtam padažo virimui.
2		Tinka švelniam gaminimui (pvz., ryžių, padažų, kepsnių, žuvies) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu).
3		Tinka troškinimui, gaminimui (ilgai gaminant) ir sutirštinimui. Makaronai su padažu.
4		Tinka skrudinimui, lengvo virimo palaikymui.
5		Gaminimas ant didelės ugnies (eskalopas, žuvies filė, kepti kiaušiniai).
6		Apskrudinimas (kepsniai, didkepsniai).
7		Tinka užšaldytų produktų kepimui, greitam skysčių užvirimui
8		Tinka kepimui ant grotelių ir pradedant gamint.
9		Puikiai tinka greitai padidinti maisto temperatūrą, greitai užvirinti (vandenį) ar greitai pakaitinti skysčius.
0		Stiprintuvai

LT

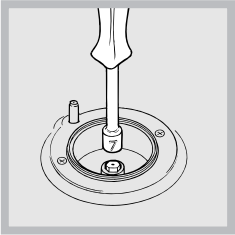
Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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.



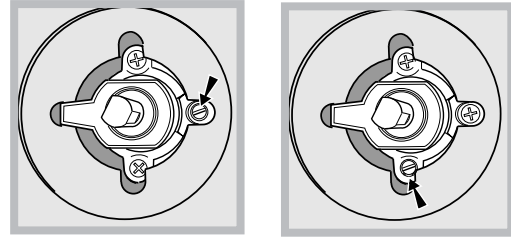
Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

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

! Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.



Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.



! Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro sureguliuavimo. Sureguliuokite prietaisą taip, kad jį būtų galima naudoti su skirtingo tipo dujomis, pakeiskite seną etiketę nauja, kuri atitiktų naują dujų tipą (šias etiketes galima išsigyti 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“.

Degikliø ir antgaliø specifikacijø lentelë

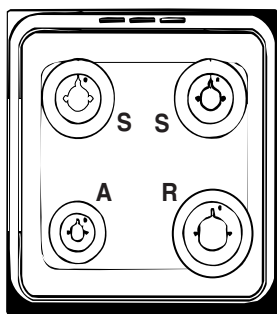
Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminë galia kW (p.c.s.*)		Suskystintosios dujos				Gamtinës dujos	
		Vardinis	Redukuota	Pralaida 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* g/val.		Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* l/val.
Trivietis karunà (R)	100	3,00	0,7	41	87	285	185	128	247
Pusiau greitas (vidutinis) (S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Papildomas (mažas) (A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Tiekimo slëgis		Vardinis (mbar) Mažiausias (mbar) Didžiausias (mbar)				30 20 35	30 20 35	20 17 25	

Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos

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


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

Gamtinës dujos P.C.S. = 37,78 MJ/m³



WS5G8CHW/E

WS5G8CHX/E

TECHNINIAI DUOMENYS	
Orkaitës matmenys (A x P x G)	340x391x424 mm
Tûris	57 l
Naudingieji orkaitës talpos matmenys	Plotis 42 cm Gylis 44 cm Aukštis 17 cm
Maitinimo įtampa ir dažnis	Žiūrëkite duomenų plokštę
Degikliai	Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotës, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelës
ENERGIJOS ŽENKLINIMAS	Natûralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos:  Konvekcija Priverstinës konvekcijos klases deklarautosios energijos sąnaudos – šildymo režimas: 

Duomenų plokštëlë, yra viduje atvartu arba po orkaitë skyrius buvo atidarytas, kairiajame orkaitës viduje sienos.

Paleidimas ir naudojimas




LT

Rankenėlės naudojimas

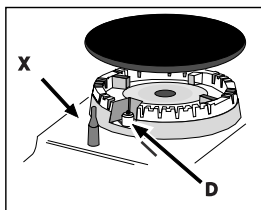
Degiklių uždegimas

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 padėtą .
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 árenginą*



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

rankenėlę nuspaustą kiek ilgėliau.

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

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

Norėdami išjungti degiklį, pasukite rankenėlę á išjungimo padėtą •.

Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

Kad degikliai veiktų veiksmingiausiai ir taupytų 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 laikiklį 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 ásitikinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Prietaisas gali skleisti dūok tiek nemalonų kvapą, kurį sukelia nudegančios apsauginės medžiagos, naudojamose gamyboje.

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

1. Parinkite norimą maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę.
2. Parinkite maisto gaminimo režimui rekomenduojamą 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 gaminimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę á nulinę padėtą.

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 ásisijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastovią temperatūrą.






Orkaitės lemputė





Ji ájungiama pasukant PARINKIMO rankenėlę á bet kurį kitą padėtą, išskyrus nulinę. Ji degs tol, kol veiks orkaitė. Rankenėle parenkant , lemputė ájungiama, tačiau neaktyvinamas nė vienas kaitinimo elementas.

Gaminimo režimai

! Visais gaminimo režimais temperatūrą galima nustatyti nuo 60 °C iki maksimumo, išskyrus šiuos režimus:

- **GRILIS** (rekomenduojama nustatyti tik maksimalią temperatūrą)
- **APKEPĖLĖ** (rekomenduojama neviršyti 200 °C).

programa kepimo	funkcija	aprašymas
	KONVEKCIJOS REŽIMAS	<p>Temperatūra: bet kuri temperatūra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip Esant šiame nustatymui, sąsijungia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Tai išdėstytas klasikinės, paprastos orkaitės kaitinimo tipas su išskirtiniu karščio pasiskirstymu ir sumažintomis energijos sąnaudomis. Konvekciniame orkaitėje nepralenkiamas, kai reikia paruošti patiekalus iš kelių sudedamųjų, pvz., kopūstus su žemaike, ispaniško stiliaus menkes, Ankonos stiliaus džiovintas menkes, verdienę su ryžiais ir kt.</p> <p>Puikūs rezultatai pasiekiami ruošiant verdienos ar jautienos patiekalus bei mėsos troškinius, guliašus, švirkštus, 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 nulašėjimo indą arba kepimo groteles, kitaip dūluma netolygiai pasiskirstys. Naudodami skirtingo aukščio kepimo groteles, galite subalansuoti dūlumos kiekį orkaitės viršuje ir apačioje. Grotelių aukštį pasirinkite atsižvelgdami į tai, ar patiekalui reikia daugiau karščio iš viršaus.</p>
	KEPIMO REŽIMAS	<p>Temperatūra: bet kuri temperatūra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip 200 °C. Šis režimas naudoja apatinį kaitinimo elementą ir ventiliatorių, 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, šveicariški suktinukai ir nedidelės daržovės užkepėlės, kt.</p>
	ATŠILDYMO REŽIMAS	<p>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.: ledų tortams, grietinėlės ar kremos desertams, vaisiniams pyragams. Naudojant ventiliatorių atšildymo laikas sutrumpėja maždaug perpus. Atšildant mėsą, žuvį ir duoną galima pa- greitinti šį režimą, įjungus „daugialypio gaminimo“ režimą ir nustačius 80–100 °C temperatūrą.</p>
	PICOS REŽIMAS	<p>Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX. Šis režimas naudoja apatinį kaitinimo elementą bei ventiliatorių. Šis derinys greitai įkaitina orkaitę, sukuriama didelė šilumos kiekis, ypač apatinio kaitinimo elementu. Jei naudojate daugiau nei vienas groteles vienu metu, kepimo ciklo viduryje sukeiskite groteles vietomis.</p>
	ĮVAIRŪS KEPIMO režimai	<p>Įjungiami visi kaitinimo elementai (viršaus, apačios ir cirkuliaciniai) ir ventiliatorius. Karštis visoje orkaitėje išlieka pastovus, maistas kepa ir skruna vienodai. Daugiausiai dvi groteles gali būti naudojami tuo pačiu metu.</p>

	KEPSNINĖS REŽIMAS	Temperatūra: bet kuri temperatūra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip 450 °C. Šis režimas yra viršutinis kaitinimo elementas ir besisukantis iešmas. Kai tiesioginė temperatūra yra itin aukšta, apskrunda mėsos ir kepsnių paviršius, o jį viduje sulaikomas skystis ir mėsa suminkštėja. Ruošiant patiekalus, kurių paviršius turi veikti aukšta temperatūra, rekomenduojama nustatyti kepsninės režimf: pvz., jautienos kepsnius, verdienf donkauliuokus, filė, mėsainius ir kt.
	SKRUDINIMO REŽIMAS	Temperatūra: tarp 50 °C ir 200 °C. Aktyvinami viršutinis kaitinimo elementas ir iešmas (jei yra) bei ventiliatorius. Šis funkcij4 derinys padidina vienkryptes šiluminės spinduliuotes, kurių sklaidžia ka- itinimo elementai, efektyvumą, nes oras priverčiamas cirkuliuoti orkaitėje. Tai padeda apsaugoti maistą nuo pridegimo ir leidžia karščiui prasiskverbti tiesiai i maistą. ! KEPSNINĖS, DVIGUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO režimai turi bŪti naudojami uždarius orkaitės dureles
	APATINĖS VENTILIACIJOS REŽIMAS	Ijungiamas apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, todėl karštis paskirstomas visoje orkaitės ertmėje. Šis derinys naudingas lėtai gaminant daržo- ves ar žuvį.
	SPARČIOJO ĮKAITINIMO režimas	Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Prieš sudėdami maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas, tada pasirinkite pageidaujamą gaminimo funkciją.

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 traškios 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.

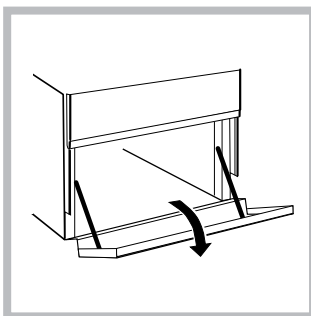
Gaminimas ant kelių lentynėlių vienu metu

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

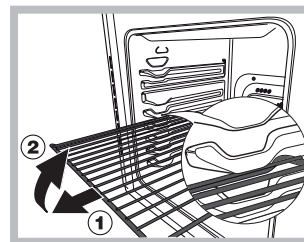
- nenaudoti 1 ir 5 padėčių. Taip yra dėl to, kad per didelis karštis gali apdeginti produktus, kurie yra jautrūs karščiui.
- naudokite 2 ir 4 padėtis, maistą, kuriam reikia daugiau karščio, dėkite ant lentynėlės 2 padėtyje.
- Jei gaminate patiekalus, kurių gaminimo laikas ir temperatūra skiriasi, nustatykite 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.

RECEPTAS	GAMINIMO FUNKCIJA	GAMINIMO LYGIS (nuo apačios)	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKAS (min.)
Biskvitinis pyragas	Terminė	2	160–190	30–60
	Konvekinė	02. kwi	160–180	30–55
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	Terminė	3	180–200	50–100
	Konvekinė	2-4	160–190	40–90
Sausainiai	Terminė	3	160–180	20–45
	Konvekinė	1-3-5	140–150	30–45
Pyragėliai	Terminė	3	160–180	20–45
	Konvekinė	1-3-5	150–160	30–45
Pica	Terminė	3	230–250	10-25
	Konvekinė	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	Konvekinė	2-4	170–190	60–80
Skrebučiai	Kepinimas	5	MAKS.	Įkaitinimas 5' Gaminimas 2,5'
Lazanja	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
	Konvekinė	2	180–190	80–120
Veršiena	Terminė	2	190–200	70–110
	Konvekinė	2	180–190	80–120
Žuvis	Terminė	2	170–190	30–50
	Kepinimas	4	200	20–30
Įdarytos daržovės	Konvekinė	2	180–200	50–70

Apatinis orkaitės skyrius*



Po orkaitės yra skyrius, kuriame galima laikyti orkaitės priedus ar gilius lėkštes. Norėdami atidaryti dureles, stumtelėkite jas įtymn (fr. pav.).



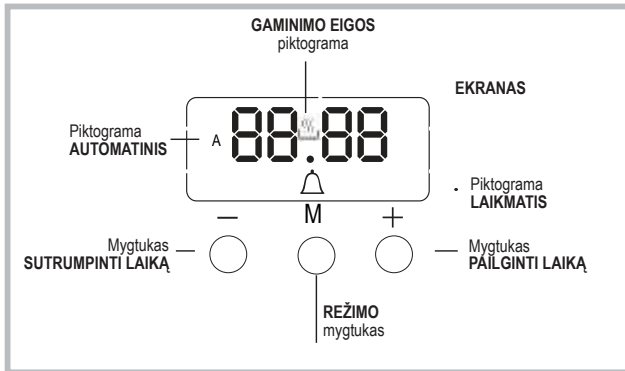
ĮSPĖJIMAS! Orkaitėje įdiegta stabdiklių sistema, kad ištraukti padėklai neiškristų iš orkaitės (1). Norėdami padėklą visiškai ištraukti iš orkaitės, laikydami jį priekyje kilstelėkite ir patraukite, kaip parodyta paveikslėlyje (2).

! Nedėkite degių medžiagų á apatiná orkaitės skyrių.

! Vidiniai stalčiai (kur yra) pavirđiai gali ákaisti.

Laikrodžio / minučių matuoklio naudojimas

LT



Laikrodžio nustatymas!

Laikrodį galima nustatyti, kai orkaitė yra įjungta arba išjungta, jei prieš tai nebuvo užprogramuotas gamtinimo 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 gamtinimo ir neturi įtakos orkaitei; 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 trukmės 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

LT

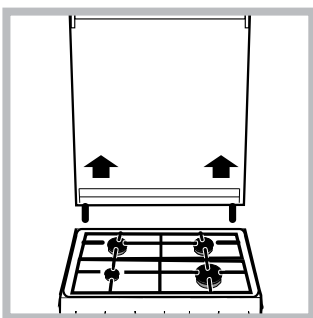
Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Naudodami KEPSNINĖS, DVIKUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO režimus orkaitės dureles visuomet laikykite uždaras: taip pasieksite geresnį rezultatį ir sutaupysite energijos (apie 10 %).
- Visada, kai įmanoma, venkite išankstinio orkaitės kaitinimo ir stenkitės, kad ji nebūtų tuščia. Stenkitės kuo mažiau atidarinti 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, prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

Gaubtas



Stiklinis viryklės gaubtas valomas šiltu vandeniu. Nevalkite braižomaisiais valikliais. Norint palengvinti valymą už kaitlentės galo, gaubtą galima nuimti. Ją visidkai atidarykite ir pakelkite aukščiau (tr. pav.).


Neuždarykite gaubto, kai degikliai įjungti arba vis dar karšti.

Prieš atidarydami gaubtą nuo jo nuvalykite skysčius.

Dujų čiaupo priežiūra

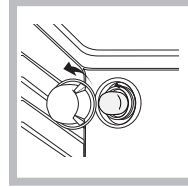
Laikui begant čiaapai užsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

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

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

Orkaitės lemputės keitimas

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



Nenaudokite orkaitės lempa, kaip / aplinkos apšvietimo.

Pagalba

Visuomet dalia turėtina informacija:

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

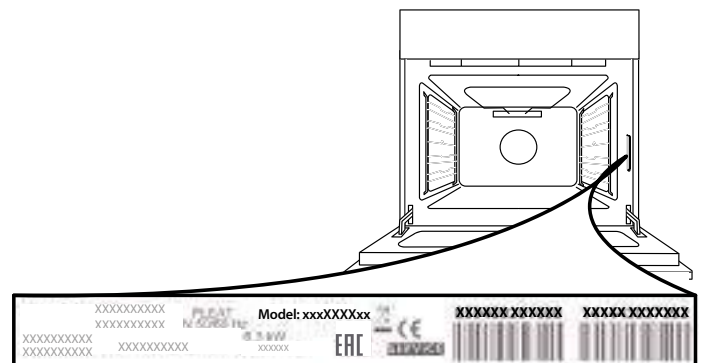
Daug informaciją galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS

CENTRAS

Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus mūsų svetainėje. Būkite pasiruošę nurodyti:

- Trumpą gedimo aprašymą;
- Tikslų 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 tikslų adresą;
- telefono numerį



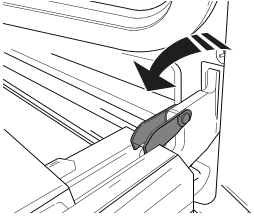
Atkreipkite dėmesį: Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (originalių atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

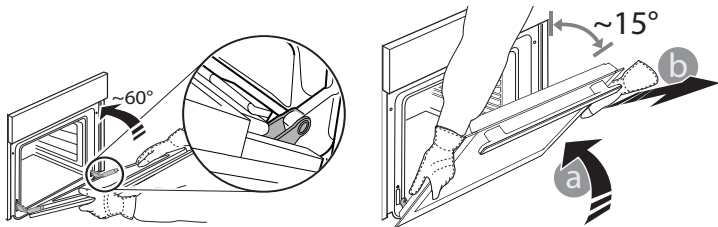


DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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 fikساتorius 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.

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:

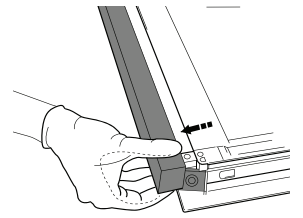
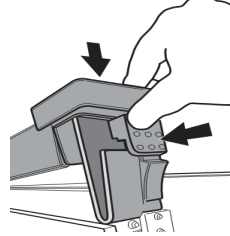
- pašalinkite visus maisto ir riebalų liekanas nuo orkaitės dugno;
- išimkite visus orkaitės priedus (groteles ir kepimo skardas).

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 apačiojo ant apatinių grotelių;

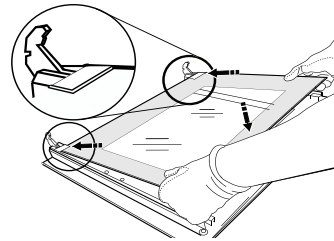
SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fikساتorius 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.

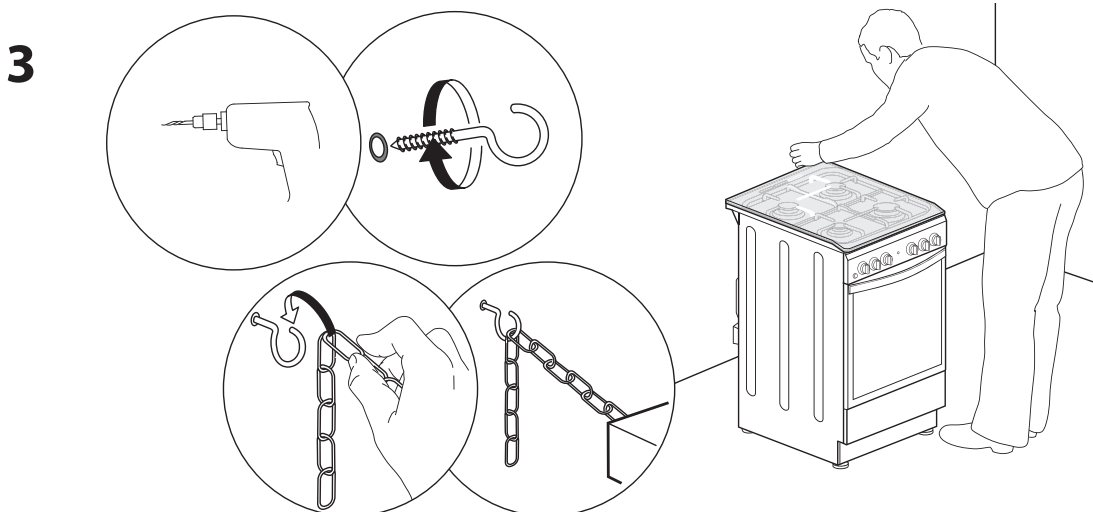
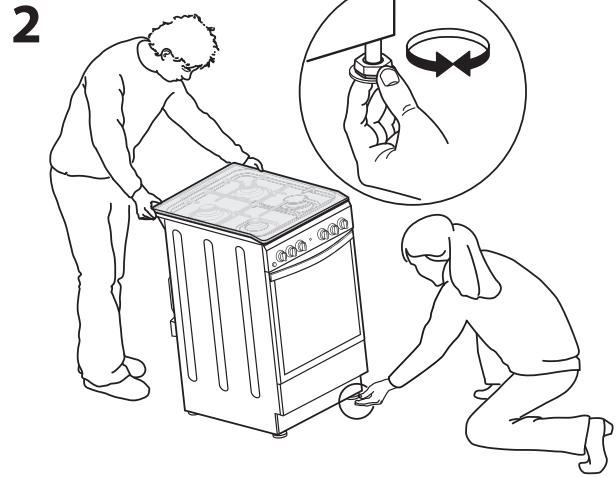
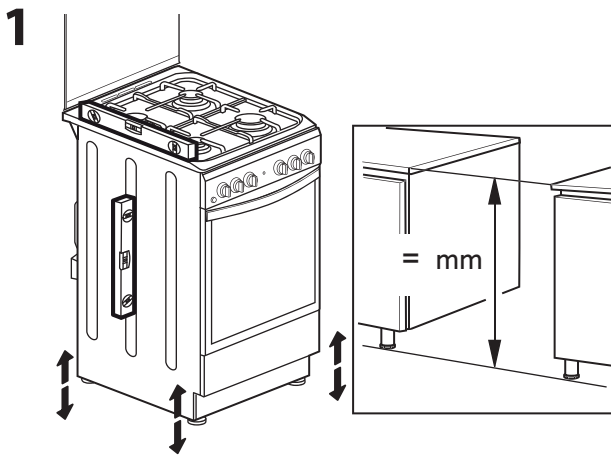
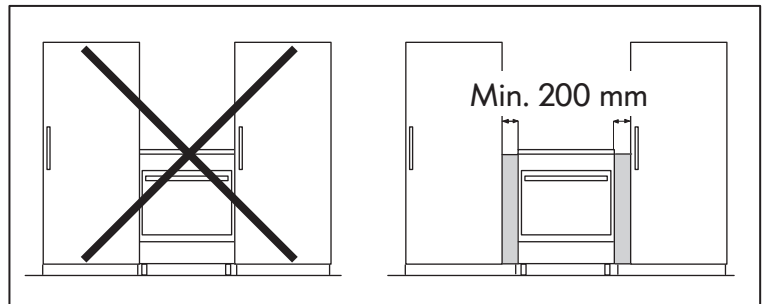
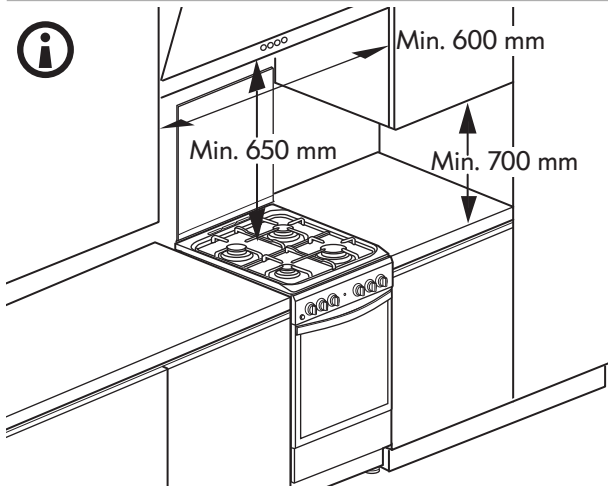
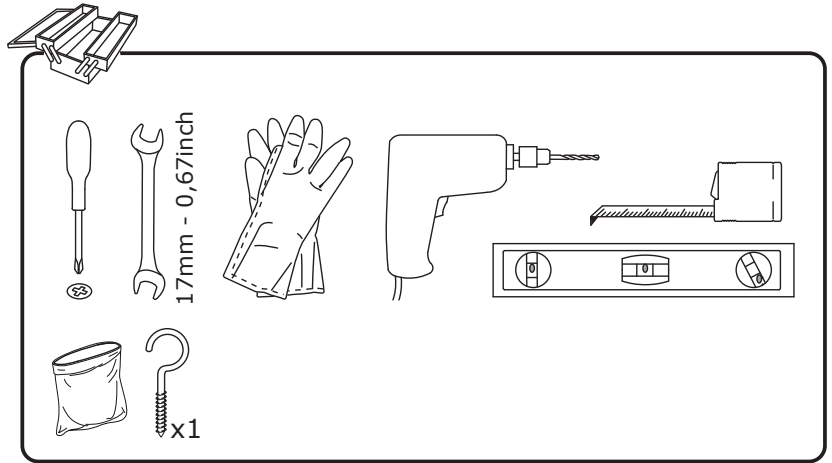
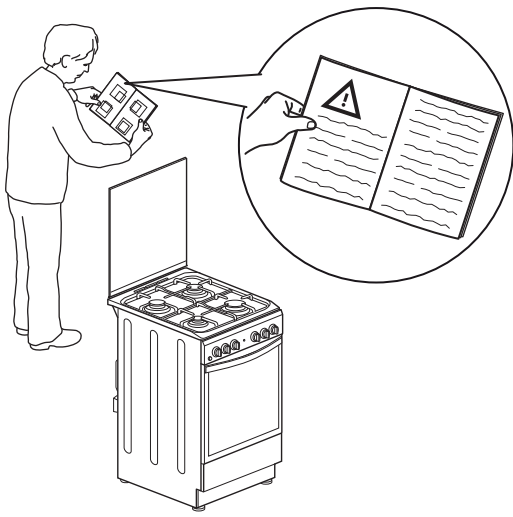


4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

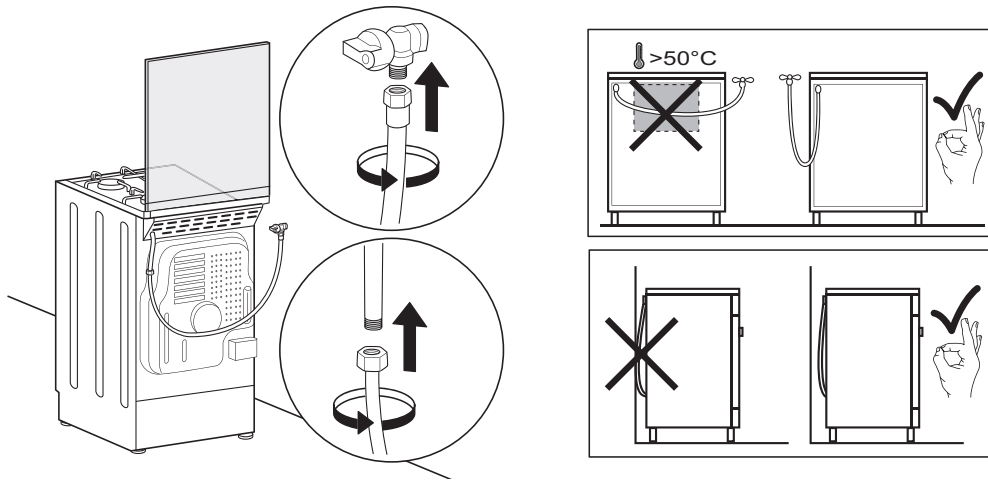
2. pasirinkite orkaitės funkciją **APATINIS režimas:** ir nustatykite 90 °C temperatūrą;
3. palikite taip 35 minučių;
4. išjunkite orkaitę;
5. orkaitei atvėsus atidarykite dureles ir pabaikite valyti vandeniu ir drėgna šluoste;
6. baigę valyti pašalinkite iš ertmės vandens likučius.

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!



4



5

