

I5TMH6AG U  
I5GMH6AG.1 U  
I5GMH6AG U  
I5TMH5AG.1 U  
I5GMH2AG U  
I5GMH5AG U  
I5GMHA U  
I5GMH1A U  
I5GMH5AG U  
I5GMH6AG U



**GB** English

## Operating Instructions COOKER AND OVEN

### Contents

Operating Instructions,1  
WARNING,2  
Description of the appliance-Overall view,5  
Description of the appliance-Control Panel,6  
Installation,7  
Start-up and use,12  
Cooking modes,13  
Precautions and tips,19  
Care and maintenance,20  
Assistance,20

**PL** Polski

## Instrukcja obsługi KUCHENKA I PIEKARNIK

### Spis treści

Instrukcja obsługi,1  
UWAGA ,2  
Opis urządzenia-Widok ogólny,5  
Opis urządzenia-Panel sterowania,6  
Instalacja,23  
Uruchomienie i użytkowanie,29  
Użytkowanie piekarnika,30  
Zalecenia i środki ostrożności,36  
Konserwacja i utrzymanie,37  
Serwis Techniczny,37

**LT** Lietuviu

## Naudojimo instrukcijos viryklė ir orkaitė

### Turinys

Naudojimo instrukcijos,1  
ĮSPĖJIMAS ,3  
Prietaiso aprašymas -Bendras vaizdas,5  
Prietaiso aprašymas -Valdymo pultas,6  
Montavimas,40  
Ąjungimas ir naudojimas,45  
Orkaitės naudojimas,46  
Atsargumo priemonės ir patarimai,52  
Techninė priežiūra,53  
Pagalba,53

**LV** Latviešu

## Lietošanas instrukcija PLĪTS UN KRASNS

### Saturs

Lietošanas instrukcija,1  
BRĪDINĀJUMS,3  
Ierīces apraksts -Vispārīga informācija,5  
Ierīces apraksts - Vadības panelis,6  
Uzstādīšana,55  
Ieslēgšana un lietošana,60  
Cepešķrāsns lietošana,61  
Piesardzības pasākumi un ieteikumi,66  
Tehniskā apkope un kopšana,67  
Palīdzība,67

**EE** Eesti keeles

## Kasutusjuhend PLIIT JA AHI

### Sisukord

Kasutusjuhend,1  
HOIATUS ,4  
Seadme kirjeldus - Ülevaade,5  
Seadme kirjeldus - Juhtpaneel,6  
Paigaldamine,69  
Esmakäitamine ja kasutamine,74  
Pliidi kasutamine,75  
Ettevaatusabinõud ja soovitused,81  
Hooldus,82  
Klienditugi,82

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

**NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

**CAUTION:** the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

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

Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

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

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

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

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

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

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

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

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

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

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

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

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

## **LT** ĮSPĖJIMAS

ĮSPĖJIMAS! Naudojamo prietaiso paviršiai ir pasiekiamos dalys įkaista.

Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie įkaitusių prietaiso dalių.

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

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

ĮSPĖJIMAS! Ant įjungtos viryklės palikti indai su riebalais ar aliejumi gali sukelti gaisrą.

**NIEKADA** nebandykite liepsnos gesinti vandeniui – išjunkite prietaisą ir kuo nors uždenkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba priešgaisrinio apkloto.

Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiomis valymo priemonėmis arba aštriais metaliniais šveistukais, priešingu atveju kyla grėsmė subraižyti stiklo paviršių, o dėl to stiklas paprastai sutrūkinėja.

Įdiniai stalčiaus (kur yra) paviršiai gali kaisti.

Niekuomet nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valikliais.

Prieš atidarydami gaubtą nuo jo nuvalykite skysčius.

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

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

**ATSARGIAI!** Netinkamų viryklės apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingą atsitikimą

! Padėklą įstumdami į orkaitę įsitikinkite, kad stabdiklis nukreiptas į viršų, ir įsistumtų iki angos galo.

## **LV** BRĪDINĀJUMS

**BRĪDINĀJUMS!** Ierīce lietošanas laikā stipri sakarst.

Nepieskarieties sakarsušajām ierīces daļām.

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

Ierīci drīkst lietot bērni, kuri ir sasnieguši astoņu gadu vecumu, bet personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām un personas, kurām nav ierīces lietošanas pieredzes vai nepieciešamo zināšanu, tikai tad,

ja tās tiek uzraudzītas vai ir atbilstoši informētas par ierīces drošu lietošanu un iespējamajiem riskiem. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst bez uzraudzības tīrīt ierīci un veikt tās apkopi.

**BRĪDINĀJUMS!** Atstājot uz ieslēgtas plīts virsmas pannu ar taukiem vai eļļu, radīsiet ugunsgrēka risku.

**NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet plīti un nosedziet liesmu ar vāku vai nedegošu pārsegu.

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

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

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

Pirms pārsega atvēršanas notīriet no tā visu šķidrumu.

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

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

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

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

**EE**

## HOIATUS

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

Olge ettevaatlik ja vältīte kontakti kütteelementidega.

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

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

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

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

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

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

Panipaiga (kui on) sisepinnad võivad muutuda kuumaks.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks auru- ega survepuhastusseadmeid. Enne kaane avamist eemaldage sellele kogunenud vedelik.

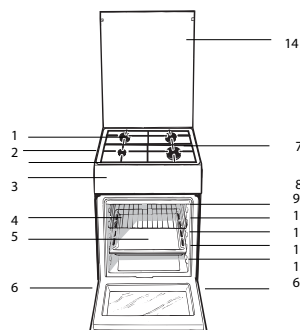
Ärge sulgege klaaskaant (kui on olemas), kui gaasipõletid või elektrilised keeduplaadid on veel kuumad.

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

TÄHELEPANU: valede keeduplaadipiirete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

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





## GB Description of the appliance

### Overall view

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

\*Available only on certain models

## LV Ierīces apraksts

### Vispārīga informācija

- 1.Gāzes deglis
- 2.Plīts virsmas režģis
- 3.Vadības panelis
- 4.GRILĒŠANA
- 5.CEPE TĀUKU PANNA
6. Regulējama kāja
- 7.Norobežota virsma traipiem
- 8.VADOTNES slīdošo pamatņu ievietošanai un izņemšanai
- 9.pozīcija 5
- 10.pozīcija 4
- 11.pozīcija 3
- 12.pozīcija 2
- 13.pozīcija 1
- 14.Stikla pārsegs\*

\*Pieejams tikai noteiktiem modeļiem

PL

## Opis urządzenia

### Widok ogólny

- 1.Palnik gazowy
2. Ruztka płyty podpalnikowej
- 3.Panel kontrolny
- 4.Półka ruszt
- 5.Półka brytfanna
- 6.Nóżki regulowane
7. Płyta podpalnikowa
- 8.Prowadnice pótek
- 9.pozycja 5
- 10.pozycja 4
- 11.pozycja 3
- 12.pozycja 2
- 13.pozycja 1
- 14.Szklana pokrywa\*

\*Tylko w niektórych modelach

EE

## Seadme kirjeldus

### Ülevaade

- 1.Gaasipõleti
- 2.Rest
- 3.Juhtpaneel
- 4.GRILL
- 5.TILGAPANN
6. Reguleerimisjalg
- 7.Tilgaalus
- 8.SIINID restide sisestamiseks
- 9.tasand 5
- 10.tasand 4
- 11.tasand 3
- 12.tasand 2
13. tasand 1
- 14.Klaaskate\*

\*Ainult mõnedel mudelitel

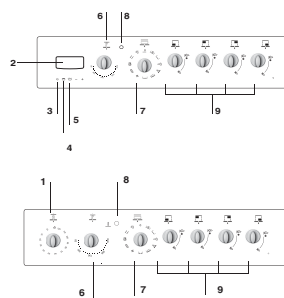
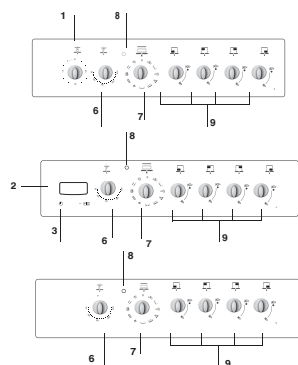
LT

## Prietaiso aprađymas

### Bendras vaizdas

1. Dujų degiklis
- 2.Kaitlentės tinklelis
- 3.Valdymo pultas
- 4.KEPSNINĖ
- 5.SURINKIMO INDAS
6. Reguliuojamoji kojelė
- 7.TIŠKALŲ sulaikymo paviršius
- 8.Slankiųjų grotelių TAKELIAI
- 9.padėtis 5
- 10.padėtis 4
- 11.padėtis 3
- 12.padėtis 2
- 13.padėtis 1
- 14.Stiklinis gaubtas\*

\*Yra tik tam tikruose modeliuose



**GB**

## Description of the appliance Control panel

1. TIMER knob\*
2. Electronic cooking programmer\*
3. TIMER button\*
4. COOKING TIME button\*
5. COOKING END TIME button\*
6. THERMOSTAT knob
7. SELECTOR knob
8. THERMOSTAT indicator light
9. Hob BURNER control knob

\*Available only on certain models

**LV**

## Ierīces apraksts

Visparīgā informācija

1. TAIMERA slēdzis\*
2. ELEKTRONISKAIS GATAVOŠANAS PROGRAMMĒTĀJS\*
3. TAIMERA poga\*
4. GATAVOŠANAS LAIKA poga\*
5. GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA poga\*
6. TERMOSTATA slēdzis
7. TERMOSTATA indikatora gaisma
8. SELEKTORA slēdzis
9. DEG ĻA vadības slēdzi

\*Pieejams tikai noteiktiem modeļiem

**PL**

## Opis urządzenia Panel kontrolny

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

\*Tylko w niektórych modelach

**EE**

## Seadme kirjeldus

Juhtpaneel

1. TAIMERI nupp\*
2. Elektrooniline küpsetusprogrammeerija\*
3. TAIMERI nupp\*
4. KÜPSETUSAJA nupp\*
5. KÜPSETUSE LOPUAJA nupp
6. TERMOSTAADI nupp
7. VALIKUIÜLITI
8. TERMOSTAADI näidikutuli
9. POLETITE reguleernupp

\*Ainult mõnedel mudelitel

**LT**

## Prietaiso aprađymas

Valdymo pultas

1. LAIKMAČIO rankenčlė \*
2. Elektroninė virimo programa\*
3. LAIKMAČIO mygtukas\*
4. VIRIMO LAIKO mygtukas\*
5. VIRIMO PABAIGOS LAIKO mygtukas\*
6. TERMOSTATO rankenčlė
7. PARINKIMO rankenčlė
8. Indikacinė TERMOSTATO lemputė
9. Kaitlentės dujų degiklė valdymo rankenčlės

\*Yra tik tam tikruose modeliuose

# Installation

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

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

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

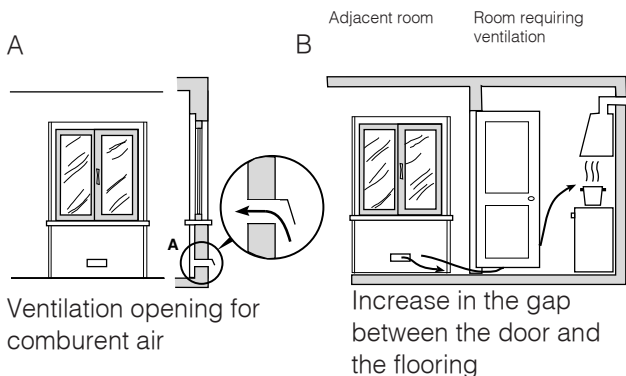
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

## Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup> and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

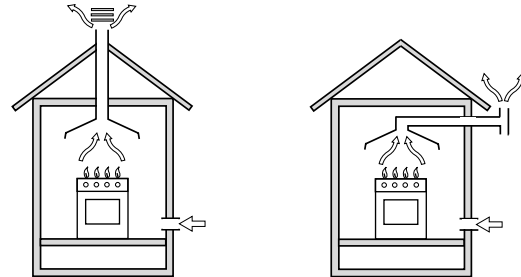
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



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

## Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside

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

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

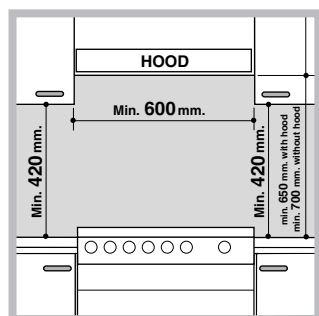
## Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

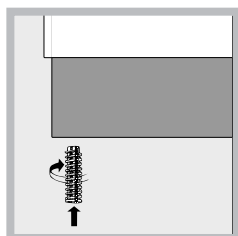


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

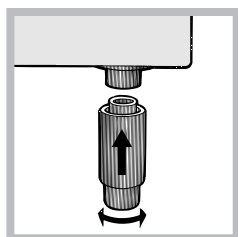
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

### Levelling



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



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

### Electrical connection

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

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

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

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.

- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

### Gas connection

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

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

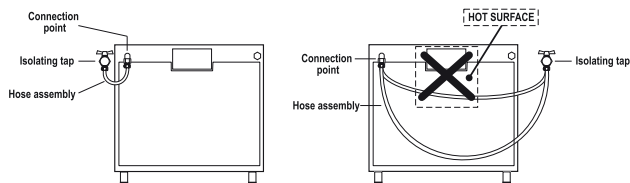
### Gas connection using a flexible rubber hose

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

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

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



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

### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

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

### Checking the tightness of the connection

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

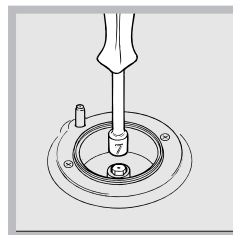
### Adapting to different types of gas

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

### Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see **Burner and nozzle specifications table**).
3. Replace all the components by following the above

instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

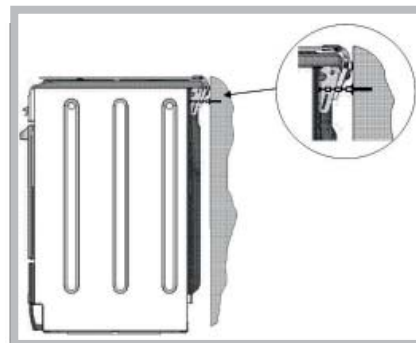
1. Turn the tap to the minimum position.
  2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
- ! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

### Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.



Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

#### Replacing the Triple ring burner nozzles \*

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.



- Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
  2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
- setting, while the burner is alight, quickly change

the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.  
(thermocouple) fitted. If the device fails to work

when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.

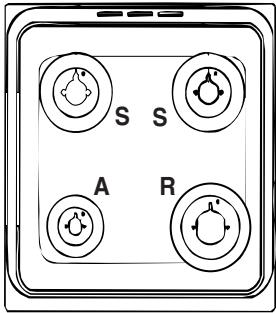
seals on the by-passes using sealing wax

5. Once the adjustment has been made, replace the  
! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

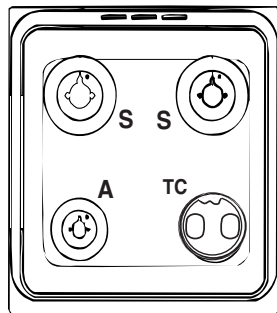
! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

\* Only available in certain models.



I5GMH6AG.1 U  
I5GMH6AG U  
I5GMH2AG U  
I5GMH5AG U  
I5GMHA U  
I5GMH1A U  
I5GMH5AG U  
I5GMH6AG U



I5TMH6AG U  
I5TMH5AG.1 U

| TABLE OF CHARACTERISTICS                   |   | (with drawn guide rails)                                     |
|--|---|--|
| <b>Dimensions</b>                          | width 391 mm<br>height 340 mm<br>depth 424 mm   | width 410 mm<br>height 340 mm<br>depth 424 mm                |
| <b>Volume</b>                              | I5GMH2AG U<br>I5GMH5AG U<br>I5GMHA U 57l<br>I5GMH1A U<br>I5GMH5AG U<br>I5GMH6AG U   | I5TMH6AG U<br>I5GMH6AG.1 U 60l<br>I5GMH6AG U<br>I5TMH5AG.1 U |
| <b>Dimensions of the lower compartment</b> | width 42 cm<br>height 23 cm<br>depth 44 cm  |  |
| <b>Burners</b>                             | may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.  |  |
| <b>Voltage and frequency</b>               | see data plate  |  |
| <b>ENERGY LABEL and ECODESIGN</b>          | Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU.<br>Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC.<br>Standard EN 60350-1<br>Standard EN 50564.<br>Standard EN 30-2-1<br><br>Energy consumption for Natural convection – heating mode:<br>Convection;<br>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking         |  |
|  | This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.<br>2002/96/EC<br>2009/142 of 30/11/09 (Gas)<br>1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |  |

### Table of burner and nozzle specifications

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

| Burner                 | Diameter (mm)  | Thermal power kW (p.c.s.*)<br>Reduc. | G30 (GPB-B)                           |                    |                   | G20 (GZ50) |                                       |                   |           |
|------------------------|----------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------|-------------------|------------|---------------------------------------|-------------------|-----------|
|                        |                |                                      | Thermal power kW (p.c.s.*)<br>Nominal | By-pass 1/100 (mm) | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* g/h  | Thermal power kW (p.c.s.*)<br>Nominal | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* l/h |
| Fast (Large)(R)        | 100            | 0,70                                 | 3,40                                  | 41                 | 87                | 247        | 3,00                                  | 128               | 286       |
| Semi Fast (Medium) (S) | 75             | 0,40                                 | 2,20                                  | 30                 | 70                | 160        | 1,90                                  | 104               | 181       |
| Auxiliary (Small) (A)  | 51             | 0,40                                 | 1,30                                  | 30                 | 52                | 95         | 1,00                                  | 76                | 95        |
| Tripple Crown (TC)     | 130            | 3.25                                 | 1.5                                   | 63                 | 2x65              | 262        | 3,25                                  | 2x99              | 309       |
| Supply Pressures       | Minimum (mbar) |                                      |                                       | 29                 |                   |            |                                       | 16                |           |
|                        | Nominal (mbar) |                                      |                                       | 37                 |                   |            |                                       | 20                |           |
|                        | Maximum (mbar) |                                      |                                       | 44                 |                   |            |                                       | 25                |           |

\* A 15°C e 1013 mbar-dry gas  
 G2.350 (GZ35) p.c.s. 27,20 MJ/m  
 G20 (GZ50) p.c.s. 37,78 MJ/m  
 G30 (GPB-B) p.c.s. 49,47 MJ/Kg

# Start-up and use




GB

## Using the hob

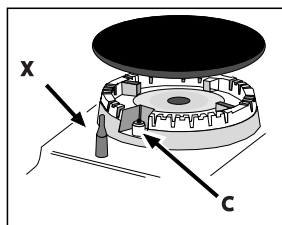
### Lighting the burners

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

To light one of the burners on the hob:

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

If the appliance is fitted with an electronic lighting




device\* (C), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs,

repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

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

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



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.

### Practical advice on using the burners

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

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




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

## Using the oven

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

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

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Should the appliance be equipped with an electronic programmer\*, to use the electric oven, just press buttons  and  at the same time (the  symbol will appear on the display) before selecting the desired cooking function.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see **Oven cooking advice table**).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.

\* Only available in certain models.


- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

### THERMOSTAT indicator light



When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

### Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than “0”. It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

### Timer\*

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.


## Cooking modes

### BAKING mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.....

### CONVECTION mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless  remains the best system for baking cakes as well as

fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.



### FAN ASSISTED mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: “Cooking On More Than One Rack”.

This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.

Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.



### OVEN TOP mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

### PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by

\* Only available in certain models.

producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

### **DOUBLE GRILL mode**

The top heating element and the rotisserie spit will be activated.

This provides a larger grill than the normal grill setting and has an innovative design that improves cooking efficiency by 50% and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.

### **FAN ASSISTED DOUBLE GRILL mode**

The top heating element and the turnspit are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This prevents the food from burning on top by enabling heat to penetrate into the food more effectively; it is therefore an ideal way of cooking food quickly under the grill or for grilling large pieces of meat without having to use the turnspit.

! The GRILL, DOUBLE GRILL and FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

! When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

### **DEFROSTING mode**

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of

meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

### **BOTTOM VENTILATED mode**

The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish.


### **BOTTOM mode**

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum

temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).

## Practical cooking advice

### Cooking on several shelves simultaneously

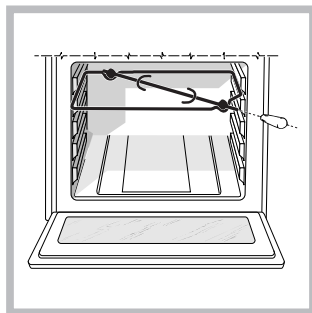
If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSISTED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

\* Only available in certain models.



## Rotisserie \*



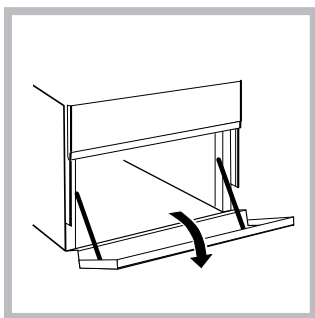
To operate the rotisserie (see *diagram*) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Activate the rotisserie by selecting |▼▼▼| with the SELECTOR knob.

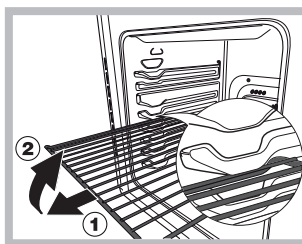
## Lower oven compartment\*

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



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

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



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

\* Only available in certain models.


## Electronic timer\*

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.

! All functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.



### Resetting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: 0:00

- Press button  and then buttons - and + to set the exact time. Press and hold the buttons to quicken the count upwards.



Any necessary modifications can be made by repeating the above process.

### Timer feature

This function may be accessed by pressing the  button, after which the display will show the symbol . Every time the + button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours.

Pressing the - button reduces the time.

After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).

The time may be displayed by pressing the  button, and the  symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

### Cancelling a time that has already been set

Press the - button until the display shows 0:00.



### Adjusting the buzzer volume

After selecting and confirming the clock settings, use the - button to adjust the volume of the alarm buzzer.

## Planning cooking with the electronic programmer\*

### Setting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. To set the time:



1. Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME  simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the + and - buttons. The + button advances the hours and the - button decreases the hours.

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

### Setting the timer


The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.

To set the timer proceed as follows:

1. press the TIMER button . The display shows: .
2. Press the + and - buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins

counting down and the current time appears on the display.



4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the + and - buttons). The symbol  will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.


### Adjusting the volume of the buzzer

After selecting and confirming the clock settings, use the - button to adjust the volume of the alarm buzzer.

### Setting the cooking time with a delayed start


First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.

At this point it is possible to set the cooking time:


1. Press the COOKING TIME button .
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the + and - buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:



\* Only available in certain models.

3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol  and the letter A (AUTO).

Next the desired cooking end time must be set:

4. Press the END COOKING TIME button .

5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the + and - buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:

**^13.00**



6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).


**^10.00**



At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

#### Setting the cooking time with an immediate start

Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

! When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME  and END COOKING TIME  buttons simultaneously.

! The symbol  will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button , and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button . When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the + and - buttons.

#### Cancelling a previously set cooking programme

Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME  simultaneously.

#### Correcting or cancelling previously set data


The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the + or - button. When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice

versa.

If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

#### End-cooking Timer \*

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the  symbol.

\* Only available in certain models.

**Oven cooking advice table**

| Selector knob setting    | Food to be cooked                   | Weight (in kg)  | Cooking rack position from bottom | Preheating time (minutes) | Thermostat knob setting | Cooking time (minutes) |
|--------------------------|-------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>Baking</b>            | Tarts                               | 0.5             | 3                                 | 15                        | 180                     | 20-30                  |
|                          | Fruit cakes                         | 1               | 2/3                               | 15                        | 180                     | 40-45                  |
|                          | Plum cake                           | 0.7             | 3                                 | 15                        | 180                     | 40-50                  |
|                          | Sponge cake                         | 0.5             | 3                                 | 15                        | 160                     | 25-30                  |
|                          | Stuffed pancakes (on 2 racks)       | 1.2             | 2-4                               | 15                        | 200                     | 30-35                  |
|                          | Small cakes (on 2 racks)            | 0.6             | 2-4                               | 15                        | 190                     | 20-25                  |
|                          | Cheese puffs (on 2 racks)           | 0.4             | 2-4                               | 15                        | 210                     | 15-20                  |
|                          | Cream puffs (on 3 racks)            | 0.7             | 1-3-5                             | 15                        | 180                     | 20-25                  |
|                          | Biscuits (on 3 racks)               | 0.7             | 1-3-5                             | 15                        | 180                     | 20-25                  |
|                          | Meringues (on 3 racks)              | 0.5             | 1-3-5                             | 15                        | 90                      | 180                    |
| <b>Convection</b>        | Duck                                | 1               | 3                                 | 15                        | 200                     | 65-75                  |
|                          | Roast veal or beef                  | 1               | 3                                 | 15                        | 200                     | 70-75                  |
|                          | Pork roast                          | 1               | 3                                 | 15                        | 200                     | 70-80                  |
|                          | Biscuits (short pastry)             | -               | 3                                 | 15                        | 180                     | 15-20                  |
|                          | Tarts                               | 1               | 3                                 | 15                        | 180                     | 30-35                  |
| <b>Fan assisted</b>      | Pizza (on 2 racks)                  | 1               | 2-4                               | 15                        | 220                     | 15-20                  |
|                          | Lasagne                             | 1               | 3                                 | 10                        | 200                     | 30-35                  |
|                          | Lamb                                | 1               | 2                                 | 10                        | 180                     | 50-60                  |
|                          | Roast chicken + potatoes            | 1               | 2-4                               | 10                        | 180                     | 60-75                  |
|                          | Mackerel                            | 1               | 2                                 | 10                        | 180                     | 30-35                  |
|                          | Plum-cake                           | 1               | 2                                 | 10                        | 170                     | 40-50                  |
|                          | Cream puffs (on 2 racks)            | 0.5             | 2-4                               | 10                        | 190                     | 20-25                  |
|                          | Biscuits (on 2 racks)               | 0.5             | 2-4                               | 10                        | 180                     | 10-15                  |
|                          | Sponge cake (on 1 rack)             | 0.5             | 2                                 | 10                        | 170                     | 15-20                  |
|                          | Sponge cake (on 2 racks)            | 1.0             | 2-4                               | 10                        | 170                     | 20-25                  |
| Savoury pies             | 1.5                                 | 3               | 15                                | 200                       | 25-30                   |                        |
| <b>Top Oven</b>          | Browning food to perfect cooking    | -               | 3/4                               | 15                        | 220                     | -                      |
| <b>Grill</b>             | Soles and cuttlefish                | 1               | 4                                 | 5                         | Max                     | 8-10                   |
|                          | Squid and prawn kebabs              | 1               | 4                                 | 5                         | Max                     | 6-8                    |
|                          | Cod fillet                          | 1               | 4                                 | 5                         | Max                     | 10                     |
|                          | Grilled vegetables                  | 1               | 3/4                               | 5                         | Max                     | 10-15                  |
|                          | Veal steak                          | 1               | 4                                 | 5                         | Max                     | 15-20                  |
|                          | Cutlets                             | 1               | 4                                 | 5                         | Max                     | 15-20                  |
|                          | Hamburgers                          | 1               | 4                                 | 5                         | Max                     | 7-10                   |
|                          | Mackerels                           | 1               | 4                                 | 5                         | Max                     | 15-20                  |
|                          | Toasted sandwiches                  | n.º 4           | 4                                 | 5                         | Max                     | 2-3                    |
|                          | <b>Fan assisted grill</b>           | Grilled chicken | 1.5                               | 3                         | 5                       | 200                    |
| Cuttlefish               |                                     | 1.5             | 3                                 | 5                         | 200                     | 30-35                  |
| <b>Bottom Ventilated</b> | Bream                               | 0.5             | 3                                 | 18                        | 170-180                 | 25-35                  |
|                          | Codfish fillet                      | 0.5             | 3                                 | 16                        | 160-170                 | 15-20                  |
|                          | Sea bass in foil                    | 0.5             | 3                                 | 24                        | 200-210                 | 35-45                  |
|                          | Mixed vegetables (Ratatouille type) | 0.8 – 1,0       | 3                                 | 21                        | 190-200                 | 50-60                  |
|                          | Well-done vegetables                | 1,5 – 2,0       | 3                                 | 20                        | 180-190                 | 55-60                  |
| <b>Bottom Mode</b>       | For perfecting cooking              |                 |                                   |                           |                         |                        |

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

# Precautions and tips

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

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

## Respecting and conserving the environment

- Always keep the oven door closed when using the GRILL and FAN-ASSISTED GRILL mode cooking. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.



GB

## Switching the appliance off

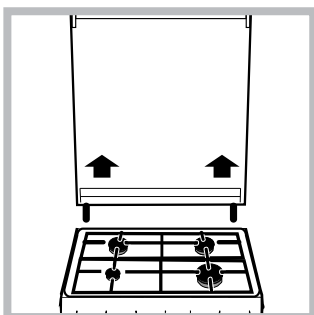
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the appliance

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

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

### The cover\*



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

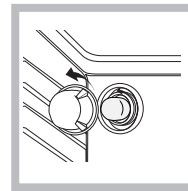
! Remove any liquid from the lid before opening it.

## Inspecting the oven seals

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

## Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.



! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

## Gas tap maintenance

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

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

## Assistance

Please have the following information to hand:

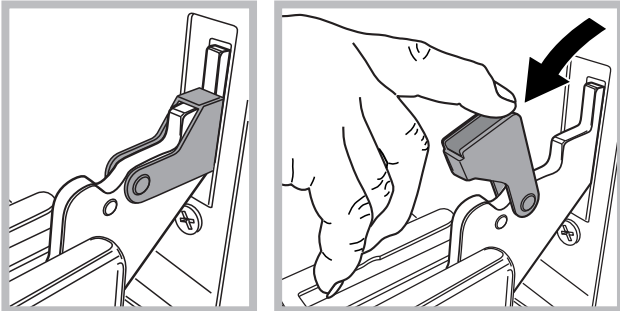
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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

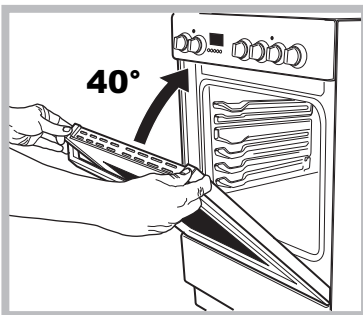
\* Only available in certain models.

## Removing and fitting the oven door:

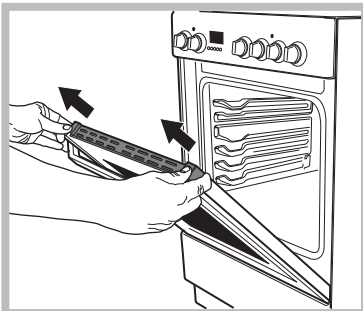
1. Open the door



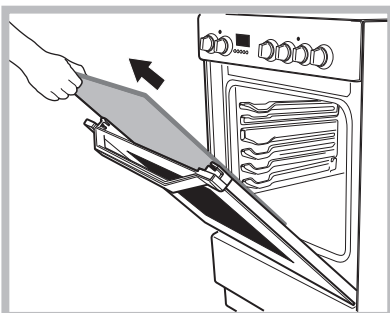
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



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



4. Press the two buttons on the upper profile and



extract the profile (see photo)

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

6. Replace the glass.

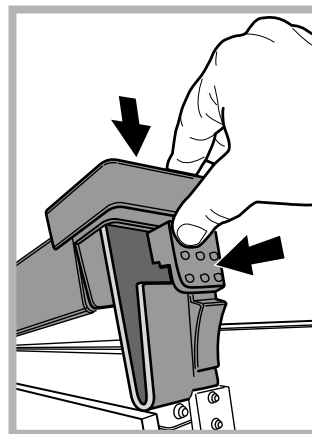
**WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!**

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

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.

8. Open the door completely.

9. Close the supports (see photo).



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

## Steam-Assisted Oven Cleaning

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven **BOTTOM** |\_\_\_| and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam –cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

! Perform cleaning only in the cold oven!

# Instalacja

! Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z podręcznikiem użytkownika. Zawiera on ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji kuchenki. Podręcznik należy zachować do późniejszego użytku.

! Instrukcję należy zachować na przyszłość. Instrukcja musi być dołączona do urządzenia w przypadku sprzedaży, przekazywania innym osobom lub przeprowadzki.

! Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego i doświadczonego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

! Wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu kuchenki od zasilania.

## Wentylacja pomieszczenia

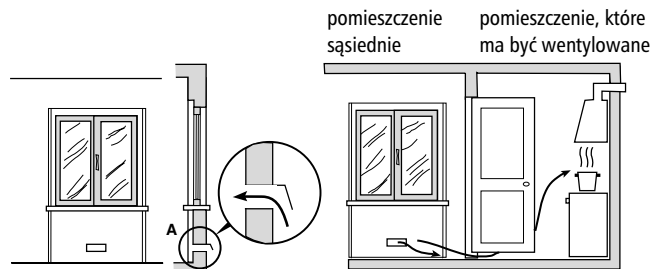
### Wymagania dla pomieszczeń kuchennych

Przed przystąpieniem do instalowania kuchni gazowej w pomieszczeniu kuchennym itp., należy upewnić się, czy spełnia ono stawiane mu wymagania. Podstawa prawna, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14 grudnia 1994 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, będące aktem wykonawczym do Prawa budowlanego (Dz.U. nr 75 z dnia 16-12-2002 poz. 690).

**Ważne:** niniejsze urządzenie może być instalowane i wykorzystywane wyłącznie w pomieszczeniach z trwałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi przepisami

Pomieszczenie powinno umożliwiać dopływ powietrza, które niezbędne jest do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2 m<sup>3</sup>/h na jeden kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju, co najmniej 100 cm<sup>2</sup>, którego konstrukcja musi uniemożliwiać przypadkowe zablokowanie (Rysunek A). Otwór ten należy powiększyć o 100%, jeżeli instalacja kominowa nie została wyposażona w urządzenie bezpieczeństwa, wykrywające ogień. Ewentualnie dopływ powietrza może odbywać się pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz, spełniające wymagania dla kanałów opisane powyżej. Wszystko to przy założeniu, że sąsiednie pomieszczenia nie są pomieszczeniami wspólnymi, sypialniami ani nie występuje w nich zagrożenie pożarowe (Rysunek B).

! Jeśli kuchnia jest wykorzystywana intensywnie i długo, to może okazać się konieczne otworzenie okna dla poprawienia wentylacji.

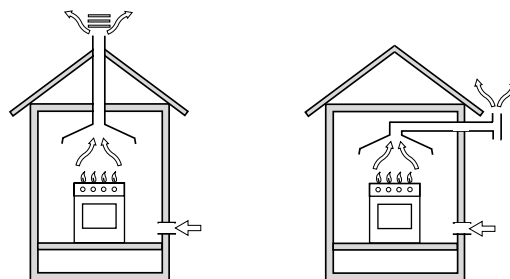


Rysunek A  
Przykłady otworów wentylacyjnych

Rysunek B  
Powiększenie szczeliny wentylacyjnej pomiędzy oknem i podłogą

## Odprowadzanie spalin

Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana kuchnia powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstające podczas spalania. Instalacja ta powinna składać się z okapu lub wentylatora elektrycznego, który włącza się automatycznie za każdym razem, gdy uruchamiana jest kuchnia.



komin lub rozgałęziony kanał dymowy

bezpośrednio na zewnątrz (w przypadku kuchenek)

! Gaz płynny jest cięższy od powietrza i w związku z tym ma tendencję do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pokoje, w których zainstalowano butle z gazem płynnym, powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostawanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane, ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (piwnice, itp.). Dobrą praktyką jest przechowywanie w pomieszczeniu kuchennym jedynie tego zbiornika, który jest aktualnie wykorzystywany, pod warunkiem, że nie znajduje się on zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki, itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu zbiornika powyżej 50°C.

## Ustawianie i poziomowanie kuchni

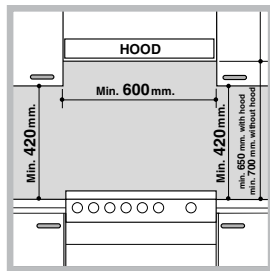
Kuchnia gazowa pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zabudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest zabroniona.

**Uwaga:** Kuchnia w klasie X nie może być zabudowana wysokim meblem. Jednak w każdym przypadku meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejenia odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności, co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 2 cm.

! Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 90°C.

### Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:

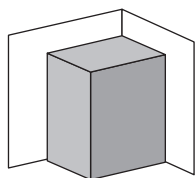
- Kuchnię można zainstalować w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem.
- Meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować się w odległości, co najmniej 200 mm od krawędzi płyty z palnikami.



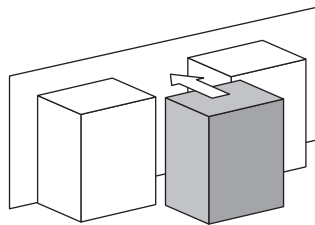
• Szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odległości, co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy meblowania kuchni wykonane z materiałów niezabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm.

- Nie stosować zaston z tyłu kuchni i w odległości nie mniejszej niż 200 mm od jej boków.
- Okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi, ale nie niżej niż 650 mm.

Kuchnia ma następującą techniczną specyfikację:  
Kat. II2ELs3B/P

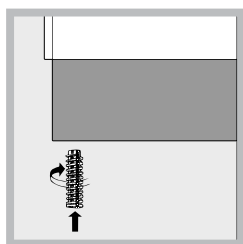


Klasa 1

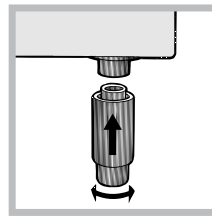


Klasa 2 podklasa 1

### Poziomowanie kuchni



Kuchenka wyposażona jest w nóżki o zmiennej wysokości umożliwiające odpowiednie wypoziomowanie urządzenia. Jeśli jest to konieczne należy wkręcić lub wykręcić nóżki znajdujące się w narożnikach podstawy kuchenki aż do uzyskania właściwego wypoziomowania.



### Montaż nóżek (niektóre modele)

Przyrząd do montowania nóżek w podstawie kuchni

### Podłączenie do instalacji elektrycznej

Kuchenki, które wyposażone są w trójbiegunowy kabel zasilający przystosowane są do zasilania prądem zmiennym o parametrach podanych na tabliczce znamionowej (umieszczonej we wnęce pod piekarnikiem).

**Uwaga: Do zasilania kuchni nie należy stosować transformatorów, przejściówek ani boczników, gdyż mogą się one nadmiernie nagrzewać lub zapalić.**

Na kablu zasilającym należy zamontować standardową wtyczkę, odpowiadającą maksymalnemu obciążeniu, które podano na tabliczce znamionowej. Ewentualnie, podłączyć urządzenie bezpośrednio do instalacji elektrycznej. W tym przypadku należy dodatkowo zamontować jednobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków, co najmniej 3 mm i odpowiadający obowiązującym przepisom bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może być rozłączany przez wyłącznik). Wyłącznik ten będzie odcinał kuchenkę od zasilania. Kabel zasilający powinien być ułożony w taki sposób, aby temperatura w żadnym punkcie jego powierzchni nie mogła przekroczyć temperatury pokojowej powiększonej o 50°C.

### Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić czy:

- Urządzenie posiada obwód ochronny i wtyczkę zgodną z obowiązującymi przepisami.
- Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchenki.
- Instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych standardów i przepisów.

! Wtyczka lub wyłącznik sieciowy muszą być łatwo dostępne po zainstalowaniu kuchenki.

! Przewód zasilający nie może być zagięty lub przygnieciony.

! Przewód zasilający musi być regularnie sprawdzany i w razie usterki wymieniony przez autoryzowanego technika.

**! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z niewłaściwego zainstalowania urządzenia.**

### Podłączenie gazu do kuchni

**Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.**

Podłączyć kuchnię do butli gazowej lub rury instalacji gazowej, przestrzegając obowiązujących przepisów, wyłącznie po uprzednim ustaleniu, czy kuchnia może być zasilana gazem występującym w danej instalacji. Jeśli jest inaczej, należy wy-



konać zalecania podane w części „Dostosowywanie kuchenki do różnych rodzajów gazów”. Niektóre modele kuchenki umożliwiają podłączenie instalacji gazowej z lewej lub prawej strony kuchenki – aby zmienić stronę zasilania należy zamienić położenie uchwyty węża i korka zamykającego oraz wymienić uszczelkę (dołączoną do kuchni). W przypadku podłączenia do butli z gazem płynnym należy zastosować regulator ciśnienia, spełniający obowiązujące przepisy.

**Ważne:** należy sprawdzić czy ciśnienie gazu w instalacji zgodne jest z zaleceniami podanymi w tabeli 1 załącznika „Parametry dysz i palników”. Zapewni to bezpieczną pracę kuchni, właściwe zużycie gazu oraz przedłuży czas bezawaryjnej pracy kuchni.

### Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej (miedzianej lub stalowej)

Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji ani na żadnej części urządzenia.

Urządzenie wyposażone jest w regulowaną złączkę w kształcie litery „L” oraz uszczelkę, które umożliwiają podłączenie do instalacji gazowej. Jeżeli zajdzie potrzeba przekręcenia złączki to wymagana będzie również wymiana uszczelki (dołączonej do urządzenia).

Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to męski cylinder z gwintem 1/2.

### Podłączenie do elastycznego przewodu metalowego

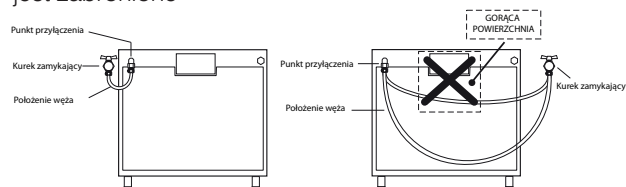
Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to złącze męskie z gwintem 1/2 do rur gazowych o przekroju okrągłym. Do podłączenia należy stosować wyłącznie rury i uszczelki odpowiadające aktualnie obowiązującym normom. Maksymalna długość przewodu elastycznego nie może przekraczać 2000 mm. Po wykonaniu połączenia należy sprawdzić czy elastyczny przewód metalowy nie styka się z żadnymi częściami ruchomymi ani czy nie jest niczym przyciśnięty.

### Podłączenie węzłem elastycznym

Kuchnię gazową podłączamy węzłem elastycznym tylko w przypadku zasilania gazem płynnym z butli gazowej. Do podłączenia należy zastosować węzł gazowy odpowiadający wymaganiom określonym przez krajowe normy. Jeśli kuchenka zasilana jest gazem płynnym należy zastosować regulatory ciśnienia, które spełniają krajowe przepisy techniczne. Wewnętrzna średnica węża powinna wynosić:

- 8 mm, w przypadku zasilania gazem płynnym
- Sprawdzić czy węzeł jest ściśle dopasowany na obu końcach. Do zamocowania węża użyć standardowych zacisków, Głównymi postanowienia obowiązujących norm technicznych przewidują, że:
- węzeł nie powinien w żadnym punkcie stykać się z „gorącymi” elementami kuchenki;
  - węzeł nie powinien być dłuższy niż 1,5 metra
  - węzeł nie powinien być w żadnym miejscu zgięty ani naciągnięty, na całej swojej długości nie powinien również posiadać ciasnych zakrętów ani zwężeń

- na całej swojej długości węzeł powinien być dostępny, tak, aby możliwa była kontrola jego zużycia
- w przypadku wykrycia nieszczelności węzeł powinien być całkowicie wymieniony; naprawianie nieszczelnego węża jest zabronione



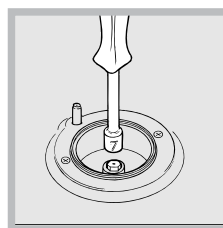
### Sprawdzanie szczelności

**Ważne:** Po zakończeniu instalacji kuchenki należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego wodę z mydłem. Do sprawdzania szczelności nie wolno w żadnym wypadku stosować ognia!

### Dostosowywanie kuchenki do różnych rodzajów gazów

Aby dostosować kuchenkę do gazu innego rodzaju, niż rodzaj, dla którego zaprojektowano kuchenkę (patrz naklejka na spodzie kuchenki lub na opakowaniu), należy wymienić dysze palników, zgodnie z poniższą procedurą:

1. Zdemontować kratę podpierającą garnki i wysunąć palniki z kuchenki



2. Za pomocą klucza nasadowego 7mm odkręcić dysze i wymienić je na nowe dysze, odpowiednie do gazu danego typu (patrz Tabela 1, „Parametry dysz i palników”).
3. Ponownie zmontować razem części, wykonując wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności

### Regulacja dopływu powietrza do palnika

Palniki nie wymagają takiej regulacji.

Regulacja minimalnej wielkości płomienia

1. Ustawić zawór gazu w położeniu najmniejszego płomienia
2. Zdemontować pokrętło i przekręcić śrubę regulacyjną (znajdującą się bądź po jednej ze stron trzonka lub w jego środku). Przekręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do położenia, w którym płomień będzie mały i stabilny.
3. Sprawdzić czy płomień nie gaśnie podczas szybkiego kręcenia zaworem
4. W przypadku niewłaściwego działania kuchenek wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (termoelement) przy ustawieniu najmniejszego płomienia, należy zwiększyć wielkość płomienia za pomocą śruby.

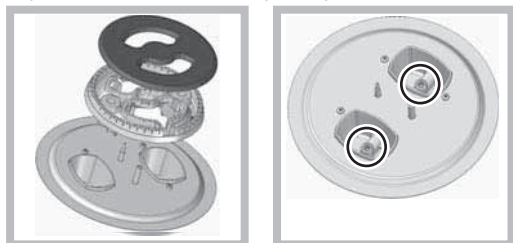
**!** W przypadku zasilania gazem płynnym, śruba regulacyjna powinna być całkowicie wkręcona do samego końca.

Po zakończonej regulacji, należy zmienić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana.

Jeśli ciśnienie gazu w instalacji różni się od wartości, podanych w niniejszej instrukcji, należy zastosować regulator ciśnienia.

**Wymiana dysz w palniku: "Potrójna Korona" \***

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



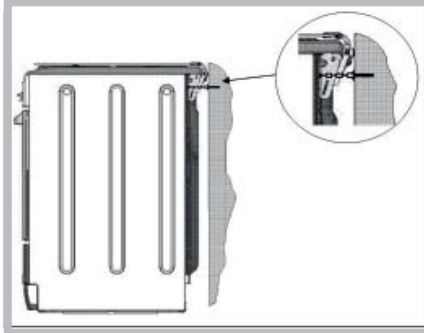
**Regulacja powietrza pierwotnego** – palnik nie wymaga regulacji powietrza.

**Regulacja minimalnej wielkości płomienia**

1. Ustaw zawór gazu w pozycji najmniejszego płomienia
2. Zdemontuj pokrętło i przekręcaj śrubę regulacyjną znajdującą się po jednej ze stron trzonka lub w jego środku, aż do momentu, gdy płomień będzie mały, ale równy.
3. Po zakończeniu regulacji, przy zapalonym palniku, przestaw kilkukrotnie szybkim ruchem pokrętło z pozycji minimum do maksimum i odwrotnie, sprawdzając, czy płomień nie gaśnie.
4. Niektóre modele kuchni wyposażone są w urządzenia zabezpieczające (termopary). Jeżeli zabezpieczenie nie będzie działać na minimalnym ustawieniu palnika, zwiększ płomień przekręcając śrubę regulacyjną.
5. Po zakończeniu regulacji należy wymienić uszczelki na przewodach i uszczelnić.

\* Dostępne w niektórych modelach.

### Łańcuszek bezpieczeństwa



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

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

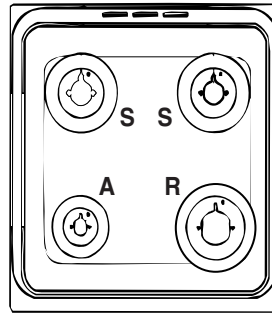
Wkręt powinien zostać odpowiednio dobrany, w zależności od materiału, z którego wykonana jest ściana znajdująca się za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9mm, należy użyć podkładki.

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

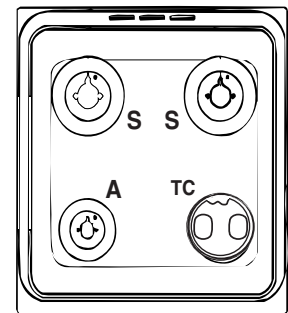
Upewnij się, że łańcuszek został dobrze przymocowany do ściany. Powinien być napięty i znajdować się w pozycji poziomej (równoległej do podłoża) - patrz rysunek.



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



I5GMH6AG.1 U  
I5GMH6AG U  
I5GMH2AG U  
I5GMH5AG U  
I5GMHA U  
I5GMH1A U  
I5GMH5AG U  
I5GMH6AG U








I5TMH6AG U  
I5TMH5AG.1 U

### Parametry dysz i palników

| Palnik                          | Średnica (mm)    | Gaz naturalny               |                                  |                  |               |                  |               | Gaz płynny                       |                  |               |
|---------------------------------|------------------|-----------------------------|----------------------------------|------------------|---------------|------------------|---------------|----------------------------------|------------------|---------------|
|                                 |                  | Moc termiczna (p.c.i*) Min. | Moc termiczna (p.c.i*) Nominalna | G20 (GZ50)       |               | G2.350 (GZ350)   |               | Moc termiczna (p.c.i*) Nominalna | G30 (GPB)        |               |
|                                 |                  |                             |                                  | Dysza 1/100 (mm) | Przepływ* l/h | Dysza 1/100 (mm) | Przepływ* l/h |                                  | Dysza 1/100 (mm) | Przepływ* g/h |
| Szybki (duży – R)               | 100              | 0,70                        | 3,00                             | 128              | 286           | 158              | 397           | 3,30                             | 87               | 247           |
| Średniej prędkości (średni – S) | 75               | 0,40                        | 1,90                             | 104              | 181           | 143(X)           | 251           | 2,10                             | 70               | 160           |
| Pomocniczy (mały) (A)           | 51               | 0,40                        | 1,00                             | 76               | 95            | 106              | 132           | 1,10                             | 52               | 95            |
| Potrójna corona (TC)            | 130              | 1,50                        | 3,25                             | 2x99             | 309           | 2x138            | 430           | 3,60                             | 2x65             | 262           |
| Ciśnienie gazu                  | Minimalne        |                             |                                  | 16               |               | 10               |               | 29                               |                  |               |
|                                 | Nominalne (mbar) |                             |                                  | 20               |               | 13               |               | 37                               |                  |               |
|                                 | Maksymalne       |                             |                                  | 25               |               | 16               |               | 44                               |                  |               |

\* przy gazie suchym 15°C 1013 mbar  
G20 (GZ 50) p.c.i. 37,78 MJ/m<sup>3</sup>  
GZ350 (GZ35) p.c.i. 27,20 MJ/m<sup>3</sup>  
G30 (GPB) p.c.i. 49,47 MJ/kg

## DANE TECHNICZNE

|   |  | (z przewodnicami)  |
|---|--|--|
| Wymiary piekarnika  | szerokość 391 mm<br>wysokość 340 mm<br>głębokość 424 mm  | szerokość 410 mm<br>wysokość 340 mm<br>głębokość 424 mm      |
| Pojemność piekarnika  | I5GMH2AG U<br>I5GMH5AG U<br>I5GMHA U 57l<br>I5GMH1A U<br>I5GMH5AG U<br>I5GMH6AG U  | I5TMH6AG U<br>I5GMH6AG.1 U 60l<br>I5GMH6AG U<br>I5TMH5AG.1 U |
| Szuflada/schowek kuchni   | szerokość 42 cm<br>wysokość 23 cm<br>głębokość 44 cm   |  |
| Palniki   | Mogą być dostosowane do różnych rodzajów gazu, zgodnie z informacją przedstawioną na tabliczce znamionowej, znajdującej się na:<br>– wewnętrznej stronie drzwiczek schowka;<br>– wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady.   |  |
| Napięcie i częstotliwość zasilania  | Zobacz tabliczkę znamionową  |  |
| ETYKIETA EKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ   ECODESIGN   | Dyrektywa UE nr 65/2014, integrująca dyrektywę 2010/30/EU. Rozporządzenie UE nr 66/2014, integrujące dyrektywę 2009/125/KE.<br>Rozporządzenie EN 60350-1<br>Rozporządzenie EN 50564<br>Rozporządzenie EN 30-2-1<br>Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika:<br>– pieczenie statyczne:<br>wybrana funkcja  Tryb konwencjonalny<br>Deklarowana klasa energochłonności podana dla trybu dynamicznego<br>– pieczenie dynamiczne:<br>wybrana funkcja  „Pieczenie ciast” |  |
| <br><br> | Dyrektywy unijne: 2006/95/EC z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, 2009/142/EC z dnia 30/11/09 (gaz) z późniejszymi zmianami, - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, - 2002/96/EC.<br>1275/2008 (Stand-by/ Off mode)  |  |

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


# Uruchomienie i obsługa kuchni

Pokręta oznaczone są symbolami określającymi przyporządkowanie palników gazowych lub płytek elektrycznych (o ile urządzenie jest w nie wyposażone).




## Palnik gazowe

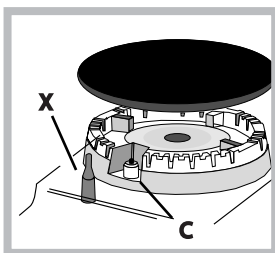
Palniki te różnią się pod względem wymiarów i mocy. Do przygotowywania posiłku należy użyć palnika o wymiarze najbardziej zbliżonym do rozmiarów stosowanego garnka.

### Aby włączyć palnik należy:

1. Zbliżyć zapaloną zapalarkę lub zapalniczkę do palnika.
2. Całkowicie wcisnąć pokrętkę i przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara – w położenie oznaczone symbolem dużego płomienia .
3. Ustawić żądaną moc palnika przez ustawienie pokrętki we właściwej pozycji.

Dostępne są następujące położenia:

-  – pozycja wyłączona
-  – położenie maksymalne
-  – położenie minimalne



Jeżeli kuchenka wyposażona jest w elektryczną zapalarkę (C), to żeby zapalić palnik w takiej kuchence należy wcisnąć do końca odpowiednie pokrętkę i przekręcić je w położenie dużego płomienia przytrzymując je wciśnięte aż do zapalenia się gazu.

W modelach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (X) należy przytrzymać pokrętkę wciśniętą przez około 3-7 sekund, do momentu aż czujnik urządzenia zabezpieczającego nagrzej się i zacznie podtrzymywać płomień.

**! Ostrożnie:** Jeżeli palnik przypadkowo zgaśnie należy, korzystając z pokrętki, zakręcić dopływ gazu. Przed przystąpieniem do ponownego zapalania gazu należy odczekać, co najmniej jedną minutę.

Aby wyłączyć palnik, należy przekręcić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do końcowego położenia (pokrętkę należy zostawić w położeniu, oznaczonym symbolem ●).

## Praktyczne porady dotyczące korzystania z palników

Poniższe wskazówki umożliwią Państwu uzyskanie najlepszych rezultatów w użytkowaniu kuchenki:

- Na każdym z palników należy stawiać garnki i naczynia o rozmiarach odpowiednich do rozmiaru palnika (patrz tabela). Dzięki temu płomień podgrzewać będzie jedynie dno naczynia i nie będzie opalał jego boków;
- Należy zawsze stosować garnki o płaskich dnach, i przykrywać je pokrywkami;
- Gdy zawartość naczynia zacznie się gotować należy zmniejszyć płomień przekręcając pokrętkę w położenie „niski płomień”.

| Palnik          | ° średnica naczyń (cm) |
|-----------------|------------------------|
| Szybki (R) (TC) | 24 – 26                |
| Pół-szybki (S)  | 16 – 20                |
| Pomocniczy (A)  | 10 – 14                |

**UWAGA:** W niektórych modelach występuje redukcyjna podstawka. Może ona być stosowana jedynie na palniku pomocniczym A dla garnków o średnicy mniejszej niż 12 cm.




## Korzystanie z piekarnika

**!** Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach, który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kucharki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.

**!** Przed uruchomieniem kuchni należy usunąć folię zabezpieczającą boczne ścianki urządzenia.

**!** Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na rożnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki.

**!** Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika.

**!** W kuchni wyposażonej w elektroniczny programator przed uruchomieniem piekarnika należy najpierw jednocześnie wcisnąć przyciski  i  (na wyświetlaczu pojawi się symbol ).

1. Pokrętkiem OPCJI PRACY piekarnika wybrać program pieczenia.
2. Pokrętkiem TERMOSTATU ustawić temperaturę pieczenia. (zobacz tabelę z Poradnikiem pieczenia)

W trakcie pieczenia możliwe jest:

- Zmiana programu pieczenia przez obrócenie pokrętkiem OPCJI PRACY piekarnika.
- Zmiana temperatury pieczenia przez obrócenie pokrętkiem TERMOSTATU.
- Wyłączenie pieczenia przez ustawienie pokrętki OPCJI PRACY piekarnika w pozycji „0”.



! Pieczenie musi odbywać się na KRATCE.

### Kontrolka pracy TERMOSTATU

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia zadanej temperatury pokrętkiem termostatu kontrolka zgaśnie. Włączy się ponownie, kiedy grzałki znowu zaczną grzać aż do osiągnięcia temperatury, kiedy znowu zgaśnie. Kontrolka informuje o prawidłowej pracy termostatu, który czuwa nad utrzymaniem stałej temperatury w piekarniku.

### Oświetlenie piekarnika

Po ustawieniu pokrętła OPCJI PRACY piekarnika w dowolnym położeniu, poza położeniem „0”, zapali się oświetlenie piekarnika. Ustawienie pokrętła na symbolu [symbol-żarówka] umożliwi włączenie oświetlenia piekarnika bez konieczności włączania żadnych elementów grzejących. Podczas pieczenia oświetlenie piekarnika cały czas jest włączone, żeby przypominać nam o pracy urządzenia.

### Programy pieczenia

#### — TRYB KONWENCJONALNY

Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.

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



#### PIECZENIE CIASTA

Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.

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

Praktyczne rady:

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



#### PIEKARNIK Z NAWIEWEM

Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.

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

sne pieczenie na wielu półkach”.

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

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



#### Program PIEKARNIK DLA PIZZY

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



#### GRILL mode

Temperature: Max.

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.



#### GÓRNA GRZALKA

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

\* Dostępne w niektórych modelach.

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



### GRILL Z NAWIEWEM

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

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

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



### Tryb ROZMRAZANIA

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



### Tryb DOLNEGO WENTYLATORA

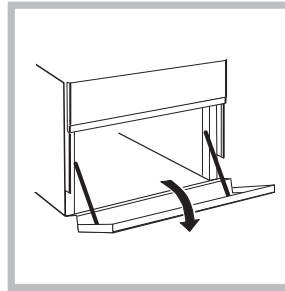
Dolny element grzejny i wentylator włączają się, umożliwiając rozprowadzanie ciepła w całym piekarniku. Kombinacja ta jest przydatna do lekkiego pieczenia warzyw i ryb.

### Tryb DOLNEJ GRZAŁKI

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

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

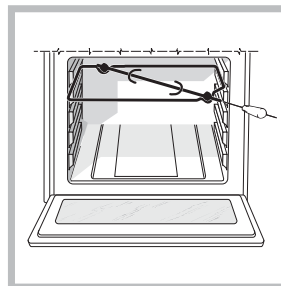
### Szuflada/schówek kuchni\*



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

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

### Rożen \*



Z różną korzysta się w następujący sposób:

1. wsunąć tacę na kapiący tłuszcz w prowadnicę nr 1
2. zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej środkowej części piekarnika, sprawdzając czy przednie połączenie rożna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej
3. zdemontować plastikowy uchwyt i uruchomić silnik obracający rożen za pomocą pokrętła wyboru funkcji, ustawiając w pozycji
4. Uruchomić grzałkę grilla pokrętłem termostatu, pozycja Max

### Dolna komora

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

! Nie wkładać materiałów palnych do dolnej komory.

\* Dostępne w niektórych modelach.

## Praktyczne porady

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze uderza w nie bezpośrednio, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

### MULTICOTTURA

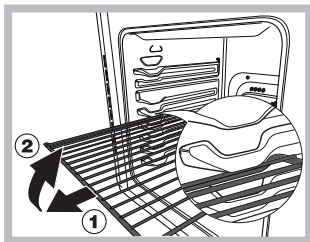
- Stosować półki na pozycjach 2 i 4, a na pozycji 2 ustawiać potrawy wymagające wyższej temperatury.
- Ustawiać brytfannę na dole, a ruszt w górze.

### GRILL

- Podczas pieczenia GRILL I PODWÓJNY GRILL ustawiać ruszt w położeniu 5 a brytfannę w położeniu 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu (sosy i/ lub tłuszcz). Podczas pieczenia GRATIN ustawiać ruszt w położeniu 2 lub 3 a brytfannę w położeniu 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu.
- Zaleca się ustawiać poziom energii na maksimum. Nie należy przejmować się, jeśli górny grzejnik nie jest stale włączony: jego pracą steruje termostat;

### PIEKARNIK DLA PIZZY

- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kuchenki. 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.



**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).

## Elektroniczny zegar\*

Elektroniczny minutnik pokazuje czas i funkcję odliczania.





### Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub w przypadku przerwy w zasilaniu, zegar zostanie automatycznie skasowany (ustawi się na godzinę 0:00) i zacznie migać.

Trzymając wciśnięty przycisk  przyciskami - i + należy ustawić właściwy czas. Przytrzymanie przycisków w pozycji wciśniętej powoduje szybsze przewijanie czasu.

### Minutnik

Minutnik umożliwia odliczanie ustalonego okresu czasu. Funkcja ta nie wyłącza piekarnika – jedynie sygnalizuje upłynięcie ustalonego czasu.

W celu uruchomienia tej funkcji należy wcisnąć przycisk  , na wyświetlaczu pojawi się symbol  . Po każdym wciśnięciu przycisku + czas będzie się zwiększał o 10 sekund aż do 99 minut i 50 sekund. Dalsze wciskanie tego przycisku będzie zwiększało czas o minutę do osiągnięcia 10 godzin. Wciskanie przycisku - powoduje zmniejszanie czasu. Po ustawieniu żadanego czasu rozpocznie się odliczanie. Zakończenie odliczania jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym. Przyciśnięcie dowolnego przycisku powoduje wyłączenie sygnału alarmowego. Przez wciśnięcie przycisku  można odczytać czas, wyświetlany symbol  informuje o włączonej funkcji minutnika. Po około 7 sekundach wyświetlacz powróci do pokazywania odliczania.

### Kasowanie ustawień

Wcisnąć i przytrzymać przycisk - do momentu wyświetlenia 0:00.

### Regulacja głośności sygnału dźwiękowego

Po ustawieniu i zatwierdzeniu ustawień zegara, przyciskiem - można dokonać regulacji poziomu głośności sygnału alarmowego (3 poziomy).

\* Dostępne w niektórych modelach.

### Elektroniczny programator



Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie piekarnika lub grilla w jeden z następujących sposobów:

- opóźnione rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu
- natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu
- minutnik

\* Dostępne w niektórych modelach.


### Ustawianie zegara



Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub w przypadku przerwy w zasilaniu, zegar zostanie automatycznie skasowany (ustawi się na godzinę 0:00) i zacznie migać.

- przycisnąć jednocześnie przyciski  i , a następnie ustawić czas (w ciągu 4 sekund) za pomocą przycisków - oraz +  
przycisk + przesuwają czas do przodu  
przycisk - cofa czas

Za każdym razem, gdy konieczne będzie ustawienie zegara należy wykonać czynności opisane powyżej.


### Ręczne sterowanie pracą piecyka

Po ustawieniu czasu, programator przełączy się automatycznie w tryb ręcznego sterowania piecykiem (zaświeci się symbol ).

**Uwaga:** Przesławianie piekarnika na sterowania ręczne i automatyczne odbywa się przez jednoczesne naciśnięcie przycisków  i .


### Programowanie piekarnika


Podczas programowania konieczne jest ustawienie czasu trwania pieczenia oraz czasu, kiedy pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że wyświetlacz pokazuje godzinę 10:00.

1. Wybrać odpowiedni tryb pokrętką trybu piekarnika a pokrętką termostatu odpowiednią temperaturę (na przykład – piekarnik konwencjonalny, temperatura 200°C);
2. Przycisnąć przycisk  a następnie (w ciągu czterech sekund) rozpocząć ustawianie czasu pieczenia, za pomocą przycisków - i +.

Załóżmy, że chcemy ustawić czas pieczenia na 30 minut. Na wyświetlaczu pojawi się:

 0:30.

Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się ponownie bieżąca godzina, wraz z symbolem  i napisem auto.



3. Przycisnąć przycisk  a następnie za pomocą przycisków - i + ustawić godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że ma być to godzina 1:00 po południu.

 13:00

4. Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas.

 10:00



Zapali się litera „A” przypominający, że długość i godzina zakończenia pieczenia zostały zaprogramowane w trybie automatycznym. W ten sposób, piekarnik włączy się automatycznie o 12:30 by po 30 minutach wyłączyć się. Gdy piekarnik jest włączony, na wyświetlaczu, przez cały czas pieczenia, wyświetlany będzie symbol [symbol]. W dowolnej chwili procesu pieczenia można wyświetlić ustawiony


czas pieczenia przyciskając przycisk  oraz godzinę zakończenia pieczenia – przyciskając przycisk .

Zakończenie ustawionego czasu pieczenia, zostanie zasygnalizowane kilkominutowym sygnałem minutnika; aby go wyłączyć – należy po prostu przycisnąć dowolny przycisk, poza przyciskami - i +.

Jeżeli zaprogramowano wyłącznie długość (punkt 2) czasu pieczenia, piekarnik włączy się od natychmiast.


### Pokrętło ustawiania czasu trwania pieczenia „P” (niektóre modele)

Niektóre piekarniki wyposażone są w zegar który steruje zakończeniem czasu pieczenia. W celu nastawienia zegara należy przekręcić do końca (zgodnie z ruchem wskazówek zegara ) pokrętło **P**, a następnie cofając pokrętło  ustawić żądany czas pieczenia nakierowując znacznik pokrętki na minuty znajdujące się na panelu sterowania. Po upływie czasu nastawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a piekarnik zostanie automatycznie wyłączony.

**UWAGA:** żeby korzystać z piekarnika bez kontrolowanego czasu pieczenia pokrętło **P** ustawić na symbolu .

### Minutnik


Minutnik umożliwia odliczanie ustalonego okresu czasu. Funkcja ta nie włącza ani nie wyłącza piekarnika – jedynie sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.

Po przyciśnięciu przycisku  na wyświetlaczu pojawi się: Następnie, za pomocą przycisków - i + należy ustawić wybrany czas do odliczania.

 0:30.

Po zwolnieniu przycisku, minutnik zacznie odliczanie, a na wyświetlaczu prezentowany będzie bieżący czas.


 10:00

Po osiągnięciu ustawionego czasu, rozlegnie się sygnał akustyczny, który można wyłączyć przyciskając dowolny z przycisków (poza przyciskami - i +); wtedy znajdujący się do tej pory na wyświetlaczu symbol  zgaśnie

### Poprawianie / odwoływanie ustawień

- Wprowadzone dane mogą zostać w dowolnym momencie zmienione, przez przyciśnięcie klawisza - lub +.
- Gdy odwołuje się ustawioną wartość długości pieczenia, dane godziny zakończenia pieczenia zostaną również odwołane i vice versa.
- W trakcie programowania piekarnika, nie można wprowadzić godziny zakończenia pieczenia wcześniejszej od godziny rozpoczęcia pieczenia.

### Regulacja głośności sygnału dźwiękowego

Po ustawieniu i zatwierdzeniu ustawień zegara, przyciskiem  można dokonać regulacji poziomu głośności sygnału alarmowego (3 poziomy)



## Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

| Pozycja pokręta piekarnika  | Rodzaj potrawy                        | Masa (kg) | Poziom od dołu | Czas wstępnego nagrzewania piekarnika (min.) | Pozycja pokręta regulatora temperatury | Czas pieczenia (min.) |       |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----------|----------------|--|--|-----------------------|-------|
| <b>Pieczenie ciasta</b>     | Kruche ciasta                         | 0,5       | 3              | 15   | 180                                    | 20-30                 |       |
|                             | Torty z owocami                       | 1         | 2/3            | 15   | 180                                    | 45-50                 |       |
|                             | Placki ze śliwkami                    | 0,7       | 3              | 15   | 180                                    | 40-50                 |       |
|                             | Biszkopt                              | 0,5       | 3              | 15   | 160                                    | 25-30                 |       |
|                             | Paszteciki (na 2 poziomach)           | 1,2       | 2-4            | 15   | 200                                    | 30-35                 |       |
|                             | Ciasteczka (na 2 poziomach)           | 0,6       | 2-4            | 15   | 190                                    | 20-25                 |       |
|                             | Sernik (na 2 poziomach)               | 0,4       | 2-4            | 15   | 210                                    | 15-20                 |       |
|                             | Ciasto francuskie (na 3 poziomach)    | 0,7       | 1-3-5          | 15   | 180                                    | 20-25                 |       |
|                             | Herbatniki (na 3 poziomach)           | 0,7       | 1-3-5          | 15   | 180                                    | 20-25                 |       |
| <b>Tryb konwencjonalny</b>  | Kaczka                                | 1         | 3              | 15   | 200                                    | 65-75                 |       |
|                             | Pieczeń cielęca                       | 1         | 3              | 15   | 200                                    | 70-75                 |       |
|                             | Pieczeń wieprzowa                     | 1         | 3              | 15   | 200                                    | 70-80                 |       |
|                             | Herbatniki                            | -         | 3              | 15   | 180                                    | 15-20                 |       |
|                             | Tartaa                                | 1         | 3              | 15   | 180                                    | 30-35                 |       |
| <b>Piekarnik z nawiewem</b> | Pizza (na kilku poziomach)            | 1         | 2-4            | 15   | 230                                    | 15-20                 |       |
|                             | Lasagne                               | 1,8       | 3              | 10   | 180                                    | 30-35                 |       |
|                             | Tagliatelle zapiekane                 | 1         | 3              | 10   | 180                                    | 20-30                 |       |
|                             | Makaron zapiekany                     | 1         | 3              | 10   | 180                                    | 20-30                 |       |
|                             | Jagnię                                | 1         | 2-4            | 10   | 180                                    | 40-45                 |       |
|                             | Kurczak                               | 1         | 2              | 15   | 200                                    | 60-70                 |       |
|                             | Makrela                               | 1         | 2              | 10   | 180                                    | 50-55                 |       |
|                             | Kiełczak śródziemnomorski             | 1,5       | 2              | 10   | 180                                    | 55-60                 |       |
|                             | Pieczony kurczak z ziemniakami        | 1+1       | 2-4            | 15   | 200                                    | 60-70                 |       |
|                             | Placek ze śliwkami                    | 1         | 2              | 15   | 170                                    | 40-50                 |       |
|                             | Ciasto francuskie (na 2 poziomach)    | 0,5       | 2-4            | 10   | 190                                    | 20-25                 |       |
|                             | Herbatniki (na 2 poziomach)           | 0,5       | 2-4            | 10   | 180                                    | 10-15                 |       |
|                             | Biszkopt (na 1 poziomie)              | 0,5       | 3              | 10   | 170                                    | 15-20                 |       |
|                             | Biszkopt (na 2 poziomach)             | 1         | 2-4            | 15   | 170                                    | 20-25                 |       |
| <b>Górna grzałka</b>        | Przymiumienie potraw                  | –         | 3/4            | 15   | 220                                    | –                     |       |
| <b>Grill</b>                | Sola i mątwą                          | 1         | 4              | 5  | Max                                    | 8                     |       |
|                             | Szaszłyki z kalmarów i krewetek       | 1         | 4              | 5  | Max                                    | 4                     |       |
|                             | Dorsz w plasterkach                   | 1         | 4              | 5  | Max                                    | 10                    |       |
|                             | Warzywa z rusztu                      | 1         | 3-4            | 5  | Max                                    | 8-10                  |       |
|                             | steaki z cielęciny                    | 1         | 4              | 5  | Max                                    | 15-20                 |       |
|                             | kotlety                               | 1,5       | 4              | 5  | Max                                    | 20                    |       |
|                             | hamburgery                            | 1         | 3              | 5  | Max                                    | 7                     |       |
|                             | makrela                               | 1         | 4              | 5  | Max                                    | 15-20                 |       |
|                             | tosty                                 | 4 szt.    | 5              | 5  | Max                                    | 5                     |       |
| <b>Grill z nawiewem</b>     | Kurczak pieczony                      | 1,5       | 2              | 5  | 200                                    | 55-60                 |       |
|                             | Mątwą nadziewana                      | 1,5       | 2              | 5  | 200                                    | 40-45                 |       |
|                             | <b>Rożno</b>                          | Cielęcina | 1,5            |  | 5                                      | 200                   | 70-80 |
|                             |                                       | Kurczak   | 1,5            |  | 5                                      | 200                   | 70-80 |
|                             | <b>Szaszłyki (niektóre modele)</b>    | Mięsne    | 1              | –  | 5                                      | Max                   | 40-45 |
|                             |                                       | Warzywne  | 0,8            | –  | 5                                      | Max                   | 25-30 |
| <b>dolny wentylator</b>     | Leszcz                                | 1,5       | 2              | 10   | 200                                    | 30-35                 |       |
|                             | Filet z dorsza                        | 0,5       | 3              | 18'  | 170-180                                | 25-35                 |       |
|                             | Strzepiel                             | 0,5       | 3              | 16'  | 160-170                                | 15-20                 |       |
|                             | Mieszanka warzyw (rodzaj Ratatouille) | 0,5       | 3              | 24'  | 200-210                                | 35-45                 |       |
|                             |                                       | 0,8 – 1,0 | 3              | 21'  | 190 -200                               | 50 - 60               |       |
|                             | Warzywa dobrze wypieczone             | 1,5 – 2,0 | 3              | 20'  | 180 - 190                              | 55 - 60               |       |
| <b>dolna grzałka</b>        | do przypiekania                       |           |                |  |  |                       |       |

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



# Środki ostrożności i porady

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Dla bezpieczeństwa podano poniższe zalecenia, których trzeba bezwzględnie przestrzegać.

## Ogólne informacje o bezpieczeństwie

- Kuchenka ta zaprojektowana została do użytku domowego i nieprofesjonalnego. Zabrania się modyfikowania jej funkcji oraz parametrów technicznych.
- Instalacja elektryczna kuchenki jest bezpieczna wyłącznie wtedy, gdy została podłączona do skutecznego systemu uziemiającego, spełniającego obowiązujące wymagania bezpieczeństwa.

**Poniżej przedstawiono listę potencjalnie niebezpiecznych elementów. Należy zwrócić szczególną uwagę by nie miały do nich dostępu dzieci ani osoby upośledzone:**

- wszelkie pokrętła i wyłączniki kuchenki;
- opakowania (torebki, polistyren, gwoździe itp.);
- sama kuchenka zaraz po użyciu – ze względu na jej wysoką temperaturę;
- płyta ceramiczna kuchenki (jeśli występuje w tym modelu) przed i po użyciu – powierzchnia płyty jest gorąca, przez co najmniej pół godziny po jej wyłączeniu;
- nieużywana, odłączona kuchenka (należy zabezpieczyć jej wszystkie potencjalnie niebezpieczne elementy).

## Nie wolno:

- dotykać kuchenki wilgotnymi częściami ciała;
- pracować przy kuchni boso;
- ciągnąć za kuchenkę lub za kabel zasilający w celu odłączenia jej od zasilania;
- używać urządzenia w sposób niebezpieczny i / lub niewłaściwy;
- zakrywać szczeliny wentylacyjnych i rozpraszających ciepło;
- dopuszczać do kontaktu kabli zasilających drobnych urządzeń elektrycznych z gorącymi częściami kuchenki;
- wystawiać kuchenki na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce);
- używać cieczy łatwopalnych w pobliżu kuchenki;
- używać przejściówek, rozgałęziaczy i / lub przedłużaczy;
- używać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń / garnków;
- Zawsze należy naczynie ustawiać centrycznie nad palnikiem;
- włączać elektrycznych elementów grzejnych (o ile kuchenka jest w niewyposażona), jeśli znajdują się na nich elementy plastikowe lub folia aluminiowa;
- zamykać szklanej pokrywy kuchenki (o ile kuchenka jest w nią wyposażona), gdy palniki lub płytki elektryczne nie zdążyły wystygnąć;
- podejmować prób naprawy lub instalacji kuchenki bez pomocy osób wykwalifikowanych.

Polecamy Państwu stosowanie się do poniższych zaleceń:

- kuchenki należy używać wyłącznie do pieczenia jedzenia, należy unikać innych zastosowań (np. ogrzewania pomieszczeń).
- sprawdzić stan kuchenki po jej rozpakowaniu
- odłączać kuchenkę od zasilania, gdy nie działa ona prawidłowo lub za każdym razem, przed przystąpieniem do

jej czyszczenia lub wykonywania wszelkich czynności konserwacyjnych

- gdy kuchenka nie jest używana przez dłuższy okres czasu należy odłączyć zasilanie i zakręcić kurek gazu (jeżeli jest ona w taki wyposażona);
- jeżeli płyta ceramiczna pęknie – odłączyć kuchenkę od instalacji elektrycznej
- gdy kuchenka nie jest używana sprawdzać czy pokrętła ustawione są w pozycji „●”
- jeśli podejmą państwo decyzję o zaprzestaniu korzystania z kuchenki, po odłączeniu jej od zasilania należy odciąć kabel sieciowy
- producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkie zniszczenia, które mogą powstać w wyniku niewłaściwej instalacji lub niewłaściwego i nierozsądnego użytkowania kuchenki.
- **Kuchnię należy ustawiać na podłodze (nie ustawiać na cokole)**

## Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

- Pozbywanie się materiałów opakowaniowych: przestrzegać miejscowych przepisów, co pozwoli na ponowne wykorzystanie opakowań
- Pozbywanie się starej kuchni: przed oddaniem urządzenia na złom, należy odciąć kabel sieciowy.

Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Oszczędzanie energii i ochrona środowiska

- Z funkcji GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach. Dzięki temu osiągną lepsze rezultaty pieczenia i oszczędzamy energię elektryczną (ok. 10%).

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

# Konserwacja i czyszczenie

Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie do gotowania, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.

## Wyłączanie urządzenia

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

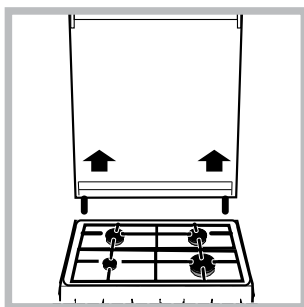
## Czyszczenie

Aby zapewnić długą żywotność kuchenki należy ją regularnie czyścić pamiętając, że:

! Do czyszczenia kuchenki zabrania się stosowania urządzeń czyszczących parą

- Części emaliowane należy czyścić ciepłą wodą. Nie wolno stosować proszków ściernych ani substancji żrących, które mogłyby zniszczyć wygląd tych elementów;
- Części palników, które mogą zostać zdemontowane należy możliwie często myć w ciepłej wodzie z mydłem, zwracając przy tym uwagę czy usuwane są zapieczone na nich pozostałości;
- W kuchenkach z automatyczną zapalniczką należy często i starannie czyścić końcówkę urządzenia zapłonowego, zwracając przy tym uwagę na to czy nie są zatkane otwory na gaz;
- Jeśli elementy ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas będą wchodzić w kontakt z wodą o dużym stężeniu wapnia lub zawierającą detergenty (bogate w fosfor) mogą się one pokryć nalotem. Aby temu zapobiec części te należy dobrze spłukać wodą a następnie wysuszyć. Dobrą praktyką jest również natychmiastowe usuwanie wszelkich rozlanych płynów i potraw;

## Demontaż górnej pokrywy



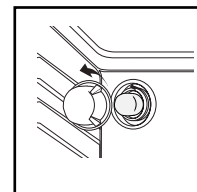
Pokrywę kuchni można w łatwy sposób zdjąć. Trzymając oburącz należy ją tylko lekko unieść do góry.

! Nie zamykać pokrywy, zanim nie zostaną zgaszone palniki.

! Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej ewentualne nieczystości, w szczególności ciekłe.

## Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

- wyłączyć zasilanie kuchenki, przekręcając przycisk wyłącznika sieciowego lub wyjmując wtyczkę z kontaktu (o ile jest dostępna)
- odkręcić szklaną osłonę uchwyty lampki;
- odkręcić lampkę i wymienić żarówkę – musi to być żarówka wysoko-temperaturowa (300°C) o następujących parametrach:
  - Napięcie: 230 V
  - moc : 25 W
  - gwint: E14
- zamontować szklaną osłonę i przyłączyć kuchenkę do zasilania



**! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlenia pomieszczeń.**

## Smarowanie zaworów gazu

Po pewnym czasie korzystania z kuchenki zawory gazu mogą zabrudzić się. Przejawem tego będą trudności w ich obracaniu lub ich zaklejenie się. W takiej sytuacji konieczna jest wymiana na nowy.

**Uwaga:** Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

## Serwis

W następujących przypadkach należy wezwać osobę wykwalifikowaną:

- w celu zainstalowania kuchenki (zgodnie z zaleceniami producenta)
- w wypadku powstania wątpliwości, co do poprawnego działania kuchenki
- w celu wymiany gniazdka sieciowego, gdy nie pasuje ono do wtyczki kuchenki

W następujących przypadkach należy skonsultować się z autoryzowanym przez producenta punktem serwisowym:

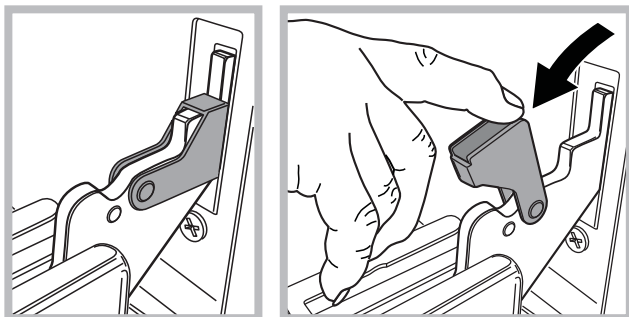
- w przypadku wątpliwości, co do stanu kuchenki po jej rozpakowaniu
- w przypadku zniszczenia kabla zasilającego lub konieczności jego wymiany
- jeżeli kuchenka zepsuje się lub działa nieprawidłowo – zażądać oryginalnych części zamiennych
- w przypadku pęknięcia płyty ceramicznej

Jeśli pomimo przeprowadzanych kontroli kuchenka nadal nie działa poprawnie a jej wadliwe działanie utrzymuje się należy skontaktować się z Punktem Obsługi Klienta firmy Indesit Company Polska Sp. z o.o. (tel.: **801332211**) podając informacje o:

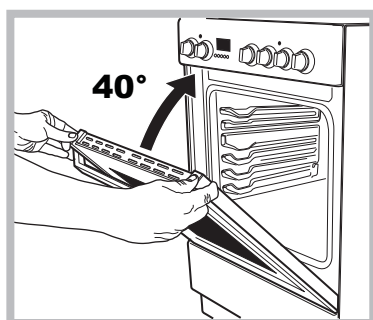
- rodzaju problemu
- nazwie skrótovej określającej model kuchenki (Mod...), którą podano w karcie gwarancyjnej.

**Demontaż i ponowny montaż drzwiczek piekarnika:**

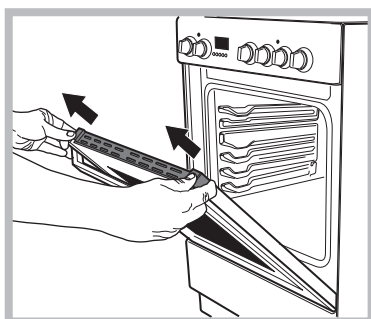
1. Otworzyć drzwiczki
2. Obrócić całkowicie do tyłu zaczep zawiasów drzwi piekarnika (zob. zdjęcie)



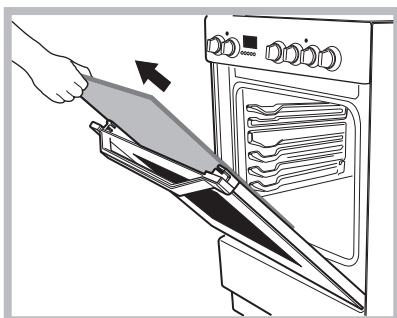
3. Zamknąć drzwi aż do oporu stawianego przez zaczep (drzwi pozostaną otwarte na ok. 40°) (zob. zdjęcie)



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



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

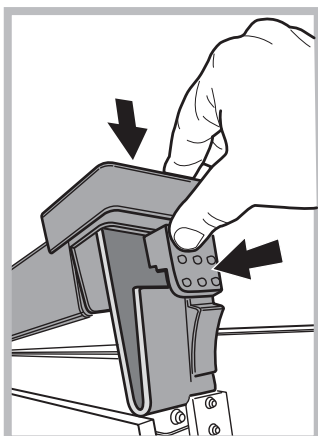


6. Ponownie założyć szybę.

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

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

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



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

Czyszczenie piekarnika wspomagane parą:

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

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

Ważne! Zanim rozpoczniesz czynność czyszczenia parą:

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

Po wykonaniu powyższych czynności zalecamy:

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

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

3 – Włącz piekarnik na 15 minut;

4 – Wyłącz piekarnik;

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

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

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

! Proszę czyścić piekarnik, gdy jest on zimny!



LT

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

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

! Prietaisą turi montuoti profesionalus darbuotojas pagal pateiktas instrukcijas.

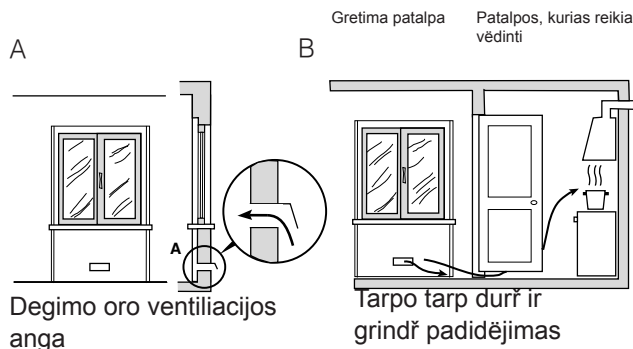
! Bet kokie taisymai ar priežiūra turi būti atliekami viryklės atjungus nuo maitinimo šaltinio.

## Patalpos vėdinimas

Prietaisą pagal galiojančius nacionalinius reikalavimus galima montuoti tik nuolat vėdinamose patalpose. Patalpa, kurioje montuojamas prietaisas, turi būti tinkamai vėdinama, kad būtų galima užtikrinti tiek oro, kiek reikia įprastam dujų degimo procesui (oro srautas negali būti mažesnis nei 2 m<sup>3</sup>/val. sumontuotos galios kW).

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

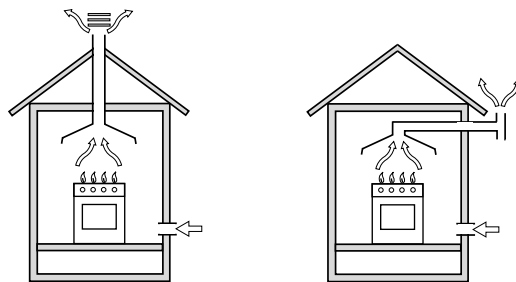
Šios paėmimo angos turėtų būti padidintos 100 % – ne mažiau kaip 200 cm<sup>2</sup> – kai kaitlentės paviršius neturi apsauginio ugnies ąrenginio. Kai oro srautas netiesioginiu būdu tiekiamas į gretimas patalpas (žr. B pav.), jei jos nėra pastato bendro naudojimo dalys, vietos su didesniu gaisro pavojumi ar miegamieji, paėmimo angos turi būti su aukščiau aprašytu išvestu ventiliaciniu vamzdžiu.



! Ilgai panaudojus prietaisą, rekomenduojama atidaryti langą arba sumažinti naudojamą ventiliatorių greitį.

## Degimo metu susidariusių dūmų išmetimas

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



Dūmai išpučiami tiesiai į lauką

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

! Suskystintos naftos dujos yra sunkesnės už orą ir kaupiasi apačioje, tad visose patalpose, kuriose yra SND balionai, turėtų būti į lauką išvestas angas, kad dujos galėtų lengvai nutekėti.

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

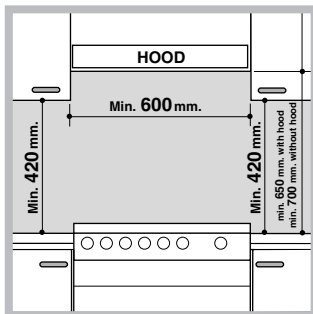
## Padėtis ir idlyginimas

! Prietaisą galima montuoti ir šalia spintelės, jei jį paviršius nėra aukščiau nei kaitlentės paviršius.

! Siena, besiliečianti su prietaiso galu, turi būti pagaminta iš nedegiančios, karščiui atsparios medžiagos (T 90 °C).

Norėdami tinkamai sumontuoti prietaisą:

- Pastatykite jį virtuvėje, svetainėje ar gyvenamajame kambaryje (ne vonioje).
- Jei kaitlentės viršus yra aukščiau nei spintelė, prietaisą reikėtų montuoti bent jau 200 mm atstumu nuo jį.
- Jei viryklė montuojama po sieninę spintelę, nuo kaitlentės paviršiaus iki spintelės apačios turi būti ne



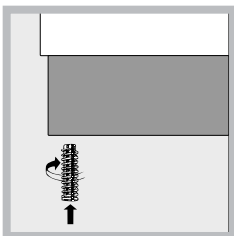
mažesnis kaip 420 mm atstumas.

- Jei viryklė montuojama po sieninę spintelę, nuo kaitlės paviršiaus iki spintelės apačios turi būti ne mažesnis kaip 420 mm atstumas.

Šis atstumas reikia padidinti iki 700 mm, jei sieninės spintelės yra

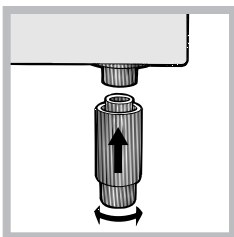
dešios (*tr. pav.*).

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



### Idlyginimas

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



Kojos\* išlenkia į lizdus, esančius po virykle.

## Elektros jungtys

Sumontuokite standartiną kištuką, kuris atitiktų prietaiso duomenų plokštelėje nurodytą apkrovą (*tr. techninį duomenų lentelę*).

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

Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio išsitikinkite, kad:

- Prietaisas išjungtas, o kištukas atitinka reikalavimus.
- Lizdas gali atlaikyti didžiausią prietaiso galį, nurodytą duomenų plokštelėje.

- Atampa atitinka duomenų plokštelėje nurodyto atšildymo ruožo ribas.
- Lizdas tinkamas prietaiso kištukui. Jei lizdas netinka kištukui, paprašykite, kad kvalifikuotas meistras jį pakeistų. Nenaudokite ilgintuvų ar šakotuvų.

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

! Laidas negali būti sulenktas ar suspaustas.

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

! Gamintojas nepriima atsakomybės, jei nesilaikoma šių saugos nurodymų.

## Dujų prijungimas

Prijungimas prie dujų tinklo arba dujų baliono gali būti atliekamas naudojant gumines ar plienines žarnas pagal galiojančius reikalavimus, prijungus būtina išsitikinti, kad prietaisas tinka tiekiamam dujų tipui (*tr. etiketė ant gaubto: kitu atveju tr. žemiau*). Naudojant skystas dujas iš baliono, reikia sumontuoti slėgio reguliatorių, atitinkantį galiojančius reikalavimus. Norint palengvinti prijungimą, dujų tiekimas galima pasukti šonu\*: pakeisti žarnos laikiklio padėtį ir tarpiklį, kuris pridedamas kartu su šrenginiu.

! Patikrinkite, ar dujų padavimo slėgis atitinka reikiamą, nurodytas degikliui ir antgaliui specifikacijų lentelėje (*tr. žemiau*). Taip užtikrinsite, kad prietaisas saugiai ir ilgai veiks, o energija bus veiksmingai naudojama.

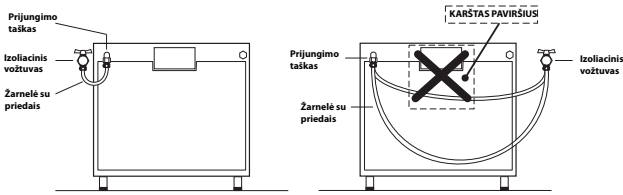
### Dujų prijungimas lanksčia gumine žarna

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

Prijungus reikia patikrinti, ar žarna:

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

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



## Lankščir plieninir vamzdžir be sujungimir prijungimas prie srieginės jungties

Ásitikinkite, kad žarna ir tarpikliai atitinka galiojančius reikalavimus.

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

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

### Prijungimo tvirtumo patikrinimas

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

## 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:

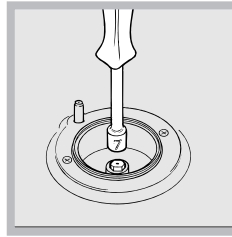
1. Nuimkite kaitlentės tinklėlą ir nustumkite degiklius nuo lizdų.
2. 7 mm veržliarakčiu atsukite antgalius (žr. pav.), ir pakeiskite juos antgaliais, kurie tinka naujo tipo dujoms (žr. degiklių ir antgalių specifikacijų lentelę).
3. Pakeiskite visus kitus komponentus pagal aukščiau pateiktas instrukcijas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

Kaitlentės degiklių mažiausio nustatymo reguliavimas:

1. Atsukite čiaupą á mažiausią padėtį.
2. Nuimkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtą, kuris yra prie čiaupo kaidžio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.

! Jei prietaisas prijungtas prie skystų dujų ádaltinio, nustatymo varžtas turi būti kuo labiau priveržtas.

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



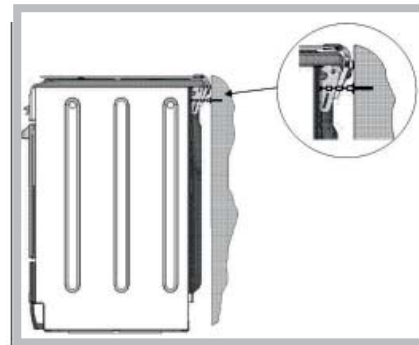
! Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro sureguliuavimo.

! Sureguliuavę prietaisą taip, kad jį būtų galima naudoti su skirtingų tipų dujomis, pakeiskite seną etiketę nauja, kuri atitiktų naujų dujų tipą (dėias etiketes galima ásigyti id ágalioto techninės priežiūros centro).

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

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

### Saugos grandinės



! Kad prietaisas atsitiktinai neapvirstų, pvz., vaikui užlipus ant orkaitės durelių, BŪTINA sumontuoti kartu su prietaisu tiekiamą apsauginę grandinę! Prie viryklės prirtvirtintą apsau-

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

### Trijų žiedų degiklių antgalių keitimas: \*

1. Nuimkite kaistuvų atramas ir iškelkite degiklius iš lizdų. Degiklį sudaro 2 atskiros dalys (žr. paveikslėlius).
2. Išsukite antgalius 7 mm veržliarakčiu. Antgalius keiskite į modelius, pritaikytus naudoti su naujo tipo dujomis (žr. 1 lentelę). Abiejų antgalių kiaurymių skersmuo yra vienodas.
3. Visus komponentus keiskite procedūrą kartodami atbuline tvarka.



- Pirminio degiklio oro srauto reguliavimas: Reguluoti nereikia.
- Minimalių degiklio parametrų nustatymas:
  1. Vožtuvą pasukite į mažiausios liepsnos padėtį.
  2. Išimkite rankenėlę ir vožtuvo kaištyje arba šalia jo esantį nustatymo varžtą sureguliuokite taip, kad liepsna būtų nedidelė ir stabili.
  3. Sureguliuavę mažiausią liepsną patikrinkite, ar ji neužgęsta reguliatoriaus rankenėlę kelis kartus greitai pasukant nuo mažiausios liepsnos padėties iki didžiausios ir atgal.
  4. Kai kuriuose prietaisuose naudojamas apsauginis įtaisas (temperatūros jutiklis). Jei prietaisas neveikia, kai nustatytas mažiausias liepsnos lygis, reguliavimo varžtu padidinkite liepsną.
  5. Baigę reguliavimą, apvaduose pakeiskite sandariklį naudodami sandarinimo vašką arba analogišką priemonę.

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

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

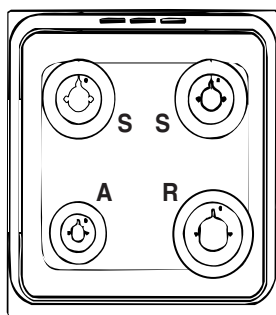
! Jei darbinis dujų slėgis skiriasi nuo rekomenduojamo slėgio (ar šiek tiek kinta), siekiant atitikti vietinių normų reikalavimus padavimo vamzdyje reikia sumontuoti tinkamą slėgio reguliatorių.

\* Yra tik tam tikruose modeliuose.

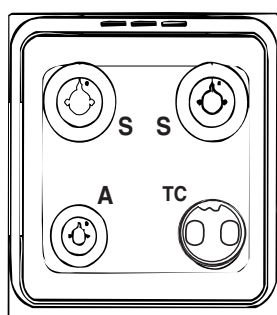
## Degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė

| 1 lentelė                      |               |  |           | Suskystintosios dujos |                     |                   |                | Gamtinės dujos      |                 |
|--------------------------------|---------------|--|-----------|-----------------------|---------------------|-------------------|----------------|---------------------|-----------------|
| Degiklis                       | Skersmuo (mm) | Šiluminė galia kW (p.c.s.*)                                |           | Pralaida 1/100 (mm)   | Antgalis 1/100 (mm) | Srautas* g/val.   |                | Antgalis 1/100 (mm) | Srautas* l/val. |
|                                |               | Vardinis   | Redukuota |                       |                     | ***               | **             |                     |                 |
| Greitasis (didelis) (R)        | 100           | 3,00   | 0,7       | 41                    | 87                  | 218               | 214            | 128                 | 286             |
| Pusiau greitas (vidutinis) (S) | 75            | 1,90   | 0,4       | 30                    | 70                  | 138               | 136            | 104                 | 181             |
| Papildomas (mažas) (A)         | 51            | 1,00   | 0,4       | 30                    | 52                  | 73                | 71             | 76                  | 95              |
| Trivietis karūną (TC)          | 130           | 3,25   | 1,5       | 63                    | 2x65                | 236               | 232            | 2x99                | 309             |
| Tiekimo slėgis                 |               | Vardinis (mbar)<br>Mažiausias (mbar)<br>Didžiausias (mbar) |           |                       |                     | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25      |                 |

Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausosios dujos  
**\*\* Propanas P.C.S. = 50,37 MJ/kg**  
**\*\*\* Butanas P.C.S. = 49,47 MJ/kg**  
**Gamtinės dujos P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>**



I5GMH6AG.1 U  
 I5GMH6AG U  
 I5GMH2AG U  
 I5GMH5AG U  
 I5GMHA U  
 I5GMH1A U  
 I5GMH5AG U  
 I5GMH6AG U



I5TMH6AG U  
 I5TMH5AG.1 U

| CHARAKTERISTIKŲ LENTELĖS                  |  | (su ištrauktais takeliais)   |
|---|--|--|
| <b>Matmenys</b>                           | Plotis 391 mm<br>Aukštis 340 mm<br>Gylis 424 mm  | Plotis width 410 mm<br>Aukštis height 340 mm<br>Gylis depth 424 mm |
| <b>Tūris</b>                              | I5GMH2AG U<br>I5GMH5AG U<br>I5GMHA U 57l<br>I5GMH1A U<br>I5GMH5AG U<br>I5GMH6AG U  | I5TMH6AG U<br>I5GMH6AG.1 U 60l<br>I5GMH6AG U<br>I5TMH5AG.1 U       |
| <b>Matmenys (su vieliniais takeliais)</b> | Plotis 38 cm<br>Aukštis 34 cm<br>Gylis 41 cm   |  |
| <b>Degikliai</b>                          | gali būti pritaikyti naudojimui su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, kuri yra ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės  |  |
| <b>Įtampa ir dažnis</b>                   | Žiūrėkite duomenų plokštę  |  |
| <b>„ENERGY LABEL“ ir „ECODESIGN“</b>      | ES direktyva Nr. 65/2014, integruojanti direktyvą Nr. 2010/30/ES.<br>ES direktyva Nr. 66/2014, integruojanti direktyvą 2009/125/ES.<br>Reglamentas EN 60350-1,<br>Reglamentas EN 50564<br>Reglamentas EN 30-2-1<br><br>Natūralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos: —<br>Konvekcija<br>Priverstinės konvekcijos klasės deklaruotosios energijos sąnaudos – šildymo režimas:          |  |
|   | Prietaisas atitinka šias Europos Ekonominės Bendrijos direktyvas: 2006 m. gruodžio 12 d. direktyvą 2006/95/EB (žemoji įtampa) ir pakeitimus, 2004 m. gruodžio 15 d. direktyvą 2004/108/EB (elektromagnetinis suderinamumas) ir pakeitimus, 1993 m. liepos 22 d. direktyvą 93/68/EEB ir pakeitimus. 2002/96/EB<br>2009 m. lapkričio 30 d. 2009/142 (Dujos) 1275/2008 (budėjimo (išsijungimo) režimas) |  |




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

## Rankenëlës naudojimas

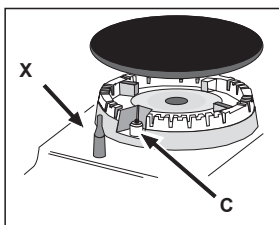
### Degikliø uþdegimas

Kiekvienai DEGIKLIO rankenai yra skirtas ųiedas, rodantis jo liepsnos degimo stiprumø.

Norëdami uþdegti kaitlentës degyklã:

1. Prie degiklio prikiðkite uþdegyklã (liepsnø ar ųiebtuvëlã).
2. Paspauskite DEGIKLIO rankenëlã ir pasukite jø priedø laikrodþio rodyklë, kad ji rodytø didþiausios ugnies padëtã .
3. Sureguliuokite liepsnos intensyvumø iki norimo lygio sukdami DEGIKLIO rankenëlã priedø laikrodþio rodyklë. Tai gali bųti maþiausias nustatymas , didþiausias nustatymas  arba bet kuri tarpinë padëtis.

Jei prietaisas turi elektroniná uþdegimo árenginá\*




(C), paspauskite DEGIKLIO rankenëlã ir pasukite jø priedø laikrodþio rodyklë, link maþiausio liepsnos nustatymo, kol degiklis uþsidegs. Atleidus rankenëlã degiklis gali uþgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmø sekã, palaikydami

rankenëlã nuspaustø kiek ilgëliau.

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnø árenginá (X), paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenëlã apie 3–7 sekundes, kad árenginys bųtø aktyvuojamas.

! Jei liepsna netyčia uþges, idjunkite degyklã ir priedø pakartotinã degimø palaukite bent 1 minutë.

Norëdami idjungti degyklã, pasukite rankenëlã á idjungimo padëtã .

**ÁSPËJIMAS!** Pakaitintas stiklinis dangtis gali trųkti. Priedø uþdarydami dangtã idjunkite visas elektrines kaitlentes ir degiklius.



### Praktinis patarimas dël degikliø naudojimo

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

| Degiklis           | Ruoþimo indo skersmuo (cm) |
|--------------------|----------------------------|
| Greitas (R) (TC)   | 24 - 26                    |
| Pusiau greitas (S) | 16 - 20                    |
| Papildomas (A)     | 10 - 14                    |




norëdami identifikuoti degiklio tipø, ųiurëkite schemas skyriuje „Degikliø ir antgalio specifikacijos“.

## Orkaitës naudojimas

! Pirmø kartø naudodami prietaisø bent pusë valandos aukðciausia temperatūra pakaitinkite tuðciø orkaitë su uþdarytomis durelëmis. Priedø idjungdami orkaitë ir atidarydami dureles ásitikinkite, kad patalpa yra gerai vëdinama. Prietaisas gali skleisti ðiek tiek nemalonø kvapø, kurã sukelia nudeganþios apsauginës medþiagos, naudojamø prietaiso gamybos metu.

! Priedø pradëdami naudoti, nuimkite visas plastikines juosteles nuo gaminio ðonø.

! Niekada nedëkite daiktø tiesiai ant orkaitës dugno, nes kyla grësmë sugadinti emalio sluoksnã.

! Jei prietaisas turi elektroniná programavimø\*, priedø naudodami elektrinë orkaitë vienu metu nuspauskite mygtukus  ir  (ekrane pasirodys simbolis ) , tada pasirinkite norimø maisto ruoðimo funkcijø.

1. Parinkite norimø maisto gaminimo reþimø pasukdami PARINKIMO rankenëlã.
2. Parinkite maisto gaminimo reþimui rekomenduojamø ar norimø temperatūrø pasukdami TERMOSTATO rankenëlã. Maisto gaminimo reþimø sraðas ir siųloma temperatūra pateikiami atitinkamoje lentelėje (þr. *Orkaitës naudojimo patarimø lentelë*).

Gamindami maistø visuomet galite:

- Pakeisti maisto gaminimo reþimø pasukdami PARINKIMO rankenëlã.
- Pakeisti temperatūrø pasukdami TERMOSTATO rankenëlã.
- Baigti maisto gaminimø pasukdami PARINKIMO rankenëlã á nulinë padëtã.

! Maisto gaminimo indus dëkite tik ant groteliø.


\* Yra tik tam tikruose modeliuose.



## Indikacinė TERMOSTATO lemputė



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

### Orkaitės lemputė

Ji išjungia pasukant PARINKIMO rankenėlę, kuri yra kitą padėtį, išskyrus nulį. Ji degs tol, kol veiks orkaitė. Rankenėlę pakeičiant , lemputė išjungia, tačiau neaktyvinamas nė vienas kaitinimo elementas.

### Laikmatis\*

Norėdami suaktyvinti laikmatą:

1. Pasukite LAIKMAČIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę  beveik visą apsisukimą, kad nustatytumėte signalą.
2. Pasukite LAIKMAČIO rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę , kad nustatytumėte norimą laiką.

## Maisto gaminimo režimai

### KEPIMO režimas

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

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

### KONVEKCIJOS režimas

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

Esant šiam nustatymui, išsijungia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Tai išdubulintas klasikinis, paprastas orkaitės kaitinimo tipas su išskirtiniu karščio pasiskirstymu ir sumažintomis energijos sąnaudomis. Konvecinė orkaitė nepalengvina, kai reikia paruošti patiekalus iš kelių sudedamųjų, pvz., kopūstus su žonkauliukais, ispaniško stiliaus menkes, Ankonos stiliaus džiovintas menkes, verdienę su ryžiais ir kt. Puikus rezultatai pasiekiami ruošiant verdienos ar jautienos patiekalus bei mėsos troškinius, guliašą, žvėrienę, kumpą ir kt., kuriuos reikia kepti ilgai ir lėtai bei nuolat laistyti skysčiais. Nustačius šį režimą,

patartina kepti pyragus bei vaisius ir troškinant maistą dengtuose induose. Ruošdami maistą konvekcijos režimu, naudokite tik vieną nulažėjimo indą arba kepimo groteles, kitaip dėl netolygiai pasiskirstys. Naudodami skirtingo aukščio kepimo groteles, galite subalansuoti šilumos kiekį orkaitės viršuje ir apačioje. Grotelių aukštą pasirinkite atsižvelgdami į tai, ar patiekalui reikia daugiau karščio iš viršaus.

### VENTILIATORIAUS PAGALBOS režimas

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

išsijungia kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Kadangi karštis visoje orkaitėje būna vienodas, maistas tolygiai iškepa ir paruošia. Esant šiam režimui, galite vienu metu kepti šiltesnius patiekalus, jei tik jie kepimo temperatūros panašios. Vienu metu galite naudoti ne daugiau kaip dvi groteles, be to, reikia laikytis nurodymų, pateiktų skyriuje „Kepimas ant daugiau nei vieno grotelių“.

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

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

### PICOS režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

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

### KEPSNINĖS režimas

Temperatūra: MAX.


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


**KEPSNINĖS** režimas

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

Ásijungia viršutinis kaitinimo elementas ir besisukantis ieðmas.

Kai tiesioginë temperatūra yra itin aukðta, apskrunda mësos ir kepsniø pavirðius, o jø viduje sulaikomas skystis ir mësà suminkðtėja. Ruodiant patiekalus, kuriø pavirðiø turi veikti aukðta temperatūra, rekomenduojama nustatyti kepsninës reþimf: pvz., jautienos kepsnius, verðienf, ðonkauliuokus, filë, mësainius ir kt.


**SKRUDINIMO** režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir 200 °C.

Aktyvinami viršutinis kaitinimo elementas ir ieðmas (jei yra) bei ventiliatorius. Šis funkcijø derinys padidina vienkryptës šiluminës spinduliuotës, kurià skleidžia kaitinimo elementai, efektyvumą, nes oras priverçiamas cirkuliuoti orkaitėje. Tai padeda apsaugoti maistà nuo pridegimo ir leidžia karšçiui prasiskverbti tiesiai į maistà.

! KEPSNINĖS, DVIGUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO reþimai turi bûti naudojami uždarius orkaitës dureles.


**Konditerijos** režimas

Pozicija termostato Å: Nuo 60 °C iki maks.

Apatinis kaitinimo elementas ateina.

Šis reþimas tinka kepti ir virti subtilus maisto produktø - ypaç pyragai, kad reikia pakilti, nes šiluma ateina iš apaçios padeda raugas procesà.

Atkreipkite dëmesj, kad tai uþima nemaþai laiko aukðtesnėje temperatùroje turi bûti pasiektas, todël mes rekomenduojame naudoti „Konvekcija Mode“ tokiais atvejais.


**ATŠILDYMO** režimas

Orkaitës apaçioje esantis ventiliatorius priverçia oro kambario temperatùros orà cirkuliuoti aplink maistà.

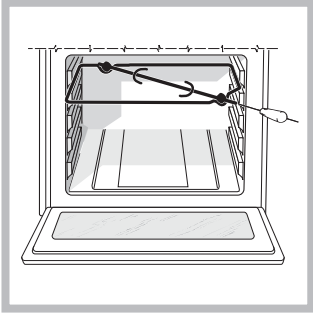
Šis reþimas rekomenduojamas atšildant visø rûšiø maistà, bet ypaç tinka švelniam maistui, kuriam nereikia karšçio, pvz.: ledø tortams, grietinëlës ar kremø desertams, vaisiniams pyragams. Naudojant ventiliatoriø atšildymo laikas sutrumpėja maþdaug perpus. Atšildant mësà, þuvj ir duonà galima pagreitinti šj reþimà, įjungus „daugialypio gaminimo“ reþimà ir nustaçius 80–100 °C temperatùrà.

\* Yra tik tam tikruose modeliuose.



**APATINĖS VENTILIACIJOS** režimas

Įjungiamas apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, todël karšçis paskirstomas visoje orkaitës ertmėje. Šis derinys naudingas lêtai gaminant darþoves ar þuvj.

### Iešmas\*



Norėdami įjungti iešmą:

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

### Praktiniai maisto gaminimo patarimai

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

#### KELIŲ PATIEKALŲ KEPIMAS

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

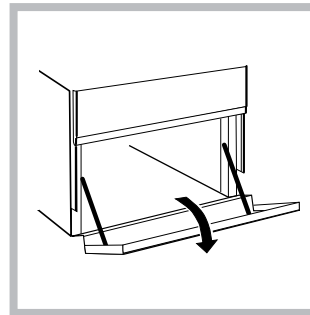
#### KEPSNINĖ

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

#### PICOS ORKAITĖS REŽIMAS

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

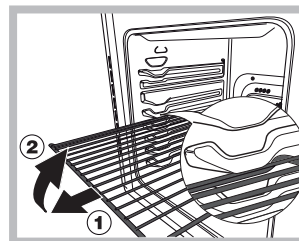
### Apatinis orkaitės skyrius\*



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

! Nedėkite degių medžiagų á apatiná orkaitės skyrių.

!Vidiniai stalčiai (kur yra) pavirđiai gali ákaisti.




**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).

\* Yra tik tam tikruose modeliuose.

## Praktiniai maisto gaminimo patarimai

### Kepimas ant kelių grotelių vienu metu

Jei reikia naudoti dvi grotelės, nustatykite VENTILIATORIAUS PAGALBOS režimą , nes tik šis režimas tinka taip ruošiant maistą. Taip pat rekomenduojame:

- Nenaudoti 1 ir 5 padėčių. Per didelis tiesioginis karštis gali sudegti temperatūrai jautrų maistą.
- Naudokite 2 ir 4 padėtis, maistą, kurį turi veikti didesnis karštis, dėkite á 2 padėtá.
- Ruoddami maistą, kurá reikia kepti skirtingá laiká ir skirtingoje temperatūroje, nustatykite temperatūrą, kuri yra dviejų rekomenduojamų temperatūrų vidurkis (įr. patarimá kepant orkaitėje lėtai), ir ádėkite ávelnesná maistą á 4 padėtá. Pirmiau ádėkite maistą, kuriam paruošti reikia mažiau laiko.
- Kepant picas ant kelių grotelių 220 °C temperatūroje, orkaitę prieš tai 15 minučių áildoma. Apskritai ant grotelių 4 padėtyje kepama ilgiau: rekomenduojame picą, kuri kepa aukščiausiai, ádėti pirmą, o po kelių minučių ádėti ir 4 padėtyje keptą picą.
- Apačioje padėkite riebalų surinkimo indą, o aukščiau – grotelės.


### Elektroninis laikmatis\*

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

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



#### Laikrodžio nustatymas

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



- Nuspauskite mygtuką  tada mygtukus - ir + – nustatysite tikslų laiką. Kad reikdmes greičiau didėti, nuspaustá mygtuką palaikykite.

Bet kokius reikiamus pakeitimus galima padaryti kartoiant aukščiau aprašytą procesą.

### Laikmačio funkcija

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

Nuspaudus mygtuką – laikas bus mažinamas. Kai laikas bus nustatytas, laikmatis pradės atgaliną skaičiavimą. Kai laikmatis pasieks nulá, suskambės signalas (já galima ájungti nuspaudus bet koká mygtuką).

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

#### Jau nustatyto laiko atdaukimas.

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



#### Signalo garso suregulavimas

Parinkite ir patvirtinkite laikrodžio nustatymus mygtuku, sureguliuokite signalo garsą.

### Maisto ruošimo planavimas pagal elektroninį programą\*

#### Laikrodžio nustatymas

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


1. Vienu metu nuspauskite mygtuką VIRIMO LAIKAS  ir VIRIMO PABAIGOS LAIKAS .

2. Per 4 sekundes po mygtukų nuspaudimo nustatykite tikslų laiką spausdami mygtukus + ir -. + mygtukas valandas didina, o – mygtukas jas mažina. Nustačius laiką programa automatiškai persijungia á rankiną režimą.

#### Laikmačio nustatymas

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

Norėdami nustatyti laikmatá:


1. Nuspauskite mygtuką LAIKMATIS . Ekrane pasirodys: **0:30**.

2. Nuspauskite + ir - mygtukus – nustatysite norimá laiką.

3. Atleidus mygtukus, laikas pradėdamas skaičiuoti ir jo reikdme parodoma ekrane.

**10:00**

\* Yra tik tam tikruose modeliuose.

4. Laikui pasibaigus, pasigirsta signalas, jį galima išjungti nuspaudus bet kurą mygtuką (išskyrus + ir - mygtukus). Simbolis  išsijungs.


! Laikmatis orkaitės nei įjungia, nei išjungia.

### Signalo garso sureguliuojimas


Parinkite ir patvirtinę laikrodžio nustatymus, – mygtuku sureguliuokite signalo garsą.

### Maisto ruošimo nustatymas su delslaikiu


Pirmiausia nuspręskite, koką maisto ruošimo režimą nustatysite, tada PARINKIMO ir TERMOSTATO rankenėlėmis nustatykite norimą temperatūrą. Dėme taške galite nustatyti virimo laiką:

1. Nuspauskite mygtuką VIRIMO LAIKAS .
2. Per 4 sekundes po mygtuko nuspaudimo nustatykite norimą laiko kiekį spausdami + ir - mygtukus. Jei, pavyzdžiui, norite nustatyti 30 minučių virimo laiką, ekrane bus rodoma:

**^ 0:30**

3. Po 4 sekundžių po mygtukų atleidimo ekrane pasirodys dabartinis laikas (pvz., 10.00) ir simbolis  bei raidė A (AUTO).

Po to reikia nustatyti norimą virimo pabaigos laiką:

4. Nuspauskite mygtuką VIRIMO PABAIGOS LAIKAS .

5. Per 4 sekundes po mygtuko nuspaudimo nustatykite virimo pabaigos laiką spausdami mygtukus + ir -. Jei, pavyzdžiui, norite, kad virimas baigtųsi 13.00, ekrane turi būti užrašas:

**^ 13:00**



6. Po 4 sekundžių po mygtukų atleidimo ekrane pasirodys dabartinis laikas (pvz., 10.00) ir raidė A (AUTO).


**^ 10:00**


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


### Maisto ruošimo nustatymas su pradžia be uždelsimo

Laikykites aukščiau pateiktos procedūros virimo laikui nustatyti (1–3 punktai).



! Kai pasirodys A raidė, tai reikd, kad virimo laikas ir virimo pabaigos laikas buvo nustatyti AUTO režime. Norėdami atstatyti orkaitę į rankiną režimą, po kiekvieno AUTO virimo režimo vienu metu nuspauskite VIRIMO LAIKO  ir VIRIMO LAIKO PABAIGOS  mygtukus.

! Simbolis  liks užsidegęs, kaip ir orkaitės, per visą virimo programos trukmę.

Nustatytą virimo laiko trukmę galima peržiūrėti bet kuriuo metu nuspaudus mygtuką VIRIMO LAIKAS , o virimo pabaigos laiką galima peržiūrėti nuspaudus

mygtuką VIRIMO PABAIGOS LAIKAS . Kai virimo laikas baigsis, pasigirs garsinis signalas. Norėdami jį išjungti, nuspauskite bet kurą mygtuką, išskyrus + arba -.

### Ankstesnių virimo programų atšaukimas

Vienu metu nuspauskite mygtuką VIRIMO LAIKAS  ir VIRIMO PABAIGOS LAIKAS .


### Anksčiau nustatytą duomenį taisymas arba atšaukimas

Ávestus duomenis galima bet kada pakeisti nuspaudus atitinkamą mygtuką (LAIKMATIS, VIRIMO LAIKAS arba VIRIMO LAIKO PABAIGA) ir + arba - mygtuką.

Kai atšaukiami virimo laiko duomenys, automatiškai atšaukiami ir virimo pabaigos laiko duomenys, ir atvirkščiai. Jei orkaitė buvo užprogramuota, ji neleis priimti virimo pabaigos laiko, kuris yra anksčiau už užprogramuoto virimo pradžios laiką.

## Virimo pabaigos laikmatis \*

1. Norėdami nustatyti signalą, pasukite VIRIMO LAIKMAČIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę beveik visą apsisukimą.
2. Pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kad nustatytumėte norimą laiką: sulygiuokite VIRIMO LAIKO rankenėlėje rodomas minutes su indikatoriumi valdymo pulte.
3. Kai pasirinktas laikas baigsis, pasigirs signalas ir orkaitė išsijungs.
4. Kai orkaitė išsijungs, virimo laikmatą bus galima naudoti kaip áprastą laikmatą.

! Norėdami naudotis orkaite rankiniu režimu, kitaip sakant, kai nenorite naudoti virimo pabaigos laikmačio, pasukite VIRIMO LAIKMAČIO rankenėlę, kol ji pasieks  simbolą.

## Virimo pabaigos laikmatis \*

1. Norėdami nustatyti signalą, pasukite VIRIMO LAIKMAČIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę beveik visą apsisukimą.
2. Pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kad nustatytumėte norimą laiką: sulygiuokite VIRIMO LAIKO rankenėlėje rodomas minutes su indikatoriumi valdymo pulte.
3. Kai pasirinktas laikas baigsis, pasigirs signalas ir orkaitė išsijungs.
4. Kai orkaitė išsijungs, virimo laikmatą bus galima naudoti kaip áprastą laikmatą.

\* Yra tik tam tikruose modeliuose.



! Norėdami naudotis orkaite rankiniu režimu, kitaip sakant, kai nenorite naudoti virimo pabaigos laikmačio, pasukite VIRIMO LAIKMAČIO rankenėlę, kol ji pasieks ☺ simbolą.

### Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

| Parinkimo rankenėlės padėtis          | Ruošiamas maistas                     | Svoris (kg) | Kepimo grotelių padėtis nuo apačios | Pakaitinimo laikas (minutėmis) | Termostato rankenėlės nustatymas | Kepimo laikas (minutėmis) |
|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| <b>Kepimas</b>                        | Vaisinis pyragas                      | 0.5         | 3                                   | 15                             | 180                              | 20-30                     |
|                                       | Vaisių tortai                         | 1           | 2/3                                 | 15                             | 180                              | 40-45                     |
|                                       | Slyvų pyragas                         | 0.7         | 3                                   | 15                             | 180                              | 40-50                     |
|                                       | Biskvitinis pyragas                   | 0.5         | 3                                   | 15                             | 160                              | 25-30                     |
|                                       | Kimšti blynai (ant 2 grotelių)        | 1.2         | 2-4                                 | 15                             | 200                              | 30-35                     |
|                                       | Nedideli blynai (ant 2 grotelių)      | 0.6         | 2-4                                 | 15                             | 190                              | 20-25                     |
|                                       | Sūrio paplotėliai (ant 2 grotelių)    | 0.4         | 2-4                                 | 15                             | 210                              | 15-20                     |
|                                       | Pyragaičiai su kremu (ant 3 grotelių) | 0.7         | 1-3-5                               | 15                             | 180                              | 20-25                     |
|                                       | Sausainiai (ant 3 grotelių)           | 0.7         | 1-3-5                               | 15                             | 180                              | 20-25                     |
|                                       | Morengai (ant 3 grotelių)             | 0.5         | 1-3-5                               | 15                             | 90                               | 180                       |
| <b>Konvekcija</b>                     | Antis                                 | 1           | 3                                   | 15                             | 200                              | 65-75                     |
|                                       | Veršiena arba jautiena                | 1           | 3                                   | 15                             | 180                              | 70-75                     |
|                                       | Kiaulienos kepsnys                    | 1           | 3                                   |                                |                                  | 70-8015-20                |
|                                       | Sausainiai                            | -           | 3                                   |                                |                                  | 30-35                     |
|                                       | Vaisinis pyragas                      | 1           | 3                                   |                                |                                  |                           |
| <b>Ventiliatoriaus pagalba</b>        | Pica (ant 2 grotelių)                 | 1           | 2-4                                 | 15                             | 220                              | 15-20                     |
|                                       | Lazanija                              | 1           | 3                                   | 10                             | 200                              | 30-35                     |
|                                       | Ėriukas                               | 1           | 2                                   | 10                             | 180                              | 50-60                     |
|                                       | Viščiukas su bulvėmis                 | 1           | 2-4                                 | 10                             | 180                              | 60-75                     |
|                                       | Skumbrė                               | 1           | 2                                   | 10                             | 180                              | 30-35                     |
|                                       | Slyvų pyragas                         | 1           | 2                                   | 10                             | 170                              | 40-50                     |
|                                       | Pyragaičiai su kremu (ant 2 grotelių) | 0.5         | 2-4                                 | 10                             | 190                              | 20-25                     |
|                                       | Sausainiai (ant 2 grotelių)           | 0.5         | 2-4                                 | 10                             | 180                              | 10-15                     |
|                                       | Biskvitinis pyragas (ant 1 grotelių)  | 0.5         | 2                                   | 10                             | 170                              | 15-20                     |
|                                       | Biskvitinis pyragas (ant 2 grotelių)  | 1.0         | 2-4                                 | 10                             | 170                              | 20-25                     |
|                                       | Kvapnieji pyragai                     | 1.5         | 3                                   | 15                             | 200                              | 25-30                     |
| <b>Viršutinė orkaitė</b>              | Maisto paskrudinimas                  | -           | 3/4                                 | 15                             | 220                              | -                         |
| <b>Kepsninė</b>                       | Jūrų liežuviai ir sepijos             | 1           | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 8-10                      |
|                                       | Aštuonkojų ir krevečių kebabai        | 1           | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 6-8                       |
|                                       | Menkės filė                           | 1           | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 10                        |
|                                       | Gruzdintos daržovės                   | 1           | ¾                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 10-15                     |
|                                       | Veršienos kepsnys                     | 1           | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 15-20                     |
|                                       | Kotletai                              | 1           | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 15-20                     |
|                                       | Mėsainiai                             | 1           | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 7-10                      |
|                                       | Skumbrės                              | 1           | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 15-20                     |
|                                       | Kepti sumuštiniai                     | n.° 4       | 4                                   | 5                              | Ne daugiau kaip                  | 2-3                       |
| <b>Kepsninė su ventiliatoriumi</b>    | Keptas viščiukas                      | 1.5         | 3                                   | 5                              | 200                              | 55-60                     |
|                                       | Sepijos                               | 1.5         | 3                                   | 5                              | 200                              | 30-35                     |
| <b>APATINĖS VENTILIACIJOS režimas</b> | Karšis                                | 1.5         | 2                                   | 10                             | 200                              | 30-35                     |
|                                       | Menkės filė                           | 0.5         | 3                                   |                                |                                  | 25-35                     |
|                                       | Jūros ešerys folijoje                 | 0.5         | 3                                   | 18'                            | 170-180                          | 15-20                     |
|                                       | Maišytos daržovės                     | 0.5         | 3                                   | 16'                            | 160-170                          | 35-45                     |
|                                       | (troškiny)                            | 0.8 – 1,0   | 3                                   | 24'                            | 200-210                          | 50 - 60                   |
|                                       | Keptos daržovės                       | 1,5 – 2,0   | 3                                   | 21'                            | 190 - 200                        | 55 - 60                   |
| APATINĖS                              | tobulinti virtuvės                    |             |                                     |                                |                                  |                           |

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



! Prietaisas sukurtas ir pagamintas laikantis tarptautinių saugumo standartų.

Die ąspėjimai pateikiami saugumo sumetimais, juos reikia atidžiai perskaityti.

## Bendroji sauga

- Prietaisas naudotinas namuose, jis neskirtas pramonei ar komercinei panaudai.
- Prietaiso negalima ąrengti lauke, net ir dengtose vietose. Labai pavojinga prietaisą palikti lyjant lietuje ir siaučiant audrai.
- Nelieskite prietaiso, jei esate basi arba jįs rankos ir kojos drėgnos ar ąlapios.
- Prietaisas turi būti naudojamas tik maistui gaminti pagal čia pateikiamas instrukcijas, juo gali naudotis tik suaugusieji.
- Instrukcijų knygelę pateikiama su 1 klasės (izoliuotas) arba 2 klasės 1 poklasio (ądedamas tarp 2 spintelių) prietaisu.
- Prie orkaitės neprileiskite vaikų.
- ąsitikinkite, kad elektros prietaiso maitinimo laidai negalės susiliesti su karđtomis orkaitės dalimis.
- Angos, per kurias paskirstoma ąiluma ir ventiliacija, niekada neturi būti uđdengtos.
- Dėdami kepimo indus ą orkaitę ar idėdami id jos visuomet mųvėkite pirđtines.
- Nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino ir kt.) ąalia prietaisų, kol jie naudojami.
- Nedėkite degių medđiagų ą apatiną stalčių arba orkaitę. Jei prietaisas netyčia ąsijungtų, jos gali uđsidegti.
- Visada ąsitikinkite, kad nenaudojamo prietaiso rankenėlės yra • padėtyje.
- Idjungdami prietaisą id maitinimo lizdo, visuomet traukite uđ kiđtuko, ne uđ laido.
- Niekuomet nedirbkite valymo ar prietiūros darbų neatjungę prietaiso nuo maitinimo ąaltnio.
- Jokiu būdu patys netaisykite sugedusio prietaiso. Ne specialistų atliekami remonto darbai gali sukelti suąalojimų arba dar didesnių prietaiso gedimų. Kreipkitės pagalbos.
- Ant atvirų orkaitės durelių nedėkite sunkių daiktų.
- Prietaiso neturėtų naudotis asmenys (ąskaitant vaikus), turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus, nepatyrę arba nesusipažinę su gaminiu asmenys. Tokius asmenis turėtų prižiūrėti uđ jį saugų atsakingas asmuo arba jie turėtų gauti nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Jei viryklė yra ant pјedestalo, imasi būtinių priemonių, atsargumo priemonių, kad būtų uđkirstas kelias viryklę nuo slydimo stovo

## Idmetimas

- Idmesdami pakavimo medđiagas laikykitės vietinių ąstatymų dėl pakuočių perdurbimo.
- Europos direktyvoje 2002/96/EB dėl elektrinių ir elektroninių atliekų nustatoma, kad buitiniai prietaisai turi būti idmetami taikant ąprastų kietųjų buitinių atliekų ciklą. Panaudoti prietaisai turi būti surenkami atskirai, kad būtų galima optimizuoti medđiagų, esančių mađinos viduje, pakartotinio naudojimo ir perdurbimo idlaidas, saugant nuo ąalos atmosferai ir visuomenės sveikatai. Perbraukta ąiukđliadėtė ant visų produktų primena savininkams jį pareigas dėl atskiro atliekų surinkimo. Dėl idšamesnės informacijos apie tinkamą buitinių prietaisų idmetimą savininkai turėtų susisiekti su vietine valdđia ar prietaisų pardavėjais.

## Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Nustačius KEPSNINĖS ir KEPSNINĖS SU VENTILIATORIUMI ređimus, orkaitės durelės visada turi būti uđdarytos. Taip pasieksite geresnių rezultatų ir sutaupysite energijos (apie 10 %).
- Visada, kai įmanoma, venkite išankstinio orkaitės kaitinimo ir stenkitės, kad ji nebūtų tuščia. Stenkitės kuo mažiau atidarinėti dureles, nes kiekvieną kartą atidarius netenkama šilumos. Norėdami sutaupyti energijos, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki jūsų numatyto gaminimo laiko pabaigos, ir išnaudokite šilumą, kurią orkaitė dar sugeneruos.
- Nuvalykite tarpines ir valykite vidų, kad per dureles nebūtų prarandama energija .
- Jei pagal jūsų elektros tiekimo sutartį yra taikomi keli tarifai pagal laiką, atidėto gaminimo funkcija leis taupyti pinigus nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpį.
- Puodo ar keptuvės apačia turi uđdengti kaitvietę. Jei apačia mažesnė, bus švaistoma brangi energija, ir prie puodų kraštų prisvils maisto likučių, kuriuos bus sunku nuvalyti.
- Maistą gaminkite uđdengtuose puoduose ir keptuvėse su gerai uđdengtais 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 idjungimas

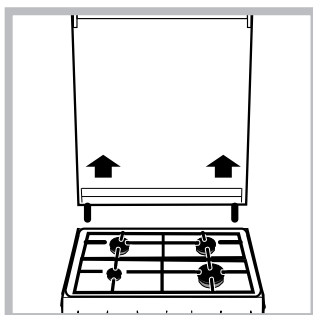
Prieš atlikdami bet kokius darbus, prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

## Prietaiso valymas

! Niekomet nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valikliais.

- Nerūdijančio plieno ar emaliu padengtos idorinės dalys bei guminiai sandarikliai gali būti valomi kempine, pamirkyta šiltame vandenyje su neutraliu muilu. Ąsisenėjusias dėmes valykite specialiais valikliais. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite. Nevalykite braištomaisiais milteliais arba ęsdinamosiomis medžiagomis.
- Valomus kaitlenčių tinklelius, degiklių galvutes, ugnies skirstymo žiedus ir degiklius galima išimti, taip juos nuvalyti bus daug lengviau. Praplaukite juos karštu vandeniu ir nebraištomuoju valikliu, pašalinkite visus degėsius ir gerai išdžiovininkite.
- Reikia dažnai valyti kaitlenčių su elektriniu uždegimu elektrinių apdėvimo ąrenginių gnybtų dalis, patikrinti, ar neužsikidęsios dujų išleidimo skylės.
- Orkaitės vidų reikėtų valyti po kiekvieno naudojimo, kol ji visiškai neatvėso. Valykite karštu vandeniu ir valikliu, po to gerai nuskalaukite ir nusausinkite dėvėniu audeklu. Nevalykite braištomaisiais valikliais.
- Nuvalykite durelių stiklinę dalį kempine ir nebraištomuoju valikliu, tada nusausinkite dėvėniu audeklu. Nenaudokite šiurkščią valomųjų medžiagų ar adrių metalinių grandiklių, nes kyla grėsmė subraižyti paviršių ir suskaldyti stiklą.
- Priešus galima plauti kaip kasdienius ąrankius ir indaplovėje.

## Gaubtas\*



Stiklinis viryklės gaubtas valomas šiltu vandeniu. Nevalykite braištomaisiais valikliais. Norint palengvinti valymą už kaitlentės galo, gaubtą galima nuimti. Ją visiškai atidarykite ir pakelkite aukštyn (įr. pav.).

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

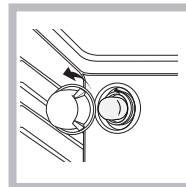
! Prieš atidarydami gaubtą nuo jo nuvalykite skysčius.

## Orkaitės sandariklių apžiūra

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

## Orkaitės lempučių keitimas

1. Atjungę orkaitę nuo maitinimo šaltinio, nuimkite stikliuką, kuris dengia lempučių lizdą (įr. pav.).
2. Išsukite lempučių ir pakeiskite jį panašiu: 230 V, 25 W, galvutė E 14.
3. Uždėkite gaubtą ir prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.



Nenaudokite orkaitės lempa, kaip / aplinkos apšvietimo.

## Dujų čiaupo priežiūra

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

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

## Pagalba

Visuomet dalia turėtina informacija:

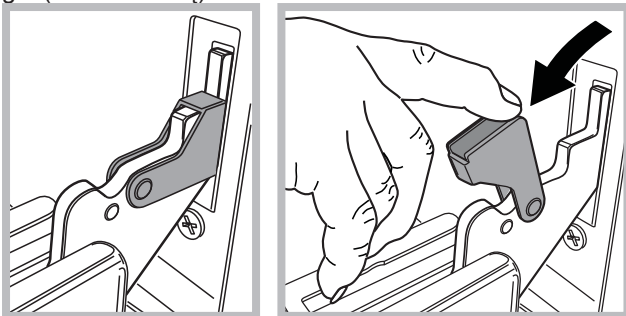
- Prietaiso modelis (Mod.).
- Serijos numeris (S/N).

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

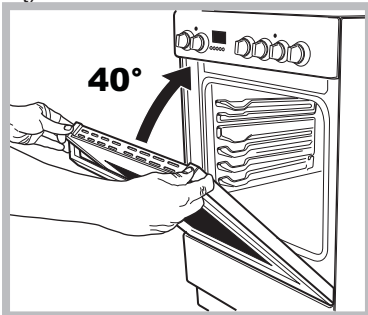
\* Yra tik tam tikruose modeliuose.

## Orkaitės durelių nuėmimas ir montavimas:

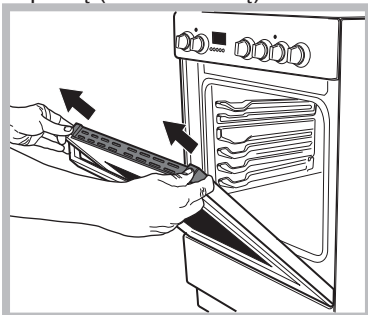
1. Atidarykite dureles.
2. Iki galo pasukite orkaitės durelių vyrių spaustukus atgal (žr. nuotrauką).



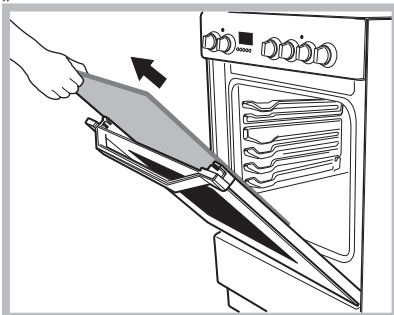
3. Uždarykite dureles tiek, kad spaustukai įsiremtų (durelės liks atviros maždaug 40° kampu) (žr. nuotrauką).



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



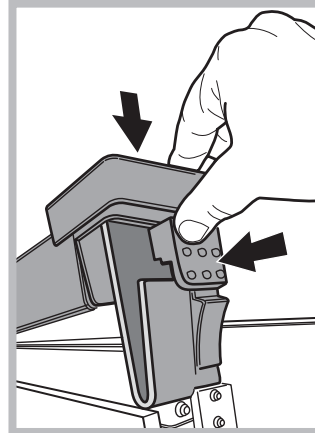
5. Išimkite stiklą ir nuvalykite, kaip nurodyta skyriuje „Priežiūra“.



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

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

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



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

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

### Orkaitės valymas garais:

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

#### Svarbu! Prieš pradėdami valymo garais procesą:

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

Atlikus aukščiau nurodytus veiksmus, rekomenduojame atlikti tokią procedūrą:

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

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

3 – 15 minučių įjunkite orkaitę.

4 – Išjunkite orkaitę.

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

6 – Baigę valyti pašalinkite ir ertmės vandens likučius. Jei valymo garais procedūrą atliekate po to, kai kepėte itin riebią maistą arba kai orkaitė labai nešvari, pabaikite valymo procesą įprastiniu būdu, aprašytu ankstesniame skyriuje.

! Visas valymo procedūras atlikite kai orkaitė šalta!

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

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

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

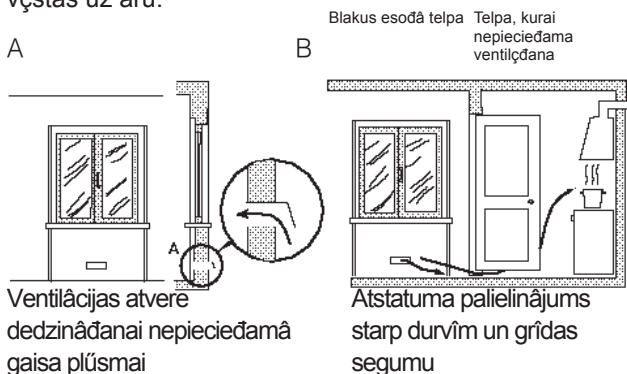
! Ierīci drīkst var regulēt vai tās apkopes darbus var veikt tikai tad, kad tā ir atvienota no elektropadeves.

## Telpas ventilācija

Šo ierīci drīkst ierīkot tikai pastāvīgi vādinātās telpās, kas atbilst pašreiz spēkā esošajai valsts likumdošanai. Telpa, kurā ierīce tiek ierīkota, ir pienācīgi jāvādinā, lai nodrošinātu parastajam gāzes dedzināšanas procesam pietiekamu gaisa padevi (gaisa plūsma nedrīkst būt mazāka par 2 m<sup>3</sup>/h uz vienu jaudas kW).

Gaisa pievadēm, ko aizsargā režģi, ir nepieciešami caurudvadi ar vismaz 100 cm<sup>2</sup> iekārtu ārējās sienas, un tām jābūt izvietotām tā, lai neradītu pat daļēju traucējumu (*skatīt attēlu A*).

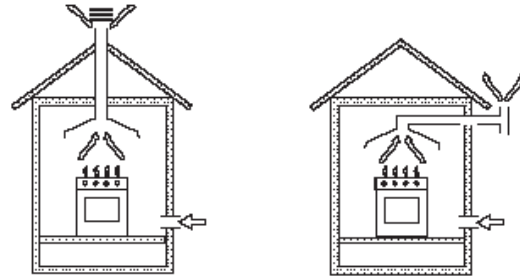
Ja plīts virsma nav aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu, šīs pievades ir jāpalielina par 100% — to minimālajam lielumam ir jābūt 200 cm<sup>2</sup>. Ja gaisa plūsma tiek nodrošināta netieši, no blakus esošajām telpām (*skatīt attēlu B*) un čukā nav koplietojamu telpu, paaugstinātas ugunsbīstamības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



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

## Atbrīvošanās no dūmiem

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



Tvaiki tiek izvadīti tieši ārā

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

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

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

## Novietošana un līmeņošana

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

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

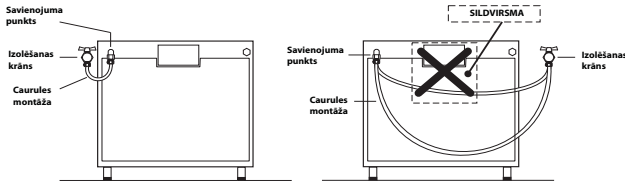
Ierīces pareiza ierīkošana.

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





- abos galos, kur tas ir piestiprināts ar skavām, stingri ieņem savu vietu, un skavas atbilst padreizējām prasībām.



! Ja viena vai vairākas no šīm prasībām netiek pildītas, vai ja plīts ir jāierīko atbilstoši apstākļiem, kas uzskaitīti 2. klases 1. apakšklases ierīcēm (ierīkotām starp diviem virtuves skapjiem), ir jāizmanto elastīgais tērauda caurudvads (*skatīt tālāk*).

### Elastīgā bezdūvju nerūsējošā tērauda caurudvada savienošana ar vītņoto stiprinājumu

Pārliecinieties, ka caurudvads un paplāksnes atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai. Lai sāktu izmantot caurudvadu, noņemiet ierīces caurudvada turētāju (gāzes padeves ietilpde uz ierīces ir cilindrisks, vītņots 1/2 gāzes aptvertais stiprinājums).

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

### Savienojuma stingrības pārbaude

Kad ierīkošana ir pabeigta, ar ziepju šķīdumu pārbaudiet, vai caurudvada stiprinājumos nav noplūžu. Nedrīkst izmantot liesmas.

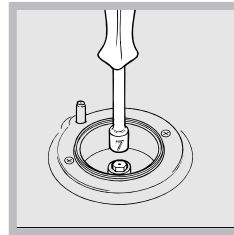
### Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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

### Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdū sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

1. Noņemiet plīts virsmas reģēus un izbīdiet degdūus 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 degdū un sprauslu specifiskā tabulu*).
3. Nomainiet visas detaļas, pretējā secībā veicot iepriekš sniegtajās instrukcijās minētās darbības.



Plīts virsmas degdū 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.

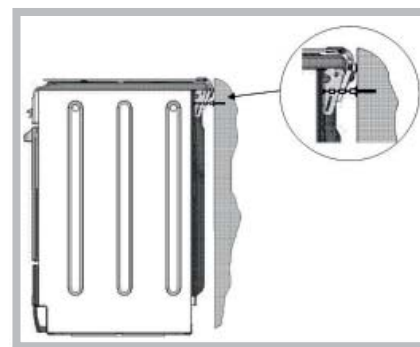
3. Kamēr deglis ir iedegts, vairākas reizes strauji mainiet grozāmā slēdža pozīciju no mazākās līdz lielākajai pozīcijai un otrādi, tā pārbaudot, vai liesmas neizdziest.

! Plīts virsmas degdūiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.

! 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 caurudvadam ir jāpiestiprina piemērots spiediena regulators, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem saistībā ar gāzes caurudvadu noteikumiem.

### Drošības ķēde



! Lai nepieļautu nejašu iekārtas apgāšanu, piemēram, bērnam ierāpīties pa krāns durvīm, NO-TEIKTI jāierīko komplektācijā iekļautā

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

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



### Trīsdaļīgā gredzena degļa sprauslu maiņa \*

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



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

! Ja plītij ir pievienota sašķidrīnātas gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jāpievelk pēc iespējas ciešāk.

! Kad procedūra ir pabeigta, nomainiet veco tehnisko datu uzlīmi ar jaunu, uz kuras norādīts jaunais gāzes veids. Uzlīmes var iegādāties mūsu servisa centros.

! Ja izmantotās gāzes spiediens ir citāds (vai mazliet atšķirīgs) nekā ieteicamais spiediens, lai nodrošinātu atbilstību spēkā esošajiem noteikumiem, iepļūdes cauruļvadā jāuzstāda piemērots spiediena regulators.

\* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

## Degdū un sprauslu specifikāciju tabula

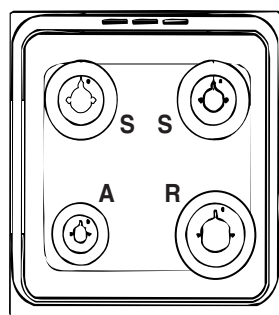
| 1. tabula                |  |                             |            | Šķidrā gāze       |                     |                   |                | Dabasgāze           |             |
|--------------------------|--|-----------------------------|------------|-------------------|---------------------|-------------------|----------------|---------------------|-------------|
| Deglis                   | Diametrs (mm)  | Termiskā jauda kW (p.c.s.*) |            | Āpvads 1/100 (mm) | Sprausla 1/100 (mm) | Plūsma* g/h       |                | Sprausla 1/100 (mm) | Plūsma* l/h |
|                          |  | Nominālā                    | Samazinātā |                   |                     | ***               | **             |                     |             |
| Ātrs (liels) (R)         | 100  | 3,00                        | 0,7        | 41                | 87                  | 218               | 214            | 128                 | 286         |
| Daļēji ātrs (vidējs) (S) | 75   | 1,90                        | 0,4        | 30                | 70                  | 138               | 136            | 104                 | 181         |
| Papildu (mazs) (A)       | 51   | 1,00                        | 0,4        | 30                | 52                  | 73                | 71             | 76                  | 95          |
| Tripple kronis (TC)      | 130  | 3,25                        | 1,5        | 63                | 2x65                | 236               | 232            | 2x99                | 309         |
| Padeves spiedieni        | Nomināls (mbar)<br>Minimāls (mbar)<br>Maksimāls (mbar) |                             |            |                   |                     | 28–30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25      |             |

Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gāzes

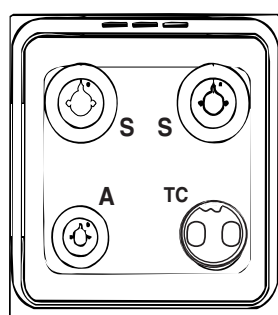
\*\* Propana P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

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




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



I5GMH6AG.1 U  
I5GMH6AG U  
I5GMH2AG U  
I5GMH5AG U  
I5GMHA U  
I5GMH1A U  
I5GMH5AG U  
I5GMH6AG U



I5TMH6AG U  
I5TMH5AG.1 U




| TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS   |  | (ar izvelkamajām vadotnēm)                                   |
|--|--|--|
| <b>Izmēri</b>  | platums 391 mm<br>augstums 340 mm<br>dziļums 424 mm  | platums 410 mm<br>augstums 340 mm<br>dziļums 424 mm          |
| <b>Tilpums</b>   | I5GMH2AG U<br>I5GMH5AG U<br>I5GMHA U 57l<br>I5GMH1A U<br>I5GMH5AG U<br>I5GMH6AG U  | I5TMH6AG U<br>I5GMH6AG.1 U 60l<br>I5GMH6AG U<br>I5TMH5AG.1 U |
| <b>Izmēri (ar stieplu vadotnēm)</b>  | platums 38 cm<br>augstums 34 cm<br>dziļums 41 cm   |  |
| <b>Degļi</b>   | Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas.  |  |
| <b>Spriegums un frekvence</b>  | Skatīt tehnisko datu plāksnītī   |  |
| <b>ENERGOUZLĪME un EKODIZAINS</b>  | ES Direktīva Nr. 65/2014, kas ietver Direktīvu 2010/30/ES. ES Regula Nr. 66/2014, kas ietver Direktīvu 2009/125/EK. EN 60350-1 standarts, EN 50564 standarts. EN 30-2-1 standarts.<br><br>Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms: _____<br>Konvekcija. _____<br>Deklarētais elektroenerģijas patēriņš intensīvās konvekcijas klasei — karsēšanas režīms: _____<br>Cepšana.   |  |
| <br> | Šī ierīce atbilst turpmāk uzskaitītajām Eiropas Ekonomikas kopienas direktīvām:<br>Zemsprieguma direktīva 2006/95/EK, kas pieņemta 2006. gada 12. decembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Elektromagnētiskās savietojamības direktīva 2004/108/EK, kas pieņemta 2004. gada 15. decembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Direktīva 93/68/EEK, kas pieņemta 1993. gada 22. jūlijā, ar turpmākajiem grozījumiem; Direktīva 2002/96/EK; Direktīva 2009/142 par iekārtām, kurās izmanto gāzveida kurināmo, kas pieņemta 2009. gada 30. novembrī; Direktīva 1275/2008 par iekārtu elektroenerģijas patēriņu gatavības un izslēgtā režīma. |  |

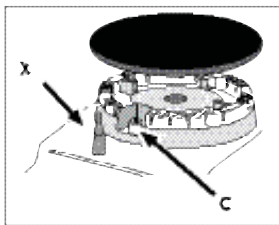
## Plīts virsmas lietošana

### Degdņu iedegšana

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

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degdņiem:

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



Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci\* (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 nospiešanu ilgāku laiku.

Ja ierīce ir aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu (X), nospiediet un aptuveni 3–7 sekundes turiet nospiešanu DEGĀA slēdzi, lai liesma neizdzistu un ierīce tiktu aktivizēta.

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

Lai degli izslēgtu, pagrieziet rotējošo slēdzi, līdz tas ir pozīcijā .

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



### Praktiski degdņu lietošanas ieteikumi

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

| Deglis          | Ø Gatavošanas trauku diametrs (cm) |
|-----------------|------------------------------------|
| Ātrs (R) (TC)   | 24–26                              |
| Daļēji ātrs (S) | 16–20                              |
| Papildu (A)     | 10–14                              |




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

### Cepedkrāsns lietošana

! Pirmoreiz lietojot ierīci, tukšā, aizvērta cepedkrāsns ir jāuzsilda līdz maksimālajai temperatūrai un jādauj tai darboties šajā režīmā vismaz pusstundu. Pirms cepedkrāsns izslēgšanas un durtiņu atvēršanas pārbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesā izmantotajām aizsargvielām, ierīce var radīt nedaudz nepatīkamu aromātu.

! Pirms ierīces lietošanas no tās sāniem noņemiet plastmasas aizsargplēvi.

! Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepedkrāsns pamatnes, jo tā var tik bojāta emaljas kārtiņa.

! Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko programmētāju\*, tad, lai lietotu elektrisko cepedkrāsns, pirms nepieciešamās ēdiena gatavošanas funkcijas atlasīšanas vienkārši vienlaicīgi nospiediet pogas  un  (simbols  tiek parādīts displejā).

1. Grižot 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 paredzētajām pamatņām.


\* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

## TERMOSTATA indikatora gaisma

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


### Cepedkrāsns apgaismojums


Cepedkrāsns apgaismojumu ieslēdz, pagriežot SELEKTORA slēdzi jebkurā pozīcijā, izņemot "0". Cepedkrāsns apgaismojums deg visu cepedkrāsns

lietošanas laiku. Pagriežot slēdzi pozīcijā , cepedkrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, neaktivizējot nevienu sildelementu.

### Taimeris\*

Lai aktivizētu Taimeri:

1. pagrieziet TAIMERA slēdzi pulksteņrādītāja virzienā  gandrīz par vienu pilnu apgriezieni, lai iestatītu zummeru;

2. pagrieziet TAIMERA slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam , lai iestatītu nepieciešamo laika posmu.

## Ķdiena gatavošanas reŕīmi

### CEPĢANAS reŕīms

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

Aizmugurējais sildelements un ventilators tiek ieslēgts, tā garantējot vienmērīgu un pakāpenisku karstuma izplatīšanos visā cepedkrāsni.

Ēis reŕīms ir lieliski piemērots smalku ķdientu cepšanai un gatavošanai – īpaši kūkām, kuru mīklai gatavošanas laikā ir jāpacedas – un noteiktu pīrādziņu gatavošanai trīs plauktos vienlaicīgi. Lūk, daŕi piemēri: vĕja kūkas ar krĕmu, saldie cepumi un krekeri, pikantās vĕja kūkas, ruletes, mazas dārzeņu sacepumu porcijas u. c.

### KONVEKCIJAS reŕīms

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

Ēajā iestatījumā tiek ieslēgti augdĕjie un apakdĕjie sildelementi. Ēis ir klasiskais, tradicionālais cepedkrāsns veids, kas ir pilnveidots, izcili izplatot siltumu un mazinot enerĕijas patĕriņu. Konvekcijas cepedkrāsns joprojām ir nepārspĕts cepšanas instruments, gatavojot ķdientus, kas sastāv no vairākiem ingredientiem, piem., kāpostus ar ribiņām, mencu spāņu gaumĕ, ŕāvĕtu zivi Ankonas gaumĕ, maigas teĕa gaĕas sloksnītes ar rīsiem un citu ķdientus. Lieliski rezultāti ir garantĕti, arī gatavojot teĕa vai liellopu gaĕas ķdientus (sautĕtu gaĕu, sautĕjumus, gulaĕu, medĕjumus, ĕīiņi un citus), kas jācept lĕni un gatavošanas laikā jāmitrina vai kam jāpievieno ĕīidrums. Ēis reŕīms joprojām ir vislabākais veids, kā cept arī kūkas un augdus un gatavot ķdientu, cepedkrāsni izmantojot segtus kastrodus. Gatavojot ķdientu konvekcijas reŕīmā,

vienlaicīgi drĕkst izmantot tikai vienu cepedtauku pannu vai ķdiena gatavošanas pamatni, citādi karstums neizplatās vienmērīgi. Izmantojot daŕādus pieejamos pamatņu augstumus, varat daŕādi izmantot karstuma daudzumu starp cepedkrāsns augdĕjo un apakdĕjo daĕu. Izvĕlieties starp daŕādajiem pamatņu augstumiem, ŕemot vĕrā to, cik liels karstums ķdiena pagatavošanai jāpievada no augdĕpuses.

### PICAS reŕīms

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

Darbojas apalais un apakšējais sildelements, ka arī ventilators. Šādi cepeškrāsns tiek ātri uzsildīta līdz augstai temperatūrai (to nodrošina galvenokārt apakšējais sildelements). Ja vienlaikus lietojat vairāk nekā vienu reŕģi, cepšanas procesa vidu apmainiet vietām uz reŕģiem novietotos edienus.

### VENTILĶĢANAS reŕīms

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

Tiek ieslēgti sildelementi, kā arī ventilators. Tā kā siltums ir vienmērīgi un pakāpeniski izplatīts visā cepedkrāsni, visa ķdiena virsma tiek vienmērīgi apcepta un apbrūnināta. Izmantojot ĕo reŕģi, daŕādus ķdientus var gatavot arī vienlaicīgi, ja vien to attiecīgās gatavošanas temperatūras ir vienādas. Vienlaicīgi var izmantot ne vairāk par divām pamatņĕm, rĕkojoties saskaņā ar instrukcijām, kas sniegtas sadaĕā "Ķdiena gatavošana uz vairākām pamatņĕm".

VentilĶĢanas reŕģīms ir īpaši ieteicams ķdientiem, kam nepieciešama garoziņa, vai ķdientiem, kuru gatavošanas laiks ir ievĕrojami ilgāks, piemēram: lazanjai, makaronu sacepumiem, ceptai vistai ar kartupeĕiem un citiem ķdientiem. Turklāt, gatavojot cepeĕus, lieliskā karstuma sadalĕjuma dĕĕ varat izmantot zemākas temperatūras. Ēā iemesla dĕĕ ķdients saglabā savu sulĕgumu, gaĕa ir maigāka un cepeĕa svārs īpaši nesamazinās. VentilĶĢanas reŕģīms ir īpaši piemērots zivju gatavošanai – tagad zivis var gatavot, pievienojot mazāk garĕvielu, tā saglabājot to garĕu un izskatu.

Saldie ķdienti ventilĶĢanas reŕģīms ir lieliska izvĕle rauga kūciņu cepšanai.

Turklāt ĕo reŕģi var arī izmantot, lai ātri atkausĕtu balto vai sarkano gaĕu un maizi, iestatot 80°C temperatūru. Lai atkausĕtu smalkākus ķdientus, termostatom ir jāiestata 60°C temperatūra vai jāizmanto tikai auksta gaisa cirkulācijas funkcija, termostatom iestatot 0°C temperatūru.

### GRILA reŕģīms

Temperatūra: maksimāla.

Iesledzas augšēja sildelementa vidusdala. Grila augsta temperatūra un koncentrēta silta gaisa plusma ir ieteicama edieniem, kam nepieciešama augsta virsmas

**DIVKARŠA GRILA režims**

Temperatura: maksimāla.

Nodrošina intensīvu grilešanu neka parastais grils. Novatoriska konstrukcija nodrošina par 50% efektīvāku ēdiena gatavošanu un pilnīgu ēdiena malu izcepšanos. Lai nodrošinātu vienmērīgi brūnu ēdiena virspusi, lietojiet šo režīmu.

**SACEPUMA režims**

Temperatura: jebkura temperatūra no 50°C līdz 200°C. Darbojas augšējais sildelements, iesms, ja cepeškrāsns ar to ir aprīkots, un ventilators. Šajā režīma ventilators, radot silta gaisa rotāciju, paaugstina cepšanas efektivitāti. Tas novērš ēdiena virspuses apdedzinašanu un ļauj siltumam iekļūt ēdiena iekšpusē.

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


**ATKAUSĒŠANAS režīms**

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

**ĒJĀ VENTILATORA režīms**

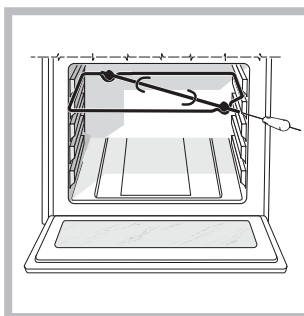
Apakšējais sildīšanas elements un ventilators ir ieslēgts, nodrošinot karstuma izplatību visā cepeškrāsnī. Šī kombinācija ir noderīga vieglai dārzeņu un zivju gatavošanai.

**mīklas režīms**

Nostāja termostata KNO: Starp 60 ° C un maks.

Apakšējā sildelementu nāk par.

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

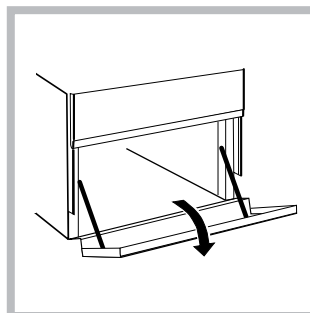


Lai lietotu iesmu, rīkojieties saskaņā ar turpmāk minētajām instrukcijām:

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

**Cepeškrāsns apakšējais nodalījums\***

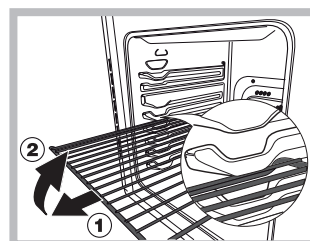
Zem cepeškrāsns atrodas nodalījums, ko var izmantot,



lai glabātu cepeškrāsns piederumus vai dzirdos traukus. Lai atvērtu šā nodalījuma durtiņas, pavelciet tās uz leju (*skatīt attēlu*).

! Cepeškrāsns apakšējā nodalījumā nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus.

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


**BRĪDINĀJUMS!**

Cepeškrāsns ir aprīkots 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).

\* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.



Praktiski ediena gatavošanas ieteikumi

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

**VAIRAKU CEPŠANAS VEIDU režīms**

- Novietojiet plauktus 2. un 4. pozīcijā. Edienam, kuram nepieciešams vairāk siltuma, novietojiet 2. plauktu.
- Cepeštauku pannu novietojiet apakša, bet pamatni - augša.

**GRILS**

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


## Elektroniskais taimeris\*

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



! Visas funkcijas sāk darboties aptuveni 7 sekundes pēc to iestatīšanas.



### Pulksteņa atiestatīšana

Pēc tam, kad ierīce ir savienota ar strāvas padevi, vai pēc strāvas padeves pārtraukuma pulksteņa displejs sāk mirgot, rādot skaitli: **0:00**

- Lai iestatītu precīzu laiku, nospiediet pogu  un pēc tam spiediet pogas - un +. Lai ātri skaitītu uz priekšu, nospiediet un turiet nospiestas divas pogas. Visas nepieciešamās izmaiņas var veikt, atkārtot iepriekš aprakstīto procedūru.

## Taimera funkcija

Šai funkcijai var piekļūt, nospiežot pogu  — pēc tam displejā tiek parādīts simbols . Katru reizi, kad nospiežat pogu +, ilgums tiek palielināts par 10 sekundēm, līdz tiek sasniegtas 99 minūtes un 50 sekundes. Pēc šā ilguma sasniegšanas ar katru pogas nospiešanas reizi ilgums tiek palielināts par vienu minūti — līdz 10 stundām. Spiežot pogu -, ilgums tiek samazināts. Kad laika ilgums ir iestatīts, taimeris sāk laika atskaiti. Kad taimeris sasniedz nulli, atskan zumbers (to var apturēt, nospiežot jebkuru pogu).

Laiku var parādīt, nospiežot pogu , un ar simbolu  tiek norādīts, ka iestatīta taimera funkcija. Aptuveni pēc 7 sekundēm displejā automātiski atkal tiek parādīts taimeris.

### Jau iestatīta laika atcelšana

Spiediet pogu -, līdz displejā ir redzams **0:00**.



### Zummera skaņuma regulēšana

Pēc pulksteņa iestatījumu atlasīšanas un apstiprināšanas izmantojiet pogu -, lai regulētu trauksmes zummera skaņumu.

## Ķdiena gatavošanas plānošana ar elektronisko programmētāju\*

### Pulksteņa iestatīšana

Pēc tam, kad ierīce ir savienota ar strāvas padevi, vai pēc strāvas padeves pārtraukuma displejs automātiski tiek atiestatīts kā 0:00 un sāk mirgot. Laiku var iestatīt tālāk aprakstītajā veidā.


1. Vienlaicīgi nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA pogu  un GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu .
2. Četrus sekunšu laikā pēc pogu nospiešanas iestatiet precīzu laiku, spiežot pogas + un -. Ar pogu + tiek palielināts stundu skaits, bet ar pogu - stundu skaits tiek samazināts.

Kad laiks ir iestatīts, programmētājs automātiski pārslēdzas uz manuālo režīmu.

### Taimera iestatīšana

Taimeris šajai iestatīšanai laika atskaiti, un pēc noteiktā laika beigām atskan zumbers.

Lai iestatītu taimeri, rīkojieties turpmāk norādītajā veidā.


1. Nospiediet TAIMERA pogu . Displejā tiek parādīts: **0:30**.

\* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.



- Spiediet pogas + un –, lai iestatītu nepieciešamo laiku.
- Pēc pogu atlaišanas taimeris sāk laika atskaiti, un displejā tiek parādīts padreizējais laiks.

10:00

- Pēc iestatīta laika beigām atskan zummers, un to var izslēgt, nospiežot jebkuru pogu (izņemot pogas + un –). Simbols  izdziest.

! Taimeris neieslēdz cepedkrāsni un neizslēdz to.


### Zummera skaduma regulēšana

Pēc pulksteņa iestatījumu atlasīšanas un apstiprināšanas izmantojiet pogu –, lai regulētu trauksmes zummera skadumu.


### Ķdiena gatavošanas sākuma laika iestatīšana ar aizkavi

Vispirms izlemiet, kuru ķdiena gatavošanas reģīmu vēlaties izmantot, un iestatiet piemērotu temperatūru, izmantojot cepedkrāsns SELEKTORA un THERMOSTATA grozāmos slēdžus.


Ķajā laikā turpmāk norādītajā veidā varat iestatīt ķdiena gatavošanas laiku.

- Nospiediet GATAVOĶANAS LAIKA pogu .
- Ķetru sekunšu laikā pēc ķīs pogas nospiešanas iestatiet nepieciešamo laika ilgumu, spiežot pogas + un –. Piemēram, ja kā ķdiena gatavošanas laiku vēlaties iestatīt kā 30 minūtes, displejā tiek rādīts:

^ 0:30

- Ķetras sekundes pēc pogu atlaišanas displejā no jauna tiek parādīts padreizējais laiks (piemēram, 10:00) un simbols  ar burtu A (AUTO).

Kā nākamais ir jāiestata nepieciešamais ķdiena gatavošanas laiks. Tas jādara turpmāk norādītajā veidā.

- Nospiediet GATAVOĶANAS BEIGU LAIKA pogu .
- Ķetru sekunšu laikā pēc ķīs pogas nospiešanas regulējiet ķdiena gatavošanas laiku, spiežot pogas + un –. Piemēram, ja vēlaties ķdiena gatavošanu beigt 13:00, displejā tiek parādīts:

^ 13:00

- Ķetras sekundes pēc pogu atlaišanas displejā no jauna tiek parādīts padreizējais laiks (piemēram, 10:00) un burts A (AUTO).



^ 10:00


Tagad cepedkrāsns ir ieprogramēta automātiski ieslēgties 12:30 un izslēgties 30 minūtes pēc tam, t. i., plkst. 13:00.



### Ķdiena gatavošanas tūlītēja sākuma laika iestatīšana

Iestatiet ķdiena gatavošanas laiku, izpildot iepriekš aprakstīto procedūru (1.–3. darbība).



! Burta A parādīšana nozīmē, ka gan ķdiena gatavošanas, gan ķdiena gatavošanas beigu laiks ir ieprogramēts

automātiskajā reģīmā (AUTO). Lai atjaunotu cepedkrāsns manuālu lietošanu, pēc katra AUTO ķdiena gatavošanas reģīma vienlaicīgi nospiediet GATAVOĶANAS LAIKA  un GATAVOĶANAS BEIGU LAIKA  pogas.

! Visu gatavošanas programmas darbības laiku deg simbols  un cepedkrāsns.

Iestatīto gatavošanas laiku var parādīt jebkurā laikā, nospiežot GATAVOĶANAS LAIKA pogu , un gatavošanas beigu laiku var parādīt, nospiežot GATAVOĶANAS BEIGU LAIKA pogu . Pēc gatavošanas laika beigām atskan zummers. Lai to apturētu, nospiediet jebkuru pogu, izņemot pogas + un –.

### Iepriekš iestatītas gatavošanas programmas atcelšana


Vienlaicīgi nospiediet GATAVOĶANAS LAIKA pogu  un GATAVOĶANAS BEIGU LAIKA pogu .

### Iepriekš iestatīto datu labošana vai atcelšana

Ievadītos datus jebkurā laikā var mainīt, nospiežot attiecīgo pogu (TAIMERA, GATAVOĶANAS LAIKA vai GATAVOĶANAS BEIGU LAIKA pogu) un pogu + vai –. Atceļot gatavošanas laika datus, automātiski tiek atcelti arī gatavošanas beigu laika dati un otrādi. Ja cepedkrāsns jau ir ieprogramēta, tā nepieņem gatavošanas beigu laiku, kas ir agrāks par ieprogramētajā gatavošanas procesa sākuma laiku.

### Gatavošanas beigu taimeris\*

- Lai iestatītu zummeru, pagrieziet GATAVOĶANAS TAIMERA grozāmo slēdzi pulksteņrādītāja virzienā gandrīz par vienu pilnu apgriezīenu.
- Lai iestatītu nepieciešamo laiku, pagrieziet slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam: atbilstoši iestatiet ar GATAVOĶANAS TAIMERA slēdži rādīto minūšu skaitu un vadības paneļa indikatoru.
- Kad izvēlētais laiks ir beidzies, atskan zummers un cepedkrāsns izslēdzas.
- Kad cepedkrāsns ir izslēgta, gatavošanas taimeris var izmantot kā parasto taimeris.

! Lai cepedkrāsni izmantotu manuāli, t. i., ja nevēlaties lietot gatavošanas taimera atlikušo laiku, GATAVOĶANAS TAIMERA slēdzi pagrieziet līdz simbolam .

\* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

## Ķdiena gatavošanas ieteikumu tabula

| Selektora slēdža iestatījums      | Gatavojamais ēdiens                               | Svars (kg)  | Cepšanas pamatnes pozīcija, skaitot no apakšas | Iepriekšējās uzsilšanas laiks (minūtes) | Termostata slēdža iestatījums | Gatavošanas laiks (minūtes) |
|-----------------------------------|---|---|--|---|-------------------------------|-----------------------------|
| <b>Cepšana</b>                    | Pīrāgi  | 0,5   | 3  | 15                                      | 180                           | 20–30                       |
|                                   | Augļu kūkas                                       | 1   | 2/3  | 15                                      | 180                           | 40–45                       |
|                                   | Plūmju kūka                                       | 0,7   | 3  | 15                                      | 180                           | 40–50                       |
|                                   | Biskvīta kūka                                     | 0,5   | 3  | 15                                      | 160                           | 25–30                       |
|                                   | Pildītās pankūkas (uz divām pamatnēm)             | 1,2   | 2–4  | 15                                      | 200                           | 30–35                       |
|                                   | Mazās kūciņas (uz divām pamatnēm)                 | 0,6   | 2–4  | 15                                      | 190                           | 20–25                       |
|                                   | Vēja kūkas ar siera pildījumu (uz divām pamatnēm) | 0,4   | 2–4  | 15                                      | 210                           | 15–20                       |
|                                   | Vēja kūkas ar krēma pildījumu (uz trīs pamatnēm)  | 0,7   | 1–3–5  | 15                                      | 180                           | 20–25                       |
|                                   | Cepumi (uz trīs pamatnēm)                         | 0,7   | 1–3–5  | 15                                      | 180                           | 20–25                       |
|                                   | Bezē cepumi (uz trīs pamatnēm)                    | 0,5   | 1–3–5  | 15                                      | 90                            | 180                         |
| <b>Konvekcija</b>                 | Pīle  | 1   | 3  | 15                                      | 200                           | 65–75                       |
|                                   | Teļa vai liellopa gaļas cepetis                   | 1   | 3  | 15                                      | 200                           | 70–75                       |
|                                   | Cūkgaļas cepetis                                  | 1   | 3  | 15                                      | 200                           | 70–80                       |
|                                   | Cepumi (smalkmaizītes)                            | –   | 3  | 15                                      | 180                           | 30–35                       |
|                                   | Pīrāgi  | 1   | 3  | 15                                      | 180                           | 30–35                       |
| <b>Ventilēšana</b>                | Pica (uz divām pamatnēm)                          | 1   | 2–4  | 15                                      | 220                           | 15–20                       |
|                                   | Lazanja   | 1   | 3  | 10                                      | 200                           | 30–35                       |
|                                   | Jērs  | 1   | 2  | 10                                      | 180                           | 50–60                       |
|                                   | Vistas cepetis ar kartupeļiem                     | 1   | 2–4  | 10                                      | 180                           | 60–75                       |
|                                   | Makrele   | 1   | 2  | 10                                      | 180                           | 30–35                       |
|                                   | Plūmju kūka                                       | 1   | 2  | 10                                      | 170                           | 40–50                       |
|                                   | Vēja kūkas ar krēma pildījumu (uz divām pamatnēm) | 0,5   | 2–4  | 10                                      | 190                           | 20–25                       |
|                                   | Cepumi (uz divām pamatnēm)                        | 0,5   | 2–4  | 10                                      | 180                           | 10–15                       |
|                                   | Biskvīta kūka (uz vienas pamatnes)                | 0,5   | 2  | 10                                      | 170                           | 15–20                       |
|                                   | Biskvīta kūka (uz divām pamatnēm)                 | 1,0   | 2–4  | 10                                      | 170                           | 20–25                       |
|                                   | Pikantie pīrāgi                                   | 1,5   | 3  | 15                                      | 200                           | 25–30                       |
|                                   | <b>Augšējā cepeškrāsns</b>                        | Ēdiena apbrūnināšana, nevainojami beidzot tā gatavošanu | –  | 3/4                                     | 15                            | 220                         |
| <b>Grilēšana</b>                  | Paltuss un sēpija                                 | 1   | 4  | 5                                       | Maks.                         | 8–10                        |
|                                   | Kalmārs un garneles                               | 1   | 4  | 5                                       | Maks.                         | 6–8                         |
|                                   | Mencas fileja                                     | 1   | 4  | 5                                       | Maks.                         | 10                          |
|                                   | Grilēti dārzeņi                                   | 1   | 3/4  | 5                                       | Maks.                         | 10–15                       |
|                                   | Teļa gaļas steiks                                 | 1   | 4  | 5                                       | Maks.                         | 15–20                       |
|                                   | Gaļas siteņi                                      | 1   | 4  | 5                                       | Maks.                         | 15–20                       |
|                                   | Hamburgeri  | 1   | 4  | 5                                       | Maks.                         | 7–10                        |
|                                   | Makreles  | 1   | 4  | 5                                       | Maks.                         | 15–20                       |
|                                   | Graudzētas sviestmaizes                           | 4 maiz  | 4  | 5                                       | Maks.                         | 2–3                         |
|                                   |   |   |  |   |                               |                             |
| <b>Grilēšana ar ventilēšanu</b>   | Grilēta vista                                     | 1,5   | 3  | 5                                       | 200                           | 55–60                       |
|                                   | Sēpija  | 1,5   | 3  | 5                                       | 200                           | 30–35                       |
| <b>APAKŠĒJĀ VENTILATORA režīm</b> | Plaudis   |   |  |   |                               | 25–35                       |
|                                   | Mencas fileja                                     | 0,5   | 3  | 18                                      | 170–180                       | 15–20                       |
|                                   | Jūras asaris folijā                               | 0,5   | 3  | 16                                      | 160–170                       | 35–45                       |
|                                   | Dažādi dārzeņi (sacepumi)                         | 0,5   | 3  | 24                                      | 200–210                       | 50–60                       |
|                                   | Dažādi dārzeņi (sacepumi)                         | 0,8–1,0   | 3  | 21                                      | 190–200                       | 50–60                       |
|                                   | Kārtīgi izcepti dārzeņi                           | 1,5–2,0   | 3  | 20                                      | 180–190                       | 55–60                       |
| <b>ATKAUSĒŠANAS režīms</b>        | uzlabot virtuve                                   |   |  |   |                               |                             |

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



# Tehniskā apkope un tīrīšana

## Ierīces izslēgšana

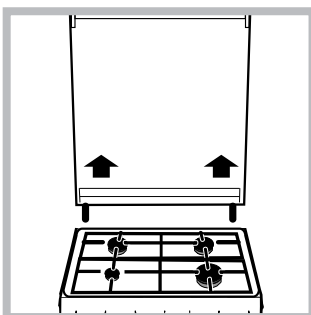
Pirms sākat apkopes vai tīrīšanas darbus, ierīce ir jāatvieno no elektropadeves.

## Ierīces tīrīšana

! Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

- Nerūscojādā tērauda vai emaljas pārklājuma ārējās daļas un gumijas blīves drīkst tīrīt ar remdenā un neitrālā ziepjūdenī samitrinātu sūkli. Noturīgi traipi jātīra ar īpašiem tīrīšanas līdzekļiem. Pēc tīrīšanas virsma ir rūpīgi jānoskalo un jānosusina. Nedrīkst lietot abrazīvus pulverus vai kodīgas vielas.
- Lai tīrīt būtu ērti, plīts virsmas reģus, degdu uzmavas, liesmu izplatīšanas gredzenus un degdus var noņemt; nomazgājiet tos karstā ūdenī, izmantojot neabrazīvus mazgāšanas līdzekļus, un pirms žāvēšanas pārļieciniet, ka visi piedegušie netīrumi ir notīrīti.
- Ja plīts virsmai tiek lietota elektroniskā aizdedze, elektronisko iedegšanas ierīču termināžu daļas ir bieži jātīra, un gāzes izvades atveres ir jāpārbauda, vai tajās nav dīrdūdu.
- Cepēkrāsns iekāpusi ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes, kamēr tā vēl ir silta. Tīriet ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, bet pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Notīriet cepēkrāsns durtiņu stiklu ar sūkli un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli, pēc tam kārtīgi nosusiniet ar mīkstu drānu. Nedrīkst lietot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie saskrāpč virsmu un var iekļūst stiklu.
- Cepēkrāsns piederumus drīkst mazgāt kā parastus galda piederumus (tie ir piemēroti arī mazgāšanai trauku mašīnā).

## Pārsegs\*



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

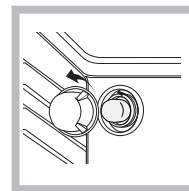
! Ja degdī ir iedegti vai joprojām ir karsti, pārsegu nedrīkst aizvērt.

! Pirms pārsega atvēršanas notīriet no tā visu dīdrumu.

## Cepēkrāsns durtiņu blīvju pārbaudīšana

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

## Cepēkrāsns spuldzīdu maiņa



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

elektrotīklam.

Neizmantojiet krāsns lampu / uz apkarteja apgaismojuma

## Gāzes krāna tehniskā apkope

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

! Ēi procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

## Palīdzība

Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

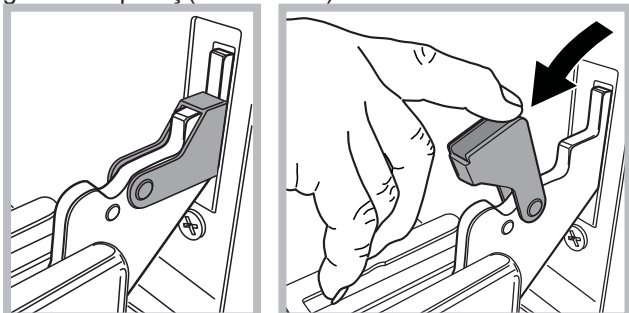
- ierīces modelis (Mod.);
- sērijas numurs (S/N).

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

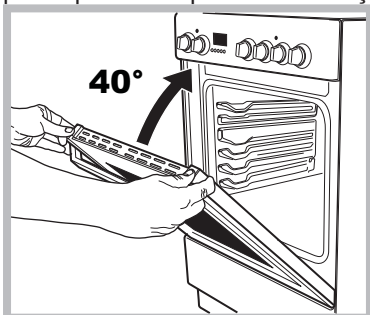
\* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana:

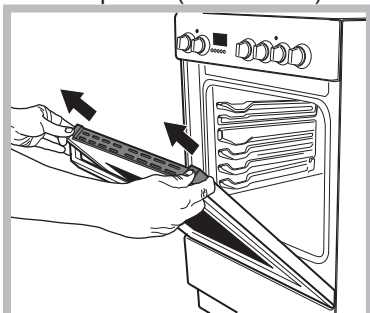
1. Atveriet durvis.
2. Izdariet tā, lai cepeškrāsns durvju eņģes pilnībā grieztos atpakaļ (skatīt attēlu).



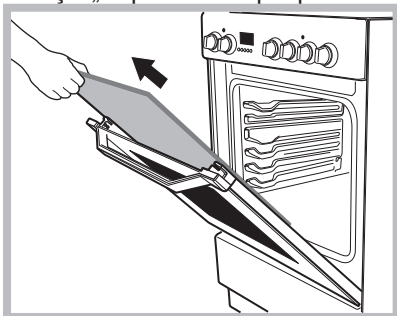
3. Aizveriet durvis, līdz eņģes apstājas (durvis paliks pusvirus apmēram 40° leņķī ((skatīt attēlu).



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



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



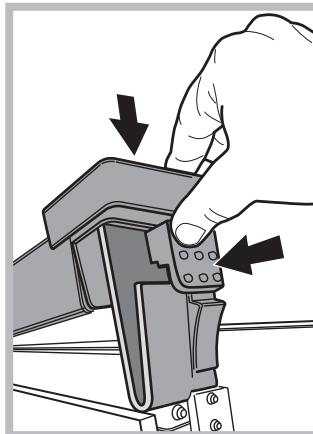
6. Ielieciet atpakaļ stiklu.

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

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

sts nebūtu apvērsts un būtu viegli salasāms.

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



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

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 cepeškrāsns.

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

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

Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:

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

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

3 – Cepeškrāsnij jābūt IESLĒGTAI 15 minūtes;

4 – Izslēdziet cepeškrāsns;

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!**



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

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

! Seadet võib paigaldada ainult kvalifitseeritud personal vastavalt käesolevatele juhistele.

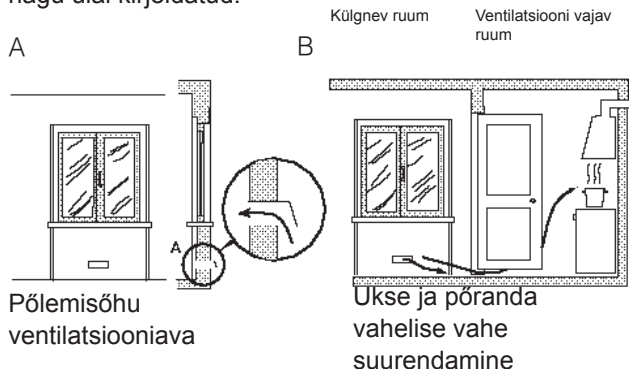
! Enne seadme reguleerimist või hooldamist tuleb see vooluvõrgust lahti ühendada.

## Ruumi ventilatsioon

Seadme tohib paigaldada ainult püsiva ventilatsiooniga ruumi, järgides riiklike õigusaktide nõudeid. Ruumis, kuhu seade paigaldatakse, peab olema piisav ventilatsioon, mis tagab normaalse gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu (õhu sissevool ei tohi olla alla 2 m<sup>3</sup>/h iga kilovati installeeritud võimsuse kohta).

Õhu sissevõtuavad peavad olema kaitstud restiga. Toru ristlõige ei tohi olla alla 100 cm<sup>2</sup>. Sissevõtuavad tuleb paigutada nii, et on välditud nende blokeerimine, ka osaline (vt joonis A).

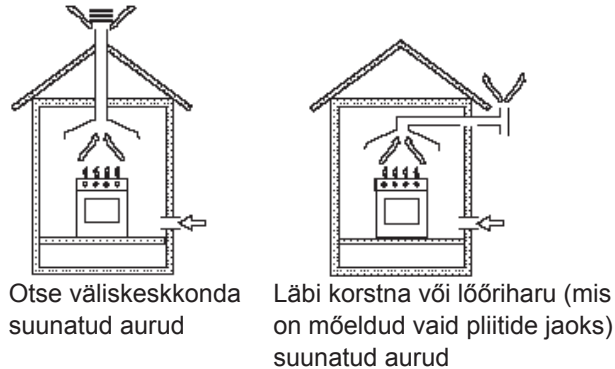
Kui seadmele ei ole paigaldatud gaasiemissiooni vältivaid ohutusseadmeid (juhuks, kui leek peaks kustuma), peab toru ristlõige olema vähemalt 200 cm<sup>2</sup>. Kui õhuvool tuleb kõrvalruumidest (vt joonis B), eeldusel, et need ei ole hoone ühiskasutatavad ruumid, kõrgendatud tuleohtlikkusega ruumid ega magamistoad, peavad õhu sissevõtuavad olema varustatud ventilatsioonitoruga, mis suunab õhu välja nagu ülal kirjeldatud.



! Pliidi pikemal kasutamisel võib osutada vajalikuks täiendav ventilatsioon. Soovitatav on avada aken või suurendada ventilaatori töökiirust.

## Heitaurude kahjutustamine

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



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

Seetõttu on keelatud osaliselt või täiesti täis gaasiballoonide paigaldamine või hoidmine ruumides, mis on põrandapinnast madalamal (keldrites jne). Hoidke kõõgis ainult kasutuselolevat ballooni, mis on paigaldatud kaugemale sellistest soojusallikatest (praeahjud, kaminad, ahjud jt.), mis võiksid kuumutada ballooni üle 50°C.

## Paigutamine ja loodimine

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

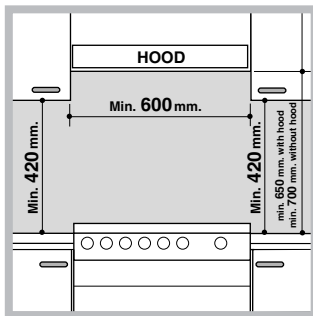
! Veenduge, et seina ja seadme pealispinna vaheline puutepind on mittesüttivast kuumakindlast materjalist (T 90 C).

Seadme õige paigaldamine:

- paigutage seade kööki, söögituppa või voodiga elutuppa (mitte vannituppa);
- kui pliidiplaat on kappidest kõrgemal, paigaldage pliit nendest vähemalt 200 mm kaugusele;
- kui paigaldate pliidi seinakapi alla, peab pliidiplaadi ja kapi vahele jääma vähemalt 420 mm;
- kui paigaldate pliidi seinakapi alla, peab keeduplaadi ja kapi vahele jääma vähemalt 420 mm.

Vahekaugust tuleb suurendada kuni vähemalt 700 mm, kui seinakapid on kergestisüttivast materjalist (vt joonist);

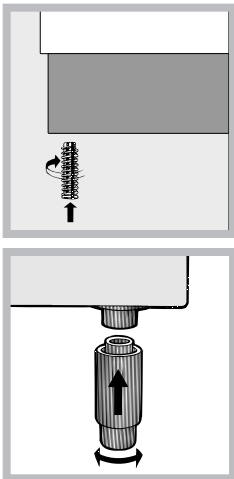




- Ärge pange kardinaid pliidi taha. Kardinaid peavad jääma vähemalt 200 mm kaugusele pliidi külgedest;
- õhupuhastite paigaldamisel järgige tootja kasutusjuhendit.

## Loodimine

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



Pliidi põhja nurkades asuvatesse pesadesse paigaldatud jalad\*.

## Elektriühendused

Monteerige andmesildil näidatud koormust taluv pistik toitekaabli külge (vt *tehniliste andmete tabelist*). Otse elektrivõrku ühendades paigaldage seadme ja elektrivõrgu vahele mitmepooluseline lüliti, mille kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. See lüliti peab taluma nõutud koormust ning vastama NFC 15-100 eeskirjadele (lüliti ei tohi katkestada maandusjuhett). Paigaldage toitekaabel nii, et selle temperatuur ei saa üheski punktis tõusta toatemperatuurist rohkem kui 50°C võrra kõrgemale.

Enne seadme ühendamist toitevõrku kontrollige, kas

- seade on maandatud ja pistik vastab kehtivatele nõuetele;
- pistik talub seadme andmeplaadile märgitud maksimumkoormust;
- pinge vastab seadme andmeplaadile märgitud väärtustevahemikule;
- pistikupesa vastab seadme pistikule. Kui pistikupesa

ei vasta pistikule, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole, kes selle välja vahetab. Ärge kasutage pikendusjuhett ega harukarpe.

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

! Kaabel ei tohi olla keerdus ega muljutud.

! Laske kvalifitseeritud elektrikul kaablit regulaarselt kontrollida ja vajadusel see välja vahetada.

! Nende ohutusnõuete eiramisel ei võta tootja endale mingit vastutust.

## Gaasiühendus

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

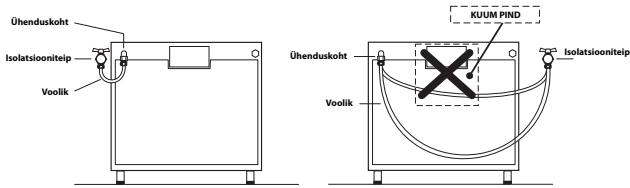
! Kontrollige, kas gaasi rõhk vastab tabelis nr. 1 „Põletite ja düüside andmed” toodud andmetele (*allpool*). Nii on tagatud seadme ohutu ja pikaajaline talitlus ning samas madal energiakulu.

## Pliidi ühendamine elastse kummivoolikuga

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

Kui ühendus on valmis, veenduge järgmises:

- voolik ei tohi kogu oma pikkuses puutuda kokku pliidi osadega, mille temperatuur on kõrgem kui 50°C;
- voolik ei tohi olla pinges ega keerdus, seal ei tohi olla lookeid ega paindeid;
- voolik ei tohi olla kokkusurutud ega puutuda kokku lõiketerade, teravate nurkade ega liikuvate osadega;
- voolik peab olema paigaldatud nii, et seda on kogu pikkuses lihtne kontrollida;
- voolik ei tohi olla pikem kui 1500 mm;
- vooliku mõlemad otsad peavad olema tugevalt kinnitatud. Kui kasutate kinnitamiseks klambreid, siis peavad need vastama kehtivatele eeskirjadele.



! Kui kas või ühte neist ülaltoodud nõuetest ei ole võimalik täita või kui pliit paigaldatakse vastavalt 2. klassi 1. alamklassi (kahe kapi vahele paigaldatud pliit) olmeseadmete nõuetele, siis kasutage elastseid metalltorusid. (vt järgnevat).

### Õmblusteta elastse terastoru ühendamine keermestatud liitmikuga

Veenduge, et gaasivooliku ja muhvi parameetrid vastavad riiklike õigusaktide nõuetele. Enne vooliku kasutamist eemaldage seadme voolikuhoidik (seadme gaasiselaskeskaava on 1/2 tollise silinderkeermega haaratav liitmik).

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

### Ühenduse tiheduse kontrollimine

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

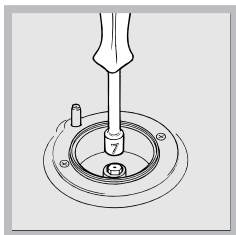
### Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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

### Põletite reguleerimine

Düüside vahetamine põletites:

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



Minimaalse leegi reguleerimine põletites:

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

! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.

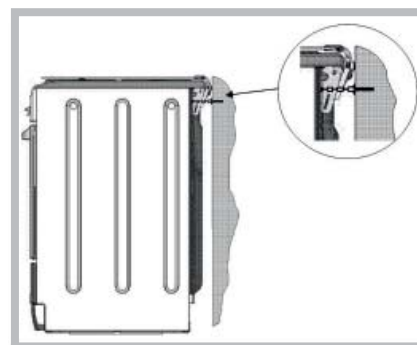
3. Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalsest asendist minimaalsesse ja vastupidi.

! Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

! 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 toititorule sobiv reduktor, mis vastab suunatud gaasi reductoreid käsitleva riikliku õigusakti nõuetele.

### Ohutusahela

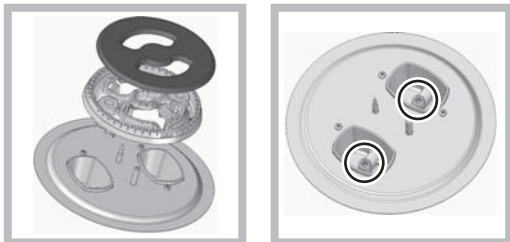


! Et pliit ei kukuks ümber, kui näiteks laps peaks ronima ahju uksele, TULEB paigaldada turvakett! Pliit on varustatud turvaketiga, mis kinnitatakse kruviga (ei kuulu komplekti)

ti) pliidi taga olevale seinale ja samal kõrgusel ka pliidi tagapaneelile. Kruvi ja tüübli valimisel lähtuge seadme taga oleva seina materjalist. Kui kruvi läbimõõt on alla 9 mm, tuleb paigaldada ka seib. Betoonseina puhul tuleb kasutada kruvi, mille läbimõõt on vähemalt 8 mm ja pikkus 60 mm. Veenduge, et kett on kinnitatud pliidi tagapaneelile ja seina külge, nagu joonisel näidatud. Kett peab olema pingul ja maapinnaga paralleelselt.

### Kolme rõngaga põleti düüside vahetamine \*

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



- Õhu juurdevoolu reguleerimine põletitesse  
Ei ole vaja reguleerida.
  - Põletite leegi reguleerimine minimaalsele tasemele
1. Keerake lüliti asendisse, mis vastab leegi minimaalsele tasemele.
  2. Võtke nupp ära ja reguleerige seadekrugi, mis asub reguleerimisvardas või selle kõrval nii, et leek on väike, kuid püsiv.
  3. Pärast leegi reguleerimist veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nupu kiiresti mitu korda järjest maksimaalsest asendist minimaalsesse ja vastupidi.
  4. Mõnele seadmele on paigaldatud kaitseseadis (termoelement). Kui põleti leek on seatud minimaalsele tasemele ja seade ei tööta, suurendage leeki seadekrugi abil.
  5. Pärast reguleerimist asendage möödavoolutihendid. Kasutage selleks tihendusvaha või sarnast ainet.
- ! Kui seade on ühendatud vedelgaasiga, keerake seadekrugi võimalikult tugevalt kinni.
- ! Kui see on tehtud, vahetage vana andmesilt uue vastu, millele on märgitud uue gaasi tüüp. Sildid on saadaval kõigis teeninduskeskustes.
- ! Kui gaasi rõhk erineb (kas või pisut) soovituslikust rõhust, paigaldage sisselasketorule sobiv surveregulaator (et seade vastaks kehtivatele riiklikele eeskirjadele).

\* Ainult mõnedel mudelitel.

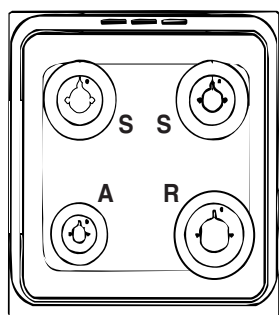
| Tabel 1                 |               |                            |            | Vedel gaas      |            |            |     | Maagaas    |           |
|-------------------------|---------------|----------------------------|------------|-----------------|------------|------------|-----|------------|-----------|
| Põleti                  | Läbimõõt (mm) | Soojusvõimsus kW (p.c.s.*) |            | Möödavool 1/100 | Düüs 1/100 | Vool** g/h |     | Düüs 1/100 | Vool* l/h |
|                         |               | Nominaalne                 | Vähendatud | (mm)            | (mm)       | ***        | **  | (mm)       |           |
| Kiire (suur)(R)         | 100           | 3.00                       | 0.7        | 41              | 87         | 218        | 214 | 128        | 286       |
| Poolkiire (keskmine)(S) | 75            | 1.90                       | 0.4        | 30              | 70         | 138        | 136 | 104        | 181       |
| Täiendav (väike)(A)     | 51            | 1.00                       | 0.4        | 30              | 52         | 73         | 71  | 76         | 95        |
| Tripple kroon(TC)       | 130           | 3,25                       | 1.5        | 63              | 2x65       | 236        | 232 | 2x99       | 309       |
| Rõhk                    |               | Nominaalne (mbar)          |            |                 |            | 28-30      | 37  |            | 20        |
|                         |               | Minimaalne (mbar)          |            |                 |            | 20         | 25  |            | 17        |
|                         |               | Maksimaalne (mbar)         |            |                 |            | 35         | 45  |            | 25        |

Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas

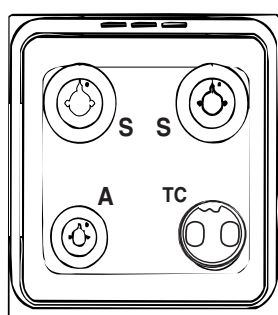
\*\* PropanP.C.S. = 50,37 MJ/Kg

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



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



I5GMH6AG.1 U  
I5GMH6AG U  
I5GMH2AG U  
I5GMH5AG U  
I5GMHA U  
I5GMH1A U  
I5GMH5AG U  
I5GMH6AG U



I5TMH6AG U  
I5TMH5AG.1 U

| TEHNILISED ANDMED  |   | (tõmmatud siinid)  |
|--|---|--|
| Möödud   | laius 391 mm<br>kõrgus 340 mm<br>sügavus 424 mm   | laius 410 mm<br>kõrgus 340 mm<br>sügavus 424 mm              |
| Maht   | I5GMH2AG U<br>I5GMH5AG U<br>I5GMHA U 57l<br>I5GMH1A U<br>I5GMH5AG U<br>I5GMH6AG U   | I5TMH6AG U<br>I5GMH6AG.1 U 60l<br>I5GMH6AG U<br>I5TMH5AG.1 U |
| Möödud (traatsiinid)   | laius 38 cm<br>kõrgus 34 cm<br>sügavus 41 cm  |  |
| Põletid  | kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamis- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.   |  |
| Pinge ja sagedus   | vt andmeplaadilt  |  |
| ENERGIAMÄRGIS JA ECO-DISAIN  | <p>EL direktiiv nr. 65/2014 täiendus direktiivile 2010/30/EL.<br/>EL määrus nr. 66/2014 täiendus direktiivile 2009/125/EÜ.<br/>EN 60350-1 määrus,<br/>EN 50564 määrus<br/>EN 30-2-1 määrus</p> <p>Energiakulu loomuliku konvektsiooni puhul – kuumutusrežiim: <br/>Konvektsioon; <br/>Deklareeritud energiakulu sundkonvektsiooni puhul Klass – kuumutusrežiim: <br/>Küpsetamine </p> |  |
| <br> | <p>See seade vastab järgmiste EMÜ direktiivide nõuetele: 2006/95/EÜ 12.12.06 (madalpinge) ja selle muudatused, ? 2004/108/EÜ 15.12.04 (elektromagnetiline ühilduvus) ja selle muudatused, - 93/68/EMÜ 22.07.93 ja selle muudatused.<br/>2002/96/EÜ<br/>2009/142 30.11.09 (Gaas)<br/>1275/2008 (Ooterežiimis/väljalülitatud olekus)</p>  |  |

Andmeplaadil, paikneb klapp või pärast termokapis on avatud, on vasakul seina sees ahju.

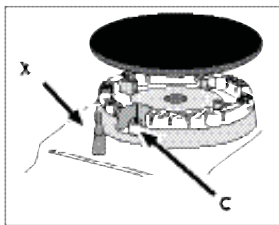
## Pliidi kasutamine

### Gaasipõletite süütamine

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

Põleti süütamiseks:

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



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

korraketoimingut ja hoidke nuppu kauem all.

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

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

Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab lõppasendisse.

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



### Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

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




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

## Ahju kasutamine

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

! Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

! Ärge pange ahju põhja mingeid esemeid, sest need võivad kahjustada ahju emailikihti.

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

1. Küpsetusrežiimi valimiseks keerake nuppu SELECTOR.
2. Küpsetusrežiimile sobiva temperatuuri või soovitud temperatuuri valimiseks keerake nuppu THERMOSTAT. Tabelist leiate küpsetusrežiimide loendi ja soovitud küpsetustemperatuurid (vt tabelit "Soovitused ahjus küpsetamiseks").

Küpsetamise ajal on alati võimalik:

- muuta küpsetusrežiimi. Selleks keerake nuppu SELECTOR;
- muuta temperatuuri. Selleks keerake nuppu THERMOSTAT;
- Küpsetamise peatamiseks keerake nupp SELECTOR asendisse "0".

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

\* Ainult mõnedel mudelitel.



## TERMOSTAADI näidikutuli

See näidikutuli näitab, et ahi kuumeneb. Tuli kustub, kui ahju sisetemperatuur saavutab seadistatud temperatuuri. Sellest hetkest alates lülitub see näidikutuli vaheldumisi sisse ja välja ning hoiab ahju temperatuuri püsiva.

## Ahju valgusti

Valgusti sisse lülitamiseks keerake nupp SELECTOR mis tahes asendisse, v.a. "0". Valgusti põleb seni, kuni ahi on sisse lülitatud. Keerake nupp asendisse ja valgusti süttib, ilma et ükski elektrielement oleks sisse lülitatud.

## Taimer\*

Taimeri aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

1. Helisignaali seadmiseks keerake nupp TIMER päripäeva peaaegu täispöörde võrra.
2. Soovitud aja seadmiseks keerake nuppu TIMER vastupäeva.

## Küpsetusrežiimid



### KÜPSETUSrežiim

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

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

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



### KONVEKTSIOONrežiim

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. Konvektsioonrežiim on parim mitmest koostisosast koosnevate toitude valmistamiseks, nt kapsas ribidega, hispaaniapärane tursk, Ancona-stiilis vinnutatud kala, pehmed vasikaliharibad riisiga jne. Ovalise tulemuse saab ka vasika- ja veiselihast roogi valmistades (hautatud liha, moorpraad, guljašš, ulukiliha, sink jne), mis peavad

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 vähem kuumutada.



### VENTILAATORI TEKITATUD

#### SUNDRINGLUSEGA režiim

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

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

See ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim sobib ideaalselt üleküpsetatavate roogade ning märkimisväärselt pikendatud küpsetusajaga roogade valmistamiseks, nagu näiteks: lasanje, pastaküpsetised, kanapraad ja kartulid jne. Pealegi võib tänu soojuse suurepärasele jaotumisele küpsetada praadi ka madalamatel temperatuuridel. Madalamatel temperatuuridel korral on mahlade kadu väiksem, liha jääb pehmem ning prae kaal väheneb vähem. Ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim on eriti sobiv kala küpsetamiseks vähema koguse maitseainetega. Nii säilib kala maitse ja välimus. Magustoidud: see režiim sobib ideaalselt ka kergitatud tainast kookide küpsetamiseks. Pealegi saab seda režiimi kasutada ka valge või punase liha ja leiva kiireks sulatamiseks. Selleks valige temperatuur 80°C. Tundlikemate toitude sulatamiseks valige temperatuuriks 60°C või kasutage ainult külma õhu sundringluse funktsiooni. Sel juhul seadke termostaadinupp sättele 0°C.



### PITSAREŽIIM

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

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



## RILLIMISREŽIIM

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

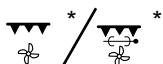


## GRILLIMISREŽIIM

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 koguses energiat ja see on ideaalne väikeste koguste grillimiseks. Asetage toit resti keskele, sest nurkadesse paigutatud roog ei küpse ühtlaselt.



## 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 tõstab kütteelementide ühesuunalise soojuskiirguse

efektiivsust tänu õhu sundringlusele ahjus.See aitab ära hoida toidu pealispinna kõrbemise ja võimaldab kuumusel „imbuda“ otse toidu sisse.

! GRILLI ja GRATÄÄNI režiimide kasutamisel peab ahjuuks olema suletud.

|—| Saia režiim

Seisukoht termostaat KNO: 60 ° C ja Max.

Alumine küttekeha süttib.

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

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



## ULATAMISE REŽIIM

Ahju põhjas asuv ventilaator paneb õhu toatemperatuuril ümber toidu tsirkuleerima. See on soovitatav igat tüüpi toidu sulatamiseks, aga eriti õrnade toitade, mis ei vaja kuumust, nagu näiteks: jäätisekoogid, koore- või keedukreemi desserdid, puuviljakoogid. Kasutades

ventilaatorit, langeb sulatamise aeg umbes poole võrra. Liha, kala ja leiva korral on võimalik protsessi kiirendada kasutades „multi-küpsetus“ režiimi ja seaded temperatuuri vahemikku 80° - 100°C.

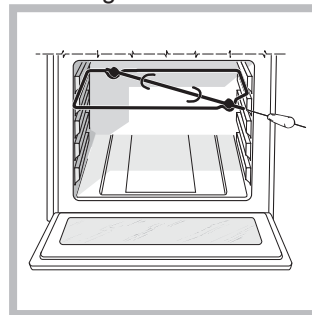


## VENITLERITUD ALAOSA režiim

Alumine küttekeha ja ventilaator on aktiveeritud ning see võimaldab soojusel jaotuda üle

terve ahju. Selline kombinatsioon on kasulik kala ja juurviljade kergeks küpsetamiseks.

Pöörlev grillvarras\*



Pöörleva grillvarda aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

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

asendisse 

## Praktilised soovitused toidu valmistamiseks

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

TOIDU VALMISTAMINE MITMEL TASANDIL KORRAGA

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

## GRILLIMINE

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

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

## PITSAREŽIIM

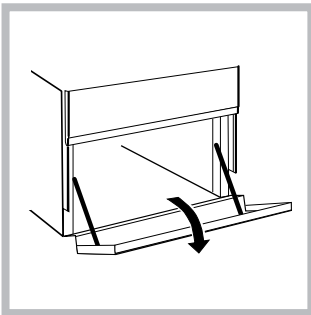
o Kasutage kerget alumiiniumist pitsapani. Asetage see restile.

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

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

### Ahju alumises osas asuv panipaik\*

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




!Ärge hoidke ahju alumises osas asuvas panipaigas kergestisüttivaid materjale.

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

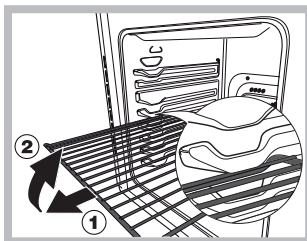
## Praktilised soovitusused toidu valmistamiseks

### Toidu valmistamine mitmel restil korraga

Kui soovite valmistada toitu korraga rohkem kui ühel restil, siis kasutage VENTILAATORI TEKITATUD SUNDRINGLUSEGA režiimi , sest ainult see režiim sobib selliseks otstarbeks. Soovitused:

- Ärge kasutage 1. ja 5. siini. Liiga kõrge ovahetu kuumus võib kuumatundlikke toite kõrvetada.
- Kasutage teist ja neljandat siinidepaari, paigutades kõrgemat kuumust nõudva toidu altpoolt teise siinidepaari sisestatud restile.
- Erinevaid küpsetusaegu ja -temperatuure nõudvate toitude valmistamisel seadke kahe nõutud temperatuuri vahele jääv temperatuur, (vt ahjus küpsetamise nõuannete tabel) ja paigutage tundlikum toit neljandasse siinidepaari sisestatud restile ning võtke lühema küpsetusajaga toit ahjust esimesena välja.
- Pitsade valmistamisel mitmel siinil korraga temperatuuril 220°C eelkuumutage ahi 15 minutit. Reeglina küpseb toit 4. siinil kauem: soovitage esmalt eemaldada kõige alumisel siinil küpsev pitsa ja jätta 4. siinil valmiv pitsa veel paariks minutiks ahju.
- Pange tilgapann alumisele ja rest ülemisele siinile.

\* Ainult mõnedel mudelitel.



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

## Elektroniline taimer\*

See funktsioon kuvab aega ja töötab taimerina, mis loendab minuteid nullini.

! Kõik funktsioonid aktiveeruvad umbes 7 sekundi jooksul pärast seadistamist.



### Kella seadistamine

Kui seade on ühendatud vooluvõrku või pärast elektrikatkestust hakkab kellanäidik vilkuma ja näidikule kuvatakse: **0:00**



- Täpse aja seadistamiseks vajutage nupule **v** ja seejärel nuppudele - ja +. Numbrite kiiremaks liikumiseks ülespoole vajutage nupud alla ja hoidke need all.

Vajalike seadistuste tegemiseks korrake ülalkirjeldatud protsessi.

### Taimerifunktsioon

Selle funktsiooni aktiveerimiseks vajutage alla nupp , pärast mida kuvatakse näidikule sümbol . Iga kord, kui vajutate nupule +, suureneb aeg 10 sekundi võrra, kuninäiduni 99 minutit ja 50 sekundit. Kui vajutate nupule pärast seda, suurendab iga vajutus aega ühe minuti võrra, kuni maksimaalse väärtuseni 10 tundi. Aja vähendamiseks vajutage nupule -.

Pärast aja seadistamist käivitub taimeri mahaloendamise funktsioon. Kui seadistatud aeg jõuab nullini, kostub helisignaal (selle lõpetamiseks vajutage suvalisele nupule).

Aja kuvamiseks vajutage nupule  ja sümbol  näitab, et taimeri funktsioon on seadistatud. Umbes 7 sekundi möödumisel läheb näidik automaatselt taimerirežiimile.

### Seadistatud aja tühistamine

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



### Helisignaali tugevuse reguleerimine

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

## Küpsetamise planeerimine elektronilise programmeeriija\* abil

### Kella seadistamine


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

1. Vajutage üheaegselt alla nupud COOKING TIME  ja COOKING END TIME .
2. Pärast nuppude alla vajutamist seadistage täpne kella-aeg nelja sekundi jooksul. Selleks vajutage alla nupud + ja -. Nupp+ kerib tunde edasi ja nupp- tagasi. Kui kella-aeg on seadistatud, lülitub programmeeriija automaatselt käsirežiimile.


### Taimeri seadistamine

Taimer võimaldab seadistada aja mahalugemist. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaal.

Taimer aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

1. vajutage nupule TIMER . Näidikule kuvatakse: **0:30**.
2. Soovitud aja seadistamiseks vajutage nupule + ja -.
3. Nuppude vabastamisel algab aja mahaloendamine ja näidikule kuvatakse järelejäänud aeg.

**10:00**

4. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaal, mille välja lülitamiseks vajutagesuvalisele nupule (v.a. nupud+ ja -). Sümbol  kustub.

! Taimer ei lülita ahju sisse ega välja.


### Helisignaali helitugevuse reguleerimine

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

\* Ainult mõnedel mudelitel.

### Viitajaga küpsetamise seadistamine


Esmalt otsustage, millist küpsetusrežiimi te kasutada soovite, ja seadistage sobiv temperatuur. Selleks kasutage ahju nuppe SELECTOR ja THERMOSTAT. Seejärel seadistage küpsetusaeg:

1. Vajutage nupule COOKING TIME .
2. Nelja sekundi jooksul pärast nupu alla vajutamist seadke täpne kellaaeg. Selleks vajutage alla nupud+ja-. Näiteks, kui soovite küpsetusajaks seadistada 30 minutit, kuvatakse näidikule:

**^ 0:30**

3. 4 sekundi jooksul pärast nuppude vabastamist kuvatakse näidikule uuesti hetke aeg (näiteks 10:00) koos sümboliga **tähega A (AUTO)**.

Seejärel seadistage küpsetamise lõpuaeg:

4. Vajutage nupule END COOKING TIME .
5. Nelja sekundi jooksul pärast nupu alla vajutamist seadistage küpsetamise lõpuaeg. Selleks vajutage alla nupud + ja - . Näiteks kui soovite, et küpsetamine lõpeks kell 13:00, kuvatakse näidikule:

**^ 13:00**

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

**^ 10:00**

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



### Kohese küpsetusaja seadistamine

Järgige ülaltoodud juhiseid küpsetusaja seadistamiseks (punktid 1-3).



! Kui näidikule on kuvatud täht A, siis on AUTOrežiimis programmeeritud nii küpsetusaeg kui ka küpsetamise lõpuaeg. Ahju lülitamiseks käsirežiimile vajutage pärast iga AUTO küpsetusrežiimi üheaegselt alla nupud

COOKING TIME  ja END COOKING TIME .

! Sümbolipõleb koos ahju tulega kogu küpsetusprogrammi kestuse vältel.

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

### Eelnevalt seadistatud küpsetusaja tühistamine


Vajutage üheaegselt alla nupud COOKING TIME  ja COOKING END TIME .

### Eelnevalt seadistatud andmete parandamine või tühistamine

Sisestatud andmeid saab muuta mis tahes ajahetkel. Selleks vajutage vastavale nupule (TIMER, COOKING TIME või COOKING END TIME) ja nupule + või - . Küpsetusaja andmete tühistamisel tühistatakse automaatselt ka küpsetamise lõpuaeg ja vastupidi. Kui ahi on juba programmeeritud, siis ei saa sisestada küpsetusaja lõpuaega, mis on varem, kui programmeeritud küpsetamise algusaeg.

### Küpsetamise lõpuaja taimer \*

1. Taimeri kasutamiseks keerake nupp COOKING TIMER peaaegu täispöörde võrra päripäeva.
2. Soovitud aja seadistamiseks keerake nuppu vastupäeva: soovitud minutite arv nupul COOKING TIMER peab jääma kohakuti juhtpaneelil oleva tähisega.
3. Seadistatud aja möödumisel kostub helisignaal ja ahi lülitub välja.
4. Kui ahi on välja lülitatud, saab küpsetustaimerit kasutada tavalise taimerina.

! Ahju kasutamiseks ilma taimerita keerake nuppu COOKING TIMER seni, kui see on kohakuti sümboliga .

\* Ainult mõnedel mudelitel.



## Soovitused ahjus küpsetamiseks

| Valikulüliti seadistus                              | Toit  | Kaal, kg  | Resti asend alt lugedes | Eelsoojenduse aeg minutites | Termostaadi seadistus | Valmistamisaeg minutites |
|---|---|-----------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| <b>Küpsetamine</b>                                  | Tordid  | 0.5       | 3                       | 15                          | 180                   | 20-30                    |
|   | Puuviljakoogid  | 1         | 2/3                     | 15                          | 180                   | 40-45                    |
|   | Ploomikook  | 0.7       | 3                       | 15                          | 180                   | 40-50                    |
|   | Keeks   | 0.5       | 3                       | 15                          | 160                   | 25-30                    |
|   | Täidisega pannkoogid (kahel restil)                           | 1.2       | 2-4                     | 15                          | 200                   | 30-35                    |
|   | Väikesed koogid (kahel restil)                                | 0.6       | 2-4                     | 15                          | 190                   | 20-25                    |
|   | Juustusaiaakesed (kahel restil)                               | 0.4       | 2-4                     | 15                          | 210                   | 15-20                    |
|   | Kreemisaiaakesed (kolmel restil)                              | 0.7       | 1-3-5                   | 15                          | 180                   | 20-25                    |
|   | Küpsised (kolmel restil)                                      | 0.7       | 1-3-5                   | 15                          | 180                   | 20-25                    |
|   | Besee (kolmel restil)   | 0.5       | 1-3-5                   | 15                          | 90                    | 180                      |
| <b>Konvektsioon</b>                                 | Part  | 1         | 3                       | 15                          | 200                   | 65-75                    |
|   | Vasika- või veisepraad  | 1         | 3                       | 15                          | 200                   | 70-75                    |
|   | Seapraad  | 1         | 3                       | 15                          | 200                   | 70-80                    |
|   | Küpsised (muretainas)   | -         | 3                       | 15                          | 180                   | 15-20                    |
|   | Tordid  | 1         | 3                       | 15                          | 180                   | 30-35                    |
| <b>Ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim</b> | Pitsa (kahel restil)  | 1         | 2-4                     | 15                          | 220                   | 15-20                    |
|   | Lasanje   | 1         | 3                       | 10                          | 200                   | 30-35                    |
|   | Lambaliha   | 1         | 2                       | 10                          | 180                   | 50-60                    |
|   | Kanapraad ja kartulid   | 1         | 2-4                     | 10                          | 180                   | 60-75                    |
|   | Makrell   | 1         | 2                       | 10                          | 180                   | 30-35                    |
|   | Ploomikook  | 1         | 2                       | 10                          | 170                   | 40-50                    |
|   | Kreemitäidisega koogid (kahel restil)                         | 0.5       | 2-4                     | 10                          | 190                   | 20-25                    |
|   | Küpsised (kahel restil)                                       | 0.5       | 2-4                     | 10                          | 180                   | 10-15                    |
|   | Keeks (ühel restil)   | 0.5       | 2                       | 10                          | 170                   | 15-20                    |
|   | Keeks (kahel restil)  | 1.0       | 2-4                     | 10                          | 170                   | 20-25                    |
| Soolased pirukad                                    | 1.5   | 3         | 15                      | 200                         | 25-30                 |                          |
| <b>Ülatkuumutus</b>                                 | Toidu pruunistamine ideaalse tulemise tagamiseks küpsetamisel | -         | 3/4                     | 15                          | 220                   | -                        |
| <b>Grill</b>  | Merikeel ja tindikala   | 1         | 4                       | 5                           | Max                   | 8-10                     |
|   | Kalmaari- ja krevetikebabid                                   | 1         | 4                       | 5                           | Max                   | 6-8                      |
|   | Tursafilée  | 1         | 4                       | 5                           | Max                   | 10                       |
|   | Grillitud köögiviljad   | 1         | 3/4                     | 5                           | Max                   | 10-15                    |
|   | Vasikalihalõigud  | 1         | 4                       | 5                           | Max                   | 15-20                    |
|   | Karbonaad   | 1         | 4                       | 5                           | Max                   | 15-20                    |
|   | Hamburger   | 1         | 4                       | 5                           | Max                   | 7-10                     |
|   | Makrell   | 1         | 4                       | 5                           | Max                   | 15-20                    |
|   | Röstitud võileivad  | nr. 4     | 4                       | 5                           | Max                   | 2-3                      |
| <b>Ventilaator ja grill</b>                         | Grillkana   | 1.5       | 3                       | 5                           | 200                   | 55-60                    |
|   | Tindikala   | 1.5       | 3                       | 5                           | 200                   | 30-35                    |
| <b>VENTILERITUD ALAOSA režiim</b>                   | Latikas   | 1.5       | 2                       | 10                          | 200                   | 30-35                    |
|   | Kuldkala filee  | 0.5       | 3                       | 18'                         |                       | 25-35                    |
|   | Fooliumis meriahven   | 0.5       | 3                       | 16'                         | 170-180               |                          |
|   | Juurviljade segu (ühepajatoit)                                | 0.8 - 1,0 | 3                       | 24'                         | 160-170               | 15-20                    |
|   | Hästi küpsetatud juurviljad                                   | 1,5 - 2,0 | 3                       | 21'                         | 200-210               | 35-45                    |
|   |   |           |                         | 20'                         | 190-200               | 50 - 60                  |
|   |   |           |                         | 180 - 190                   | 55 - 60               |                          |
| <b>SULATAMISE režiim</b>                            | parandada köök  |           |                         |                             |                       |                          |

! Antud küpsetusajad on ligikaudsed ning sõltuvad isiklikest maitseeelistustest. Toidu grillimisel või kui kasutate režiimi Ventilaator + Grill, pange alt 1. siinile tilgapann.

# Ettevaatusabinõud ja soovitused

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

Ohutuse tagamiseks lugege järgnevat ohutusjuhised hoolikalt läbi.

## Üldohutus

- See seade on mõeldud toidu valmistamiseks kodus ning ei sobi kasutamiseks äri- ja tööstusettevõtetes.
- Seadet ei tohi paigaldada välistingimustesse, ka mitte kaetud aladele. Äärmiselt ohtlik on jätta seade vihma ja tormi kätte.
- Ärge puudutage pliidiplaati paljaste jalataldade ega märgate käte või jalataldadega.
- Pliiti võivad kasutada ainult täiskasvanud toidu valmistamiseks vastavalt käesolevale kasutusjuhendile.
- Antud juhend on mõeldud Klassi 1 (eraldiseisev) ja Klassi 2 (kahe kapi vahele paigaldatav) seadmele.
- Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kontrollige, et seadme toitekaablid ei puutu kokku teiste elektriseadmetega ega ahju kuumade osadega.
- Ventilatsiooni- ja hajutusavasid ei tohi kinni katta.
- Toidunõude asetamisel ahju või ahjust välja võtmisel kasutage alati pajakindaid.
- Ärge kasutage sisselülitatud pliidi lähedal kergestisüttivaid vedelikke (alkohol, bensiin jne).
- Ärge pange ahju alumises osas asuvasse panipaika ega ahju kergestisüttivaid materjale. Seadme juhuslikul sisse lülitamisel võib tekkida tulekahju.
- Kui te seadet ei kasuta, siis peavad nupud olema asendis<sup>•</sup>.
- Seadme lahtiühendamisel elektrivõrgust tõmmake pistikust, mitte kaablist.
- Enne seadme puhastamist või hooldust ühendage seade alati elektrivõrgust lahti.
- Kui seadmel peaks tekkima rike, siis ärge püüdke seda mitte mingil juhul ise parandada. Vastavate teadmisteta inimeste poolt tehtud remont võib põhjustada vigastusi või seadme talitlushäireid. Pöörduge klienditoe poole.
- Ärge toetage ahju uksele raskeid esemeid.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lapsed), kellel on vähenenud füüsilised, meelelised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused või kes ei ole seadme kasutamisega tuttavad. Kui kõnealused isikud seadet kasutavad, tuleb tagada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamine või anda sellistele isikutele eelnevalt juhiseid seadme kasutamiseks.
- Kui pliit on asetatud pjedestaal, võtma vajalikke ettevaatusabinõusid, et vältida pliit libisemist pjedestaal

## Kasutusest kõrvaldamine

- Pakkematerjali kasutusest kõrvaldamisel: järgige kohalikke eeskirju, mis võimaldavad pakendi taaskasutust.
- Vastavalt Euroopa Liidu Direktiivile 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta on keelatud majapidamisseadmete kahjutustamine koos tavaliste tahkete olmejäätmetega. Kasutuskõlbmatuks muutunud seadmed tuleb koguda kokku eraldi, et optimeerida neis sisalduvate materjalide taaskasutamist ja ringlussevõttu ning vähendada mõju inimtervisele ja keskkonnale. Ristiga mahakriipsutatud prügikonteineri tähis kõikidel toodetel tuleb kasutajale meelde kohustust viia seade kasutusest kõrvaldamisel spetsiaalsesse kogumispunkti. Täpsemat teavet majapidamisseadmete nõuetekohase kahjutustamise kohta saab kasutaja kohalikust omavalitsusest või seadme edasimüüjalt.

## Keskkonnakaitse

- GRILLI JA VENTILAATORI TEKITATUD SUNDRINGLUSE JA GRILLI režiimis peab ahju uks olema kindlasti suletud. See aitab saavutada parema tulemuse ja säästa elektrienergiat (umbes 10%).
- Kui vähegi võimalik, vältige ahju eelsoojendamist ja püüdke see alati eelnevalt täita. Avage ust nii vähe kui võimalik, sest iga avamisega kaasneb soojuskadu. Energia märkimisväärseks säästmiseks lülitage ahi umbes 5 kuni 10 minutit enne planeeritud küpsetamise aja lõppu ja kasutage toidu valmimiseks ahju jääksoojust.
- Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse kadu ukse kaudu
- Kui teil on kahetariifne elektrileping, aitab viitega keetmine säästa elektrit, käivitades pliidi töö majanduslikult soodsamal ajaperioodil.
- Poti või panni põhi peab täielikult katma pliidiplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning pottidest ülekeevad toiduained jätavad pliidile jäljed, mille eemaldamine võib osutuda raskeks.
- Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmata pottides, kulutab oluliselt enam energiat
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne
- Kui keedate pika valmimisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

# Hooldus

ET

## Seadme välja lülitamine

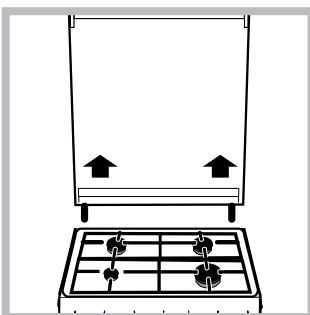
Enne hooldus- või puhastustööde tegemist ühendage seade elektrivõrgust lahti.

## Seadme puhastamine

! Ärge kasutage seadme puhastamiseks auru- ega surveseadmeid.

- Roostevabast terasest või emailiga kaetud välisosade ja kummitihendite puhastamiseks kasutage käesooja vee ja neutraalse seebi lahuses immutatud käsna. Raskestieemaldatavate plekkide puhastamiseks kasutage spetsiaalseid puhastusvahendeid. Pärast puhastamist loputage ja kuivatage pinnad hoolikalt. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid.
- Restid, põletite korgid ja põletid võib puhastamise lihtsustamiseks eemaldada. Peske neid sooja vee ja mitteabrasiivse puhastusvahendiga ja veenduge enne kuivatamist, et kõik põlenud toidujäägid on eemaldatud.
- Elektrisüütega pliitide elektroonilise süüteseadise klemmiosa tuleb sageli puhastada. Samuti kontrollige, et düüsid ei ole ummistunud.
- Ahju sisepindu on kõige parem puhastada pärast igat kasutuskorda, kui pinnad on veel leiged. Kasutage sooja vett ja puhastusvahendit, seejärel loputage ja kuivatage pinnad hoolikalt pehme lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Ahjuukse klaasi puhastamiseks kasutage käsna ja mitteabrasiivset puhastusvahendit, seejärel kuivatage hoolikalt pehme lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid materjale ega teravate servadega metallkaabitsaid, sest need võivad klaasi kriimustada ja selle pragunemist põhjustada.
- Lisatarvikuid võib pesta nagu toidunõusid, ka nõudepesumasinas.

### Kate\*



Kui pliidil on klaaskate, siis puhastage seda leige veega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pliidi tagaosa puhastamise hõlbustamiseks võib katte eemaldada. Avage kate täielikult ja tõmmake seda ülespoole (vt joonis).

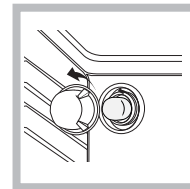
! Ärge sulgege katet, kui põletid on süüdatud või kui need on veel kuumad.

! Enne kaane avamist kuivatage võimalikud pritsmed.

## Ahju tihendite kontrollimine

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

## Ahju lambi väljavahetamine



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

seade uuesti elektrivõrku.

Ärge kasutage ahju lamp, mis / välisvalgustuse.

## Leegihajutajate hooldus

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

! Seda võib teha ainult tootja poolt volitatud kvalifitseeritud spetsialist.

## Klienditugi

Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

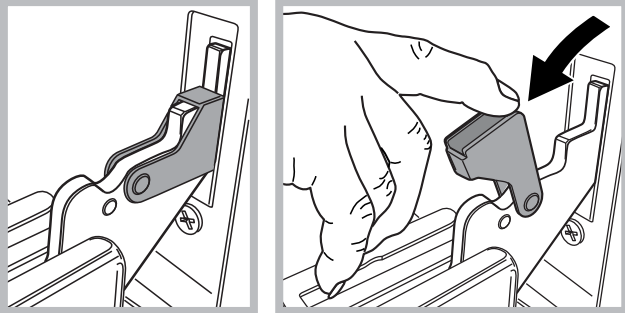
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiata seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

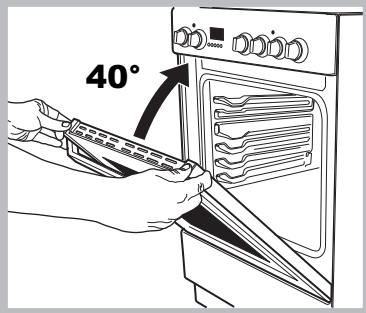
\* Ainult mõnedel mudelitel.

## Ahju ukse eemaldamine ja taaspaidamine

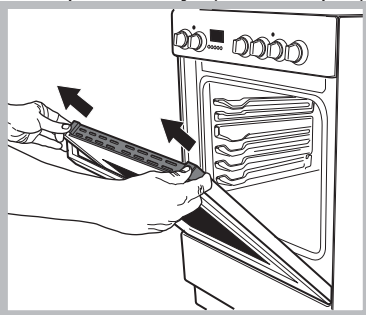
1. Avage uks
2. Pöörake ahju ukse hinged täielikult tagasisuunas (vaadake pilti)



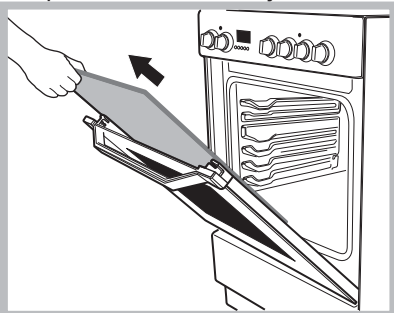
3. Sulgege uks kuni klambrid peatuvad (uks jääb umbes 40° avatuks) (vaadake pilti)



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



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

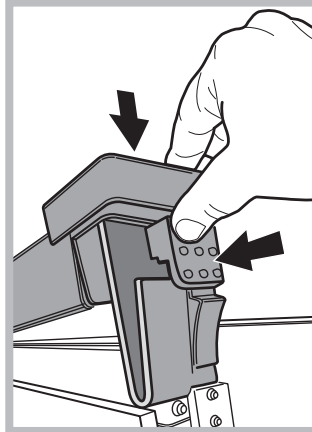


6. Pange klaas tagasi.

**HOIATUS!** Ahju kasutamiseks tuleb siseukse klaas eemaldada!

klaaspaneel korrektselt nii, et klaasile kirjutatud hoiatus poleks ümber pööratud ja oleks lihtsalt loetav.

7. Pange paneel tagasi, õigest paigutusest annab märku klõps.
8. Avage uks täielikult.
9. Sulgege toed (vaadake pilti).



10. Nüüd saate ukse täielikult sulgeda ja ahju saab jälle tavapäraselt kasutada

Auru abil ahju puhastamine:

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

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

Tähtis! Enne aurupuhastuse alustamist:

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

Peale eelmainitud tegevuste teostamist, soovime järgmist:

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

2 – Valige Saia režiim  funktsioon ja seadke temperatuur 100°C;

3 – Hoidke ahi sees 15 minutit;

4 – Lülitage ahi välja;

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

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

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

**!** Kõik puhastused tehke siis kui ahi on külm!

