

I5NSH1AE U  
I5GSHA 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,11  
Cooking modes,12  
Precautions and tips,14  
Care and maintenance,15  
Assistance,15

**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,17  
Uruchomienie i użytkowanie,21  
Użytkowanie piekarnika,22  
Zalecenia i środki ostrożności,24  
Konserwacja i utrzymanie,25  
Serwis Techniczny,25

**LT** Lietuviu

## Naudojimo instrukcijos viryklė ir orkaitė

### Turinys

Naudojimo instrukcijos,1  
ĮSPĖJIMAS,3  
Prietaiso aprašymas -Bendras vaizdas,5  
Prietaiso aprašymas -Valdymo pultas,6  
Montavimas,27  
Ąjungimas ir naudojimas,31  
Orkaitės naudojimas,32  
Atsargumo priemonės ir patarimai,34  
Techninė priežiūra,35  
Pagalba,35

**LV** Latviešu

## Lietošanas instrukcija PLĪTS UN KRASNS

### Saturs

Lietošanas instrukcija,1  
BRĪDINĀJUMS,3  
Ierīces apraksts -Vispārīga informācija,5  
Ierīces apraksts - Vadības panelis,6  
Uzstādīšana,37  
Leslīgšana un lietošana,41  
Cepēdkrāsns lietošana,42  
Piesardzības pasākumi un ieteikumi,44  
Tehniskā apkope un kopšana,45  
Palīdzība,45

**EE** Eesti keeles

## Kasutusjuhend PLIIT JA AHI

### Sisukord

Kasutusjuhend,1  
HOIATUS,4  
Seadme kirjeldus - Ülevaade,5  
Seadme kirjeldus - Juhtpaneel,6  
Paigaldamine,47  
Esmakäitamine ja kasutamine, 51  
Ahju kasutamine,52  
Ettevaatusabinõud ja soovitusel, 54  
Hooldus,55  
Klienditugi,55

**GB** WARNING

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.

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.

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

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

**PL** UWAGA

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

Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

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

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

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

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

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

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

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

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

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

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

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

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

**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 šveistikais, priešingu atveju kyla grėsmė subraižyti stiklo paviršių, o dėl to stiklas paprastai sutrūkinėja.

Vidiniai stalčiaus (kur yra) paviršiai gali įkaisti.

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 lemputę 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

rotalāties 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 nomaiņas pārbaudiet, vai ierīce ir izslēgta, lai nomaiņas laikā novērstu elektriskās strāvas trieciena risku.

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

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

## **EE** HOIATUS

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

Olge ettevaatlik ja vältige kontakti kütteelementidega.

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

Vanemad kui 8-aastased lapsed ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, meelelised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused, võivad seda seadet kasutada juhul, kui on tagatud

nende järelevalve ning neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

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

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

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

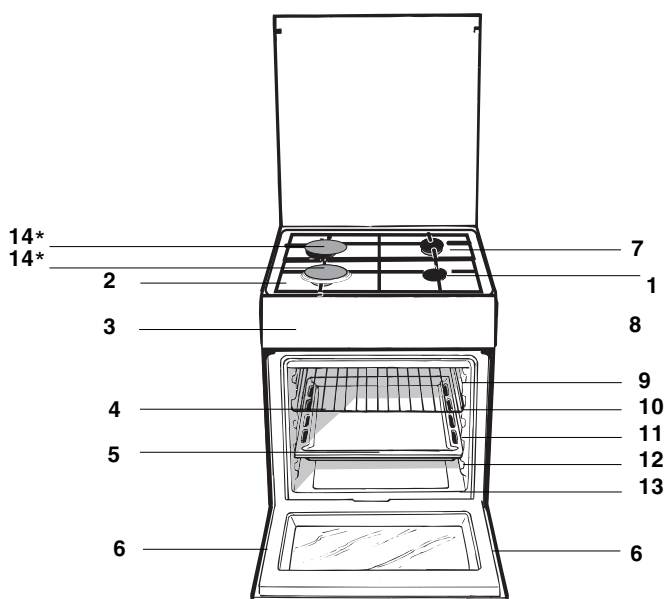
Enne kaane avamist eemaldage sellele kogunenud vedelik.

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.ELECTRIC HOTPLATE\*

## PL Opis urządzenia Widok ogólny

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

## LT Prietaiso aprađymas Bendras vaizdas

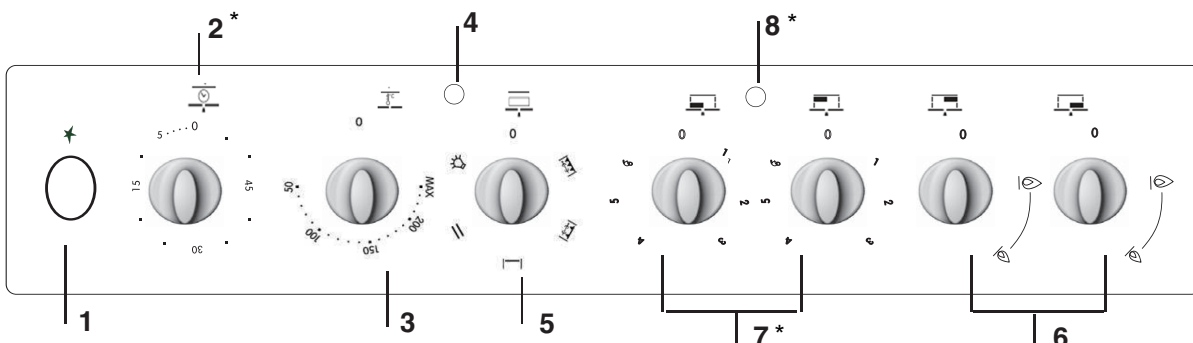
- 1.Dujų degiklis
2. Kaitlentės tinklelis
- 3.Valdymo pultas
- 4.KEPSNINĖ
- 5.SURINKIMO INDAS
6. Reguluojamoji kojėlė (Yra tik tam tikruose modeliuose)
7. Tīškaly sulaikymo paviršius
- 8.Slankiųjų grotelių TAKELIAI
9. padėtis 5
- 10.padėtis 5
- 11.padėtis 5
12. padėtis 5
13. padėtis 5
14. Elektroninis kaitlentės degikilį apšvietimas\*

## LV Ierīces apraksts Visparīgā informācija

- 1.Gāzes deglis
- 2.Plīts virsmas režģisg
- 3.STIKLA KERAMIKAS VIRSMA
- 4.Vadības panelis
- 5.CEPE TĀUKU PANNA
- 6.Regulējama kāja
- 7 Norobeļota 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.ELEKTRISK SILD ŠANAS VIRSMA\*

## 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 Elektriline keeduplaat\*



**GB**

### Description of the appliance Control panel

1. GAS BURNER IGNITION button
2. TIMER knob\*
3. THERMOSTAT knob
4. THERMOSTAT indicator light
5. SELECTOR knob
6. Hob BURNER control knob
7. ELECTRIC HOTPLATE indicator light \*
8. Electric HOTPLATE control knob\*

\* Only available in certain models.

**PL**

### Opis urządzenia Panel kontrolny

1. ZAPALARKA palników płyty
2. Pokrętko MINUTNIKA\*
3. Pokrętko TERMOSTATU
4. Lampka kontrolna TERMOSTATU
5. Pokrętko PROGRAMÓW PIEKARNIKA
6. Pokrętko PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ
7. pokrętko płyty elektrycznej\*
8. lampka kontrolna płyty elektrycznej \*

\*Tylko w niektórych modelach

**LT**

### Prietaiso aprađymas Valdymo pultas

1. Elektroninis kaitlentės degikilį apšvietimas
2. LAIKMAČIO rankenėlė □
3. TERMOSTATO rankenėlė
4. Indikacinė TERMOSTATO lemputė
5. PARINKIMO rankenėlė
6. Kaitlentės dujų degikilį valdymo rankenėlės
7. KAITINIMO ELEMENTŲ rankenėlės
8. Indikacinė KAITINIMO ELEMENTŲ lemputė

\*Yra tik tam tikruose modeliuose

**LV**

### Ierīces apraksts Vispārīga informācija

1. GĀZES DEĢĻA iedegšanas poga
2. **TAIMERA** slēdzis\*
3. **TERMOSTATA** slēdzis
4. **TERMOSTATA indikatora gaisma**
5. **SELEKTORA** slēdzis
6. DEĢĻA vadības slēdzi
7. Регулятори ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРК
8. Индикатор РСБЦЮЮЧОЇ КОНФОРКИ

\*Pieejams tikai noteiktiem modeļiem

**EE**

### Seadme kirjeldus Juhtpaneel

1. GAASIPÕLETI süütenupp
2. TAIMERI nupp\*
3. TERMOSTAADI nupp
4. TERMOSTAADI näidikutuli
5. VALIKUIüüiti
6. PÕLETITE reguleernupp
7. ELEKTRILISE KEEDUPLAADI reguleernupp
8. AKTIIVSE KEEDUPLAADI näidikutuli

\*Ainult mõnedel mudelitel

# 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.

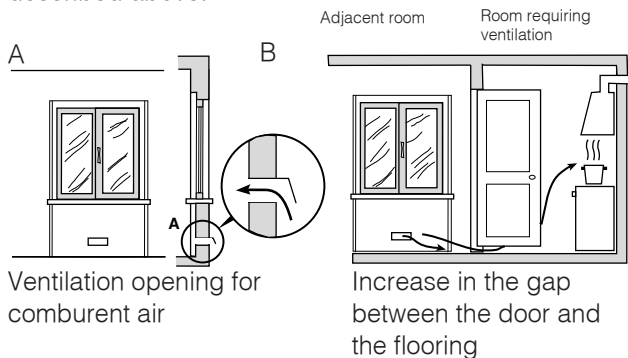
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

## 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).

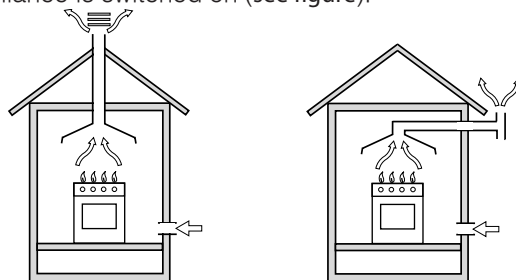
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of 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.

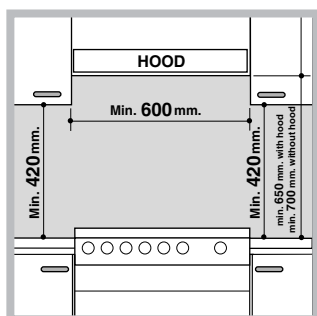
## Positioning and levelling

! 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, the 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. 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.

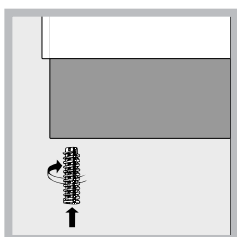


- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

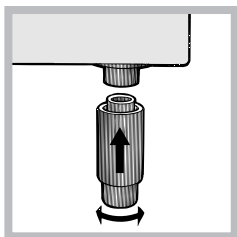
### Levelling

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 connections

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.

\* Only available in certain models.

! 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

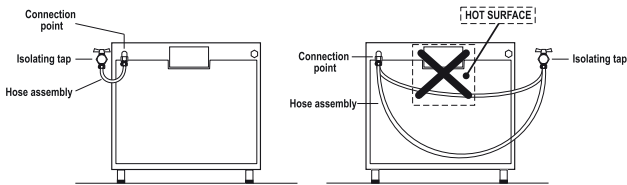
Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

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 connection for leaks

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

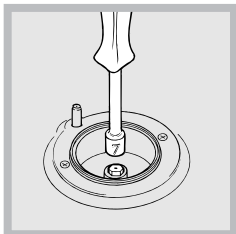
### Adapting to different types of gas

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**).

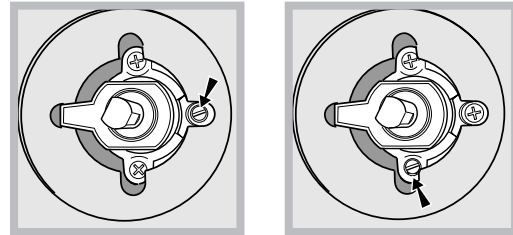
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

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.

! In the case of natural gas, the adjustment screw must be unscrewed by turning it anti-clockwise.



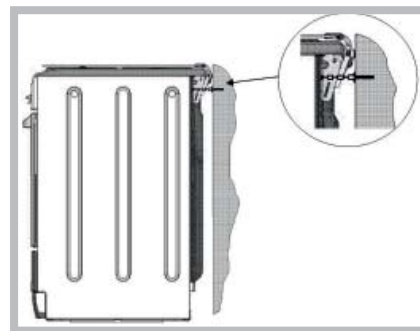
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! 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.

## Table of burner and nozzle specifications

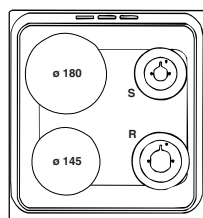
Table1 (for Poland)			G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Thermal power (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (mm)	Flow* g/h
Fast (Large)(R)	100	3,00	128	286	158	397	3,40	87	247
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	104	181	143(x)	251	2,20	70	160
Auxiliary (Small)(A)	51	1,00	76	95	106	132	1,30	52	95
Supply Pressures	Nominal (mbar)		16		10		29		
	Minimum (mbar)		20		13		37		
	Maximum (mbar)		25		16		44		

\* A 15°C 1013 mbar dry gas

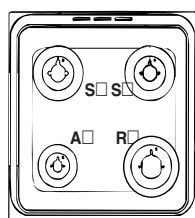
G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

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

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



I5NSH1AE U



I5GSHA U

TECHNICAL DATA	
<b>Oven dimensions (HxWxD)</b>	340x391x455 mm
<b>Volume</b>	61 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
<b>Power supply voltage and frequency</b>	see data plate
<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>ENERGY LABEL</b>	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Declared energy consumption for Natural convection Class – heating mode: ___ Static
	EC 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 - 90/369/EC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

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




# Start-up and use

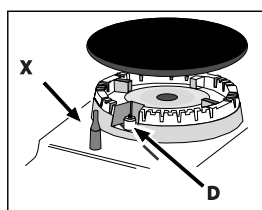
## Using the hob


### Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete 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\* (see figure), press the ignition button, marked with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum 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 flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device\*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

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

### 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.

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

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

### 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.

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.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Always place cookware on the rack(s) provided.

## Switching the cooking zones on and off

### The control knobs for the hob electric hotplates

The cookers can be fitted with normal and rapid electric hotplates in a variety of combinations (the rapid hotplates can be distinguished from the rest by the red boss in the centre of the same). To avoid any heat loss and damage to the hotplates, we advise you to use pans with a flat bottom, with a diameter which matches that of the hotplate itself. The table contains the different settings indicated on the knobs and the use for which the hotplates are recommended.

**Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without any pans. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.**

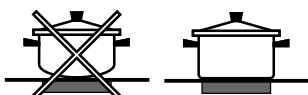
### Electric hotplate indicator light

This light comes on when any of the electrical hotplates on a hob which features electric hotplates have been turned on.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

### Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.




- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

### 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.

### Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and MAX, except for the GRILL programme, for which only the MAX power level is recommended.

#### **STATIC OVEN** mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best

to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

#### **OVEN 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).

#### **GRILL** mode

The top heating element is activated. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.



#### **DOUBLE GRILL** mode

The top heating element is activated. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

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

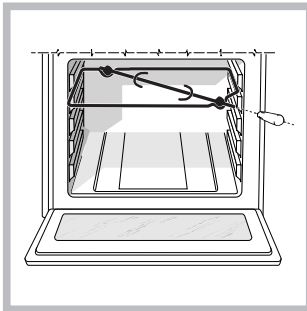
### Timer

To activate the Timer proceed as follows:

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

\* Only available in certain models.

**Rotisserie \***

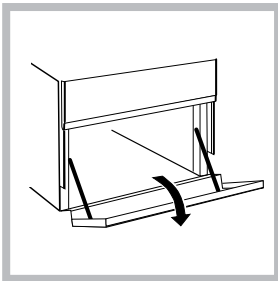


To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:

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 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.

**Practical cooking advice**

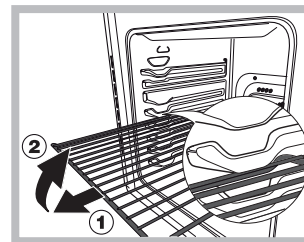
! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

**GRILL**

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

**PIZZA**

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.



**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).

**Oven cooking advice table**

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
<b>Static</b>	Lasagne	2.5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2.5	3	5	200	30-35
	Baked pasta	2.0	3	5	200	30-35
	Veal	1.7	2	10	180	60-70
	Chicken	1.5	3	10	200	80-90
	Duck	1.8	3	10	180	90-100
	Rabbit	2	3	10	180	70-80
	Pork	2.1	3	10	180	70-80
	Lamb	1.8	3	10	180	70-80
	Mackerel	1.1	2	5	180	30-40
	Mackerel	1.5	2	5	180	30-35
	Trout baked in foil	1	2	5	180	25-30
	Neapolitan-style pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits and small cakes	0.5	3	10	180	10-15
	Sweet unleavened flans and desserts	1.1	3	10	180	25-30
	Savoury pies	1	3	10	180	30-35
Leavened cakes	0.5	3	10	160	25-30	
Fruit cakes	1	3	10	170	25-30	
<b>Oven bottom</b>	Perfecting cooking					
<b>Grill</b>	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	4
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
<b>Double Grill</b>	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Chops	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	4 pcs	4	5	Max	5

! Cooking time depends on the individual taste and can be different from that given in the cooking advice table.

GB

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

## General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- 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 instructions apply to all countries listed at the beginning of the 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.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- 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 and that the gas tap is closed 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.
- **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. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

## Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and DOUBLE GRILL modes. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

# Care and maintenance

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

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

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- 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.
- Stainless steel can be marked by hard water that

has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

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

## Inspecting the oven seals

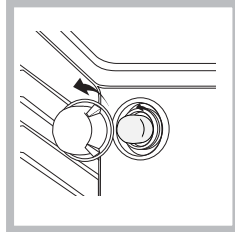
Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## 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 authorised by the manufacturer.**

## 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.**

## Assistance

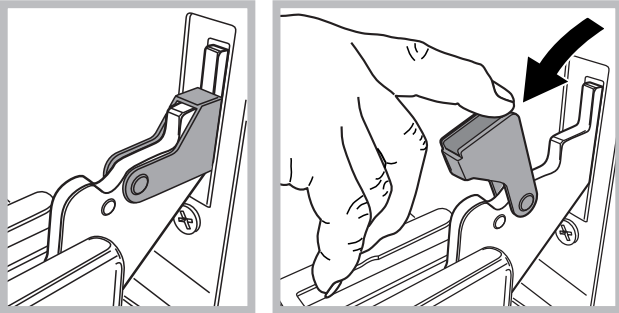
**Please have the following information to hand:**

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

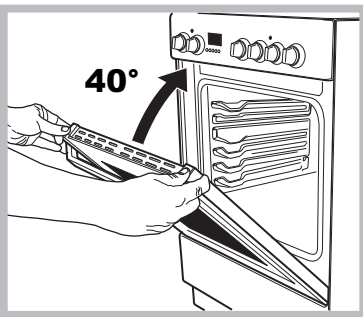
This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

## Removing and fitting the oven door:

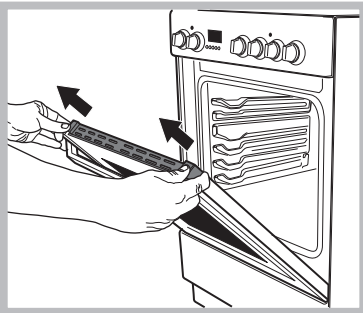
1. Open the door



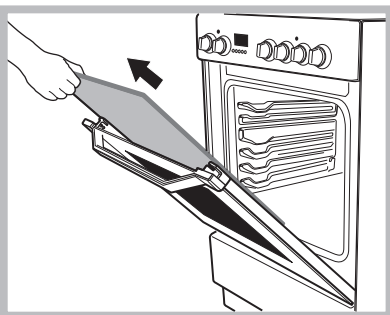
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



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.

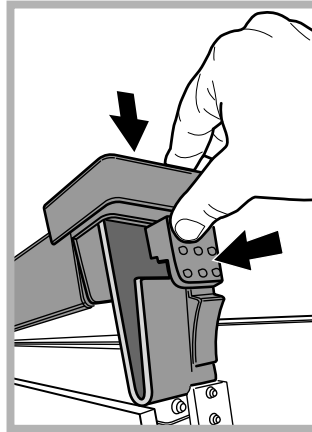
**WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!**

**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!**



! Zachować niniejszą książeczkę instrukcji by móc ją konsultować w przyszłości w dowolnej chwili. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy upewnić się, czy instrukcja została przekazana wraz z nim.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

! Instalacja urządzenia powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez wykwalifikowany personel.

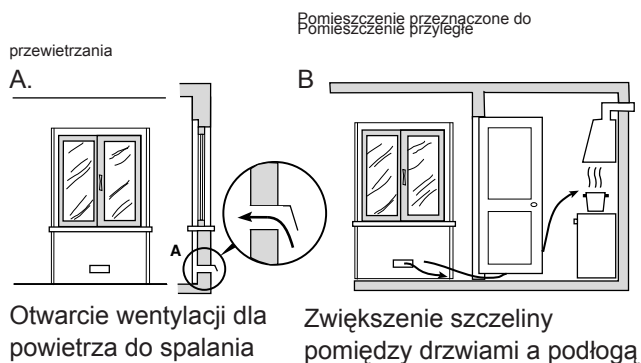
! Wszelkie działania w zakresie regulacji lub konserwacji muszą być wykonywane przy kuchence odłączonej od zasilania elektrycznego.

## Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi. W pomieszczeniu, w którym jest instalowane urządzenie, musi być zapewniony taki dopływ powietrza, jaki jest niezbędny dla prawidłowego spalania gazu (natężenie przepływu powietrza nie powinno być niższe od 2 m<sup>3</sup>/h na kW zainstalowanej mocy).

Wloty powietrza, zabezpieczone przez kratki, powinny mieć przewód o przekroju użytkowym co najmniej 100 cm<sup>2</sup> i powinny zostać rozmieszczone tak, aby nie mogły ulec nawet częściowemu zatkanemu (*patrz rysunek A*).

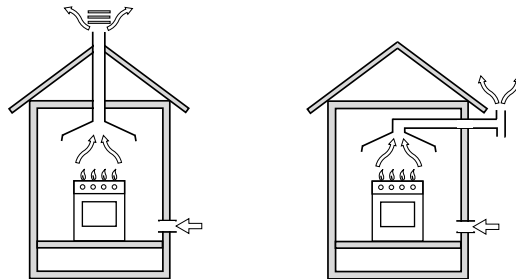
Wymiar tych wlotów powinien zostać zwiększony o 100% – do minimum 200 cm<sup>2</sup> – jeśli płyta robocza urządzenia nie posiada urządzenia zabezpieczającego przed brakiem płomienia i kiedy dopływ powietrza następuje w sposób niebezpośredni z przyległych pomieszczeń (*patrz rysunek B*) – o ile nie są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



! Po dłuższym użytkowaniu urządzenia zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

## Odprowadzanie spalin

Odprowadzanie spalin musi być zapewnione przez okap połączony z kominem o ciągu naturalnym i o sprawnym działaniu lub przez wentylator elektryczny, który włącza się automatycznie przy każdym uruchomieniu urządzenia (*patrz rysunki*).



Odprowadzanie bezpośrednie na zewnątrz

Odprowadzanie przez komin lub rozgałęziony kanał dymowy (wyłącznie do urządzeń kuchennych)

! Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół, dlatego pomieszczenia, w których znajdują się butle GPL, powinny być wyposażone w otwory wychodzące na zewnątrz, umożliwiające odpływ dołem ewentualnych wycieków gazu.

Butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub wnękach położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). W pomieszczeniu należy przechowywać jedynie aktualnie użytkowaną butlę, z dala od źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki), mogących doprowadzić do wzrostu jej temperatury powyżej 50°C.

## Ustawienie i wypoziomowanie

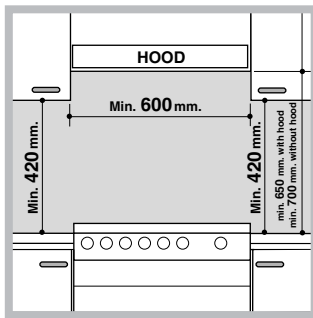
! Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza poziomu roboczego.

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

Dla zapewnienia prawidłowej instalacji:

- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub w innym pomieszczeniu (nie w łazience);
- jeśli płaszczyzna kuchenki jest wyższa w stosunku do płaszczyzny mebli, powinny one zostać umieszczone w odległości co najmniej 600 mm od urządzenia;
- jeśli kuchenka jest instalowana pod szafką wiszącą, powinna ona znajdować się w odległości minimum 420 mm od płyty kuchenki.

Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki

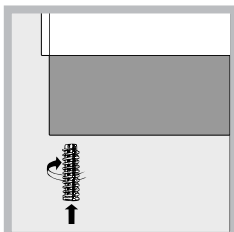


wiszące są łatwopalne (*patrz rysunek*);

- nie umieszczać zasłon za kuchenką, ani w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według zaleceń odpowiedniej instrukcji.

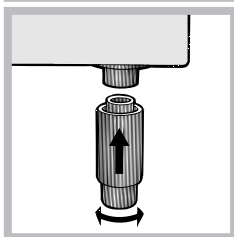
### Wypoziomowanie

Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczane jako



wyposażenie, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (*patrz rysunek*).

Nóżki\* mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.



### Podłączenie do sieci elektrycznej

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz tabela Dane techniczne*).

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50°C.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, wymienić

\*Dostępne tylko w niektórych modelach

gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęźników.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien mieć zgięć, ani nie powinien być zgnieciony.

! Przewód musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny.

**! W przypadku nie przestrzegania powyższych warunków producent zwolniony zostanie z wszelkiej odpowiedzialności.**

### Podłączenie gazu

Podłączenie do sieci gazowej lub do butli gazowej może być wykonane przy pomocy przewodu giętkiego gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi oraz po upewnieniu się czy urządzenie jest wyregulowane odpowiednio dla typu gazu, którym będzie zasilane (*patrz etykieta kalibracyjna na pokrywie*: w przeciwnym razie *patrz niżej*). W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi. Dla ułatwienia podłączenia zasilanie gazem może być skierowane bocznie\*: zastąpić złączkę przewodu giętkiego zatyczką i wymienić uszczelkę, dostarczaną jako wyposażenie.

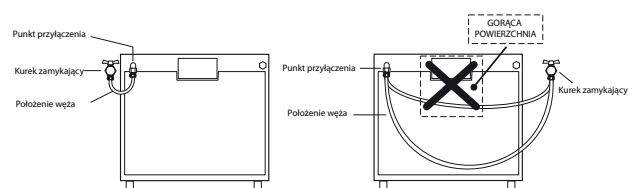
! Dla zapewnienia bezpieczeństwa pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia, należy się upewnić czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach wskazanych w tabeli Charakterystyka palników i dysz (*patrz niżej*).

### Podłączenie gazu przy pomocy przewodu gumowego

Sprawdzić czy przewód odpowiada obowiązującym normom krajowym. Wewnętrzna średnica przewodu powinna wynosić: 8 mm przy zasilaniu gazem płynnym; 13 mm przy zasilaniu metanem.

Po wykonaniu podłączenia upewnić się czy przewód:

- nie styka się w żadnym punkcie z częściami, które osiągną temperatury przekraczające 50°C;
- nie jest narażony na naciągnięcie ani poskręcanie i nie ma na nim zagięć lub przewężeń;
- nie ma styczności z przedmiotami tnącymi, ostrymi krawędziami, ruchomymi częściami i nie jest



- przygnieciony;
- jest łatwo dostępny na całej długości dla umożliwienia wykonywania kontroli jego stanu;
- jego długość wynosi mniej niż 1500 mm;
- jest dobrze umocowany na dwóch końcach za pomocą odpowiednich zacisków mocujących, zgodnych z obowiązującymi normami krajowymi.

! Jeśli nie może być spełniony jeden z tych warunków lub ich większa liczba, albo jeśli kuchenka jest instalowana zgodnie z warunkami klasy 2 - podklasy 1 (urządzenie umiejscowione pomiędzy dwoma meblami), należy zastosować przewód giętki stalowy (*patrz niżej*).

### Podłączenie gazu przy pomocy przewodu giętkiego ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Sprawdzić czy przewód i uszczelki odpowiadają obowiązującym normom krajowym.

Aby zamontować przewód należy usunąć złączkę przewodu giętkiego znajdującą się na urządzeniu (złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim).

! Wykonać podłączenie tak, aby całkowita długość przewodów nie przekraczała 2 metrów oraz upewnić się czy przewód nie styka się z ruchomymi częściami i czy nie jest przygnieciony.

### Kontrola szczelności

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

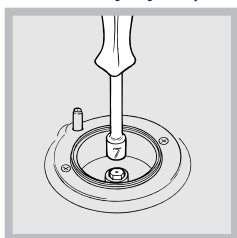
### Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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

### Dostosowanie płyty grzejnej

Wymiana dysz palników płyty:

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



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

Regulacja minimum palników płyty:

1. ustawić kurek w położeniu

minimum;

2. zdjąć pokrętkę i kręcić śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka aż do uzyskania małego regularnego płomienia.

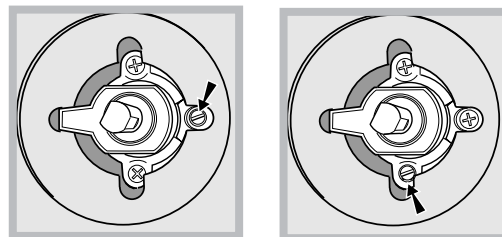
! W przypadku gazów płynnych śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca;

3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętkiem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.

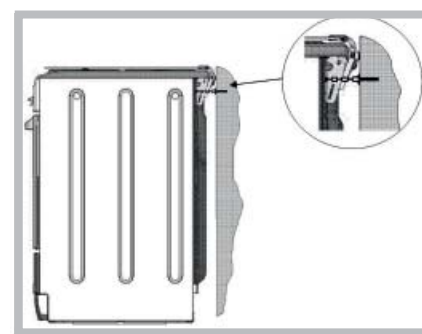
! Palniki płyty nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

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

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



### Łańcuszek bezpieczeństwa



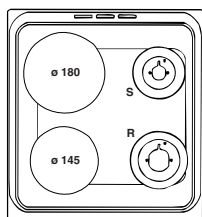
! Aby uniknąć przechylenia się urządzenia (np w przypadku wejścia dziecka na drzwiczki), **NALEŻY** zainstalować łańcuszek bezpieczeństwa!

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.

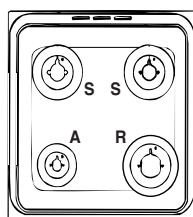
Wkręt powinien zostać odpowiednio dobrany, w zależności od materiału, z którego wykonana jest ściana znajdująca się za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9mm, należy użyć podkładki.

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

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



I5NSH1AE U



I5GSHA U

DANE TECHNICZNE	
<b>Wymiary piekarnika W x D x G</b>	340x391x455 mm
<b>Objętość</b>	(l) 61
<b>Wymiary użytkowe szuflady</b>	szerokość (cm) 42 głębokość (cm) 44 wysokość (cm) 17
<b>Palniki</b>	mogą być dostosowane do wszystkich rodzajów gazu wskazanych na tabliczce znamionowej
<b>Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego</b>	patrz tabliczka znamionowa
<b>ETYKIETA ENERGETYCZNA</b>	Dyrektywa 2002/40/WE na etykietce piekarników elektrycznych Norma EN 50304  Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: Piekarnik Tradycyjny _____
	Dyrektywy unijne: 2006/95/EC z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EC z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, 90/396/EEC z dnia 29/06/90 (gaz) z późniejszymi zmianami, - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

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

## Tabela charakterystyk palników i dysz

Tabela 1 (dla Polski)

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




\* A 15°C 1013 mbar – gaz suchy  
G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>  
G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m<sup>3</sup>  
G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m<sup>3</sup>

## Użytkowanie płyty grzejnej

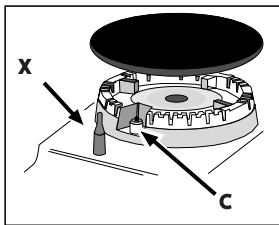
### Włączanie palników

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

W celu włączenia palnika na płycie grzejnej:

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zapłon



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

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

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

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

W celu wyłączenia palnika przekręcić pokrętkło aż do zatrzymania •.

### Praktyczne rady dotyczące użytkowania palników

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

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

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

! Podczas pierwszego uruchomienia należy uruchomić

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

! Przed użyciem należy obowiązkowo usunąć folię plastikową ze ścianek urządzenia!

## Uruchomić piekarnik

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

Podczas pieczenia można zawsze;

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

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

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

### Lampka kontrolna TERMOSTAT

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

### Strefy pieczenia z elementami radiacyjnymi

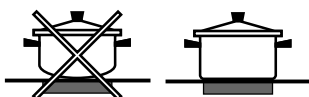
Charakteryzują się właściwościami przypominającymi typowe właściwości kuchенок gazowych: szybką reakcją na sterowanie i wyświetlaniem mocy chwilowej.

Obracać odpowiednim pokrętkłem w kierunku ruchu wskazówek zegara od 1 do 6.

Poz.	Płyta normalna lub szybka
0	Wyłączona
1	Gotowanie jarzyn, ryb
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli
3	Kontynuacja gotowania dużych ilości potraw, gęstych zup
4	Pieczenie (średnie)
5	Pieczenie (mocne)
6	Przyrumienianie lub szybkie doprowadzanie do wrzenia

### Praktyczne porady związane z użytkowaniem płyty grzejnej

- Stosować garnki z płaskim dnem i znacznej grubości, aby mieć pewność, że dokładnie przylegają do strefy grzejnej;



- stosować garnki o średnicy wystarczającej do całkowitego przykrycia strefy grzejnej, tak aby zapewnić wykorzystanie całego ciepła;



- upewnić się, że dna garnków są zawsze dokładnie oczyszczone i suche; dzięki temu uzyska się optymalne przyleganie do stref grzejnych i zarówno garnki, jak i płyta grzejna będą miały większą trwałość;
- unikaj stosowania tych samych garnków co używane na palnikach gazowych: skupienie ciepła w przypadku palników gazowych może odkształcić dno garnka, przez co nie będzie on dokładnie przylegać;
- nie pozostawiać nigdy strefy gotowania włączonej bez garnka, gdyż może ona ulec uszkodzeniu.

### Programy pieczenia

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

— PIEKARNIK STATYCZNY (tradycyjny)

Załączają się górny i dolny element grzejny. Przy użyciu tradycyjnego programu pieczenia należy piec wyłącznie na jednym ruszcie. W przypadku ułożenia pokarmów na wielu poziomach rozkład ciepła będzie nierówny.

\* Dostępne w niektórych modelach.

### — GRZAŁKA DOLNA

Uruchamia się dolny element grzejny. Ten program jest zalecany dla dopiekania w środku jedzenia przygotowywanego w blachach, które jest już dobrze przypieczone z wierzchu, lub dla pieczenia deserów z dżemem lub owocami na wierzchu, które należy jedynie przyrumienić. Funkcja ta nie pozwala na uzyskanie wewnątrz piekarnika temperatury maksymalnej 250 st C, tak więc nie zaleca się pieczenia jedynie przy użyciu tej funkcji, chyba że pieczemy ciasta, które wymagają temp. niższej lub równej 180 st C.

 GRILL (górną grzałką)

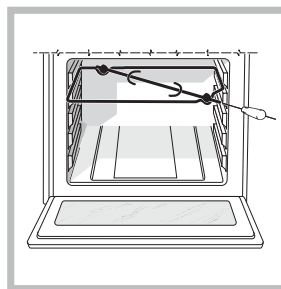
Uruchamia się górny element grzejny. Wysoka temperatura oddziałująca bezpośrednio na jedzenie umożliwia przypiekanie na powierzchni mięs i pieczeni, pozwalając zachować im wilgotność w środku.

 PODWÓJNY GRILL


Uruchamia się górny element grzejny. Program perfekcyjny dla potraw, które wymagają maksymalnie wysokiej temperatury: steki wołowe, jagnięce, żeberka, filety, hamburgery itp.

! Gotowanie na programach: GRILL i GRILL PODWÓJNY należy przeprowadzać przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

### Rożen \*



Z rożna korzysta się w następujący sposób:

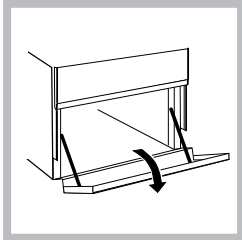
- wsunąć tacę na kapiący tłuszcz w prowadnicę nr 1
- zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej środkowej części piekarnika, sprawdzając czy przednie połączenie rożna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej
- zdemontować plastikowy uchwyt i uruchomić silnik obracający rożen za pomocą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

### Oświetlenie piekarnika

Włącza się obracając pokrętkę PROGRAMY w dowolne położenie, różnie niż "0", i pozostaje włączone tak długo póki piekarnik pracuje. Po wybraniu przy pomocy pokrętki, światło zapala się bez uruchamiania żadnego z elementów grzewczych.

### Dolna szuflada

Poniżej piekarnika znajduje się komora, która może być wykorzystana jako depozyt akcesoriów lub naczyń. W celu otwarcia drzwiczek obrócić ku dołowi (patrz ysunek).



### Minutnik

Aby włączyć minutnik:

1. Przekręć pokrętkę minutnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby nastawić dzwonek
2. Przekręć pokrętkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aby ustawić czas.

### Praktyczne porady dotyczące pieczenia.

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

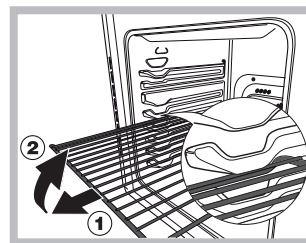
! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### GRILL

- Ustawiać ruszt w położeniu 5. Jedzenie powinno znajdować się umieszczone na centralnej części rusztu.
- Zaleca się ustawiać poziom energii na maksimum. Nie należy przejmować się, jeśli górny grzejnik nie jest stale włączony: jego pracą steruje termostat;

### PIZZA

- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kuchenki. W przypadku brytfanny wydłużyć 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 wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).

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

### Tabela pieczenia

Programy pieczenia	Potrawy	Waga (ikg)	Pozycja rusztu	Czas nagrzewania piekarnika (min)	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Stacyjny (tradycyjny)	Lasagne	2.5	2	5	200	45-50
	Pierogi	2.5	3	5	200	30-35
	Makaron zapiekany	2.0	3	5	200	30-35
	Cielęcina	1.7	2	10	180	60-70
	Kurczę	1.5	3	10	200	80-90
	Kaczka	1.8	3	10	180	90-100
	Królik	2	3	10	180	70-80
	Wieprzowina	2.1	3	10	180	70-80
	Jagniecina	1.8	3	10	180	70-80
	Makrela	1.1	2	5	180	30-40
	Kiełec	1.5	2	5	180	30-35
	Pstrąg (pieczony w rękawie)	1	2	5	180	25-30
	Pizza Neapolitańska	1	2	15	220	15-20
	Biszkopty/ciasteczka	0.5	3	10	180	10-15
	Słodkie desery (nie rosnące)	1.1	3	10	180	25-30
	Pikantne	1	3	10	180	30-35
Ciasta rosnące	0.5	3	10	160	25-30	
Tarty owocowe	1	3	10	170	25-30	
Grzałka dolna	Przypiekanie					
Grill (grzałka gorna)	Sola	1	4	5	Max	8
	Krewetki, owoce morza	1	4	5	Max	4
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa grillowane	1	3/4	5	Max	8-10
Podwojny Grill	Stek cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotleciki	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tosty	4 szt	4	5	Max	5


Uwaga! Czas wypiekania zależy od indywidualnego gustu i smaku i może być inny od podanego w tabeli .

# Zalecenia i środki ostrożności

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Poniższe zalecenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

## Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet jeśli miejsce to jest zadaszony, ponieważ wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- Urządzenie 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.
- Instrukcja dotyczy urządzenia klasy 1 (wolnostojącego) lub klasy 2 – podklasa 1 (zabudowanego pomiędzy dwoma meblami).
- **Podczas użytkowania urządzenia elementy grzejne oraz niektóre części drzwi piekarnika mocno się nagrzewają. Uważać, aby nie dotknąć tych części i by dzieci nie zbliżyły się do piekarnika.**
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzаныmi elementami urządzenia.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie stosować płynów łatwopalnych (alkohol, benzyna, itp.) w pobliżu urządzenia, kiedy jest ono używane.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych w dolnej komorze depozytowej lub w piekarniku; jeśli urządzenie zostało niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji , kiedy urządzenie nie jest używane.
- Nie należy wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie awarii nie należy w żadnym wypadku ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia próbując je naprawić. Skontaktować się z Serwisem.
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.

- Nie dopuścić aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- Kuchnię należy ustawiać na podłodze (nie ustawiać na cokole)

## Zalecenia dotyczące odpadów

- Usuwanie opakowania: Należy stosować się do zaleceń dotyczących segregacji odpadów. Dzięki temu opakowania będą mogły zostać ponownie wykorzystane.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie odpadów w postaci urządzeń elektrycznych oraz elektronicznych (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi zagospodarowywania stałych odpadów miejskich. Wycofane z użytku urządzenia powinny być gromadzone oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyklingu materiałów, z których są wykonane, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku zbiórki selektywnej. W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania sprzętu domowego, użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do skupujących go sprzedawców.

## Oszczędność i ochrona środowiska

- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie” (*patrz Programy*) i „opóźnione czyszczenie automatyczne” (*patrz Konserwacja i utrzymanie*), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach GRILL i PODWOJNY GRILL zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Należy utrzymywać sprawność i czystość uszczelek, tak aby dokładnie przylegały do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.



## Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

## Czyszczenie urządzenia

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

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć urządzenie po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Kratki, pokrywki, separatory płomienia oraz palniki płyty grzejnej są zdejmowalne dla ułatwienia ich czyszczenia; należy je myć w ciepłej wodzie z dodatkiem nie ściernego proszku, usuwając z nich wszelkie osady, a następnie dokładnie je susząc.
- Często czyścić końcówki urządzeń zabezpieczających\* przed brakiem płomienia.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy użyć do tego celu ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć ją miękką szmatką; nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykle sztućce, także w zmywarkach.
- Unikać zamykania pokrywy dopóki palniki są włączone lub jeszcze ciepłe.

## Sprawdzanie uszczelek piekarnika

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

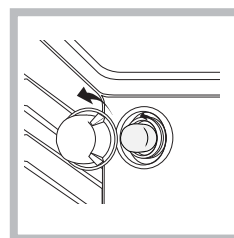
## Konserwacja kurków gazowych

Z czasem, może się zdarzyć, pokrętko zaworka gazu zablokuje się lub jego obrót będzie utrudniony. Wówczas zaworek należy wymienić.

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

## Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

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



2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną : napięcie 230V, moc 25 W, złącze E 14.  
3. Założyć pokrywkę o podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej.

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

## Serwis Techniczny

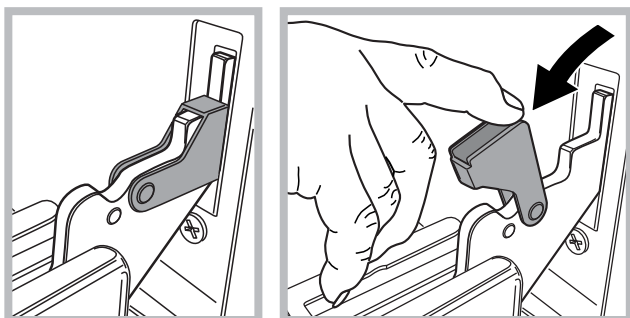
Należy podać:

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

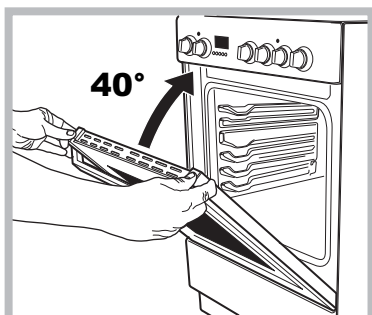
Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

## Wyjmowanie i montaż drzwi piekarnika:

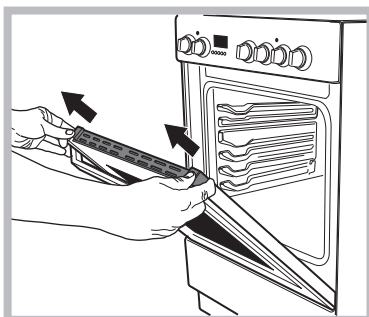
1. Otwórz drzwi piekarnika
2. Obróć zaciski zawiasów drzwi piekarnika całkowicie do tyłu (patrz: zdjęcie)
3. Zamknij drzwi piekarnika tak daleko, jak pozwolą na to



zaciski (drzwi pozostaną otwarte pod kątem około 40°)  
(patrz: zdjęcie)

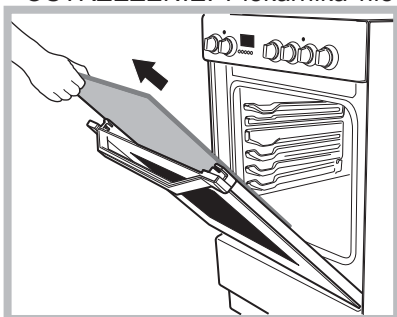


4. Naciśnij dwa przyciski na górnym profilu i go wyciągnij (patrz: zdjęcie)
5. Wyciągnij tafelę szklaną i wyczyść tak, jak to opisano w rozdziale: „Czyszczenie i konserwacja”



6. Włóż szybę z powrotem.

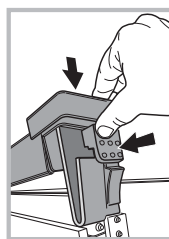
**OSTRZEŻENIE!** Piekarnika nie można używać, gdy



wyjęta jest wewnętrzna szyba drzwi!

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

7. Włóż z profil powrotem, kliknięcie będzie oznaczać, że część jest umieszczona właściwie.
8. Otwórz do końca drzwi piekarnika.
9. Zamknij zaciski zawiasów (patrz: zdjęcie).



10. Można teraz zamknąć całkowicie drzwi piekarnika i rozpocząć jego normalne użytkowanie.

## Czyszczenie piekarnika wspomagane parą


Metoda ta jest szczególnie zalecana po pieczeniu bardzo tłustych mięs.

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

**! Ważne!** Zanim rozpoczniesz czyszczenie parą:

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

Wykonaj powyższą czynność zgodnie z następującymi wskazówkami:

1. na blachę do pieczenia ustawioną w piekarniku na dolnej półce wlej 300 ml wody. W modelach bez głębokiej blachy, skorzystaj z blachy do pieczenia i umieść ją na ruszcie na dolnej półce;
2. Wybierz funkcję piekarnika Tryb DOLNY:  i ustaw temperaturę na 100°C;
3. odczekaj 15 minut;
4. wyłącz piekarnik;
5. Gdy piekarnik ostygnie, możesz otworzyć drzwi, aby dokończyć czyszczenie wodą i wilgotną ściereczką;
6. po myciu wytrzyj komorę piekarnika do sucha.

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

**! Czyść piekarnik tylko po jego wystygnięciu!**

# Montavimas

LT

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

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

! Prietaisą turi montuoti specialistas pagal pateiktas instrukcijas.

! Bet kokie taisymai ar priežiūros darbai turi būti atliekami viryklę atjungus nuo maitinimo ádaltinio.

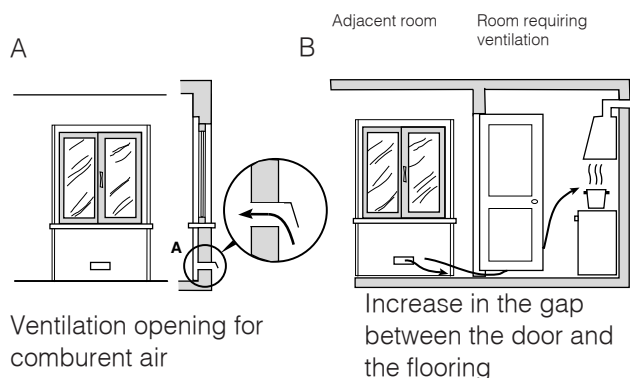
! Rekomenduojame prieš pirmą kartą naudojant orkaitę išvalyti laikantis instrukcijų, pateiktamų skyriuje „Priežiūra“.

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

Oro paėmimo angos, apsaugotos grotelėmis, turi turėti vamzdžius, 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 árenginio. Kai oro srautas netiesioginiu būdu tiekiamas á gretimas patalpas (žr. B pav.), jei jos nėra pastato bendro naudojimo dalys, didesnio gaisro pavojaus vietos ar miegamieji, paėmimo angos turi būti su išvestu ventiliaciniu vamzdžiu.

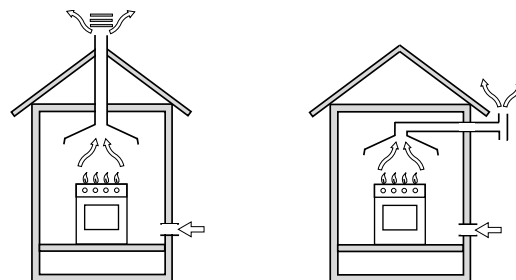


Ventilation opening for combustion air

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

## Degimo metu susidariusių dūmų išmetimas

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



Fumes channelled straight outside

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

! Suskystintosios naftos dujos yra sunkesnės už orą ir kaupiasi apačioje, tad visose patalpose, kuriose yra SND balionai, turėtų būti á lauką išvestas angis, kad dujos galėtų lengvai ištekėti.

SND balionai negali būti montuojami ar laikomi patalpose, kurios yra po žeme (pvz., rúsyje). Patalpose turi būti laikomas tik naudojamas balionas; jis turi būti laikomas atokiau nuo áilumos ádaltinių (orkaitė, kaminis, viryklė), kurios galėtų baliono temperatūrą pakelti aukščiau nei 50 °C.

## Padėtis ir idlyginimas

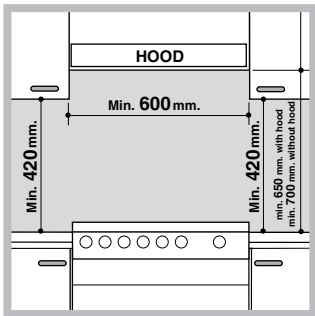
! Prietaisą galima montuoti ir áalia spintelė, jei jį paviršius nėra aukščiau nei kaitlentės paviršius.

! Siena, besiliečianti su prietaiso galu, turi būti pagaminta iš nedegiančių, karščiui atsparių medžiagų (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 sienine spintelė, nuo kaitlentės paviršiaus iki spintelės apačios turi būti ne mažesnis kaip 420 mm atstumas. Šis atstumas reikia padidinti iki 700 mm, jei sieninė spintelė yra degios (žr. pav.).

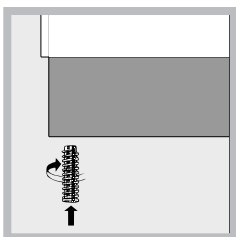
LT



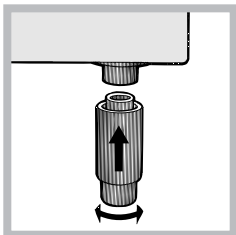
- Už viryklės ar mažesniu nei 200 mm atstumu nuo jos šonai negali būti užuolaidai.
- Gaubtai turi būti montuojami remiantis atitinkamose instrukcijose pateikiamais nurodymais.

#### Išlyginimas

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



Kojos\* išlenkia į lizdus, esančius po virykle.



#### Elektros jungtis

Sumontuokite standartiną kištuką, atitinkantą prietaiso duomenų plokštelėje nurodytą apkrovą (žr. techninį duomenų lentelę).

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

Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio, išsitikinkite, kad:

- Prietaisas atžemintas, o kištukas atitinka reikalavimus.
- Lizdas gali atlaikyti didžiausią prietaiso galią, nurodytą duomenų plokštelėje.
- Atampa atitinka duomenų plokštelėje nurodytą atšampos 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 neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šių saugos nurodymų.**

#### Dujų prijungimas

Prie dujų tinklo arba dujų baliono galima jungti gumine ar plienine žarna pagal galiojančius reikalavimus, prijungus būtina išsitikinti, kad prietaisas tinka tiekiamam dujų tipui (žr. etiketę ant gaubto: kitu atveju žr. *toliau*). Naudojant suskystintąsias dujas iš baliono, reikia sumontuoti slėgio reguliatorių, atitinkantį galiojančius reikalavimus. Norint palengvinti prijungimą, dujų tiekimą galima pasukti šonu\*: pakeisti žarnos laikiklio padėtį ir tarpiklį, kuris pridedamas kartu su šrenginiu.

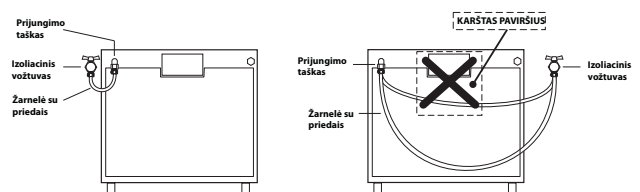
! Patikrinkite, ar dujų tiekimo slėgis atitinka reikiamą, nurodytas degiklių ir antgalių specifikacijų lentelėje (žr. *toliau*). Taip užtikrinsite, kad prietaisas veiktų saugiai ir ilgai, o energija būtų naudojama veiksmingai.

Dujų prijungimas lanksčia gumine žarna

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

Prijungus reikia patikrinti, ar žarna:

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



\* Yra tik tam tikruose modeliuose.

! Jei viena ar kelios iš šių sąlygų netenkinamos arba viryklė turi būti montuojama pagal sąlygas, skirtas 2 klasės 1 poklasio prietaisams (montuojama tarp dviejų spintelėlių), reikia naudoti plieninį žarną (žr. toliau).

Lanksčią plieninį vamzdį be jungčių prijungimas prie srieginės jungties

Ásitinkite, 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, ásitinkite, jog ji nesuspausta ir nesiliečia su judančiomis dalimis.

Patikrinkite, ar ties jungtimis nėra nuotėkių

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

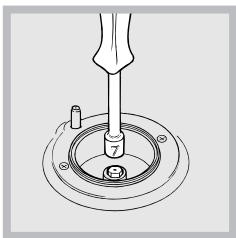
### Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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

Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:

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



Kaitlentės degiklių mažiausios nuostatos reguliavimas:

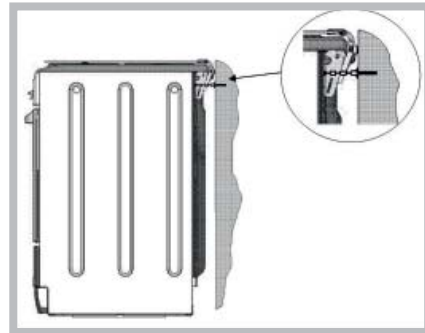
1. Atsukite čiaupą ir mažiausią padėtį.
2. Išimkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtą, kuris yra prie čiaupo kaidžio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.

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

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

! Kaitlentės degikliams pirminis oro reguliavimas nereikalingas.

### Saugos grandinės



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

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

## Degikliø ir antgalio specifikacijø lentelë

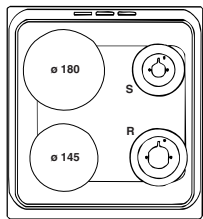
Degiklis	Skersmuo (mm)	Šiluminë galia kW (p.c.s.*)		Suskystintosios dujos				Gamtinës dujos	
		Vardinis	Redukuota	Pralaida 1/100 (mm)	Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* g/val.		Antgalis 1/100 (mm)	Srautas* l/val.
Greitasis (didelis) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Pusiau greitas (vidutinis) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Papildomas (mažas) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Tiekimo slëgis		Vardinis (mbar) Mažiausias (mbar) Didžiausias (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausiosios dujos

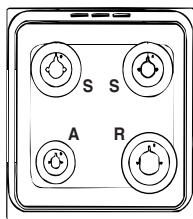
\*\* Propanas P.C.S. = 50,37 MJ/kg

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



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



I5NSH1AE U



I5GSHA U

TECHNINIAI DUOMENYS	
<b>Orkaitës matmenys (A x P x G)</b>	340x391x455 mm
<b>Tûris</b>	61 l
<b>Naudingieji orkaitës talpos matmenys</b>	Plotis 42 cm Gylis 44 cm Aukštis 17 cm
<b>Maitinimo įtampa ir dažnis</b>	Žiūrëkite duomenų plokštę
<b>Degikliai</b>	Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotës, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelës
<b>ENERGIJOS ŽENKLINIMAS</b>	Direktyva 2002/40/EB dėl energijos sunaudojimo ženklavimo ant buitinių elektrinių orkaitių Standartas EN 50304 Energijos sunaudojimas Klasës sertifikatas Natūralios konvekcijos šildymo režimas: — statinis —
 	EB direktyvos: 2006 m. gruodžio 12 d. direktyva 2006/95/EB (žemoji įtampa) su vëlesniais pakeitimais, 2004 m. gruodžio 15 d. direktyva 2004/108/EB (elektromagnetinis suderinamumas) su vëlesniais pakeitimais, 2009 m. lapkričio 30 d. direktyva 2009/142/EB (dujos), 1993 m. liepos 22 d. direktyva 93/68/EEB su vëlesniais pakeitimais, 2002/96/EB. 1275/2008 (budëjimo (išsijungimo) režimas)

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

# Ájungimas ir naudojimas




LT

## Rankenëlës naudojimas


### Degikliø uþdegimas

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

Norëdami uþdegti kaitlentës degyklã:

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


Jei prietaisas turi elektroninã uþdegimo árenginã\*

(C), paspauskite uþdegimo mygtukã, paþymëtã simboliu , tuomet spustelëkite DEGIKLIO rankenëlã ir sukite jã prieš laikrodþio rodyklã, maþiauosius liepsnos nuostatos link, kol degiklis uþsidegs. Atleidus rankenëlã degiklis

gali uþgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmã sekã, palaikydami rankenëlã nuspaustã kiek ilgëliau.

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

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

Norëdami idjungti degyklã, pasukite rankenëlã á idjungimo padëtã .

### Praktinis patarimas dël degikliø naudojimo

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

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

Norëdami identifikuoti degiklio tipã, ųiurëkite schemas skyriuje „Degikliø ir antgalio specifikacijos“.

! Modeliuose, kurie turi maþã indø laikyklã, ðã laikyklã galima naudoti tik ant pagalbiniø degikliø, gaminant troðkinius induose, kuriø skersmuo maþesnis nei 12 cm.

## Orkaitës naudojimas

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


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

! Niekuomet nedëkite daiktø tiesiai ant orkaitës dugno, nes kyla pavojus sugadinti emalio sluoksnã. Kepdami su iedmu naudokite tik 1 orkaitës padëtã.

### Orkaitës rankenëlës



Ðiais dviem valdikliais galite pasirinkti ávairias orkaitës funkcijas ir gaminamam maistui tinkamã temperatûrã. Maisto gaminimo funkcijas galima nustatyti dviem rankenëlëmis:

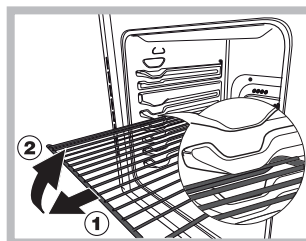
pasirinkimo rankenële  
termostato rankenële virð valdymo pulto

Parinkus rankenëlës nuostatã, kuri yra ne idjungimo (nulinë) padëtis, ásijungs orkaitës lempuþë; rankenëlës nuostatos, paþymëtos , leidþia ájungti orkaitës lempuþã nejungiant kaitinimo elementø. Orkaitë naudojant ásijungia jos lempuþë. Ji dega iki tol, kol orkaitë idjungjama.

### Laikmatis\*

Norëdami suaktyvinti laikmatã:

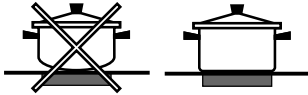
1. Pasukite LAIKMAËIO rankenëlã pagal laikrodþio rodyklã  beveik visã apsisukimã, kad nustatytumëte signalã.
2. Pasukite LAIKMAËIO rankenëlã prieš laikrodþio rodyklã , kad nustatytumëte norimã laikã.



!SPËJIMAS! Orkaitėje idiegta stabdikliø sistema, kad iðtraukti padëklai neiðkristø ið orkaitës(1). Norëdami padëklã visiðkai iðtraukti ið orkaitës, laikydami jã priekyje kilstelëkite ir patraukite, kaip parodyta paveikslëlyje (2).

### Praktiniai patarimai naudojant kaitvietę

- Naudokite keptuves storu, plokščiu dugnu ir įsitikinkite, kad jos tiksliai atitinka kaitinimo sritį.



- Visuomet naudokite keptuves, kurių skersmuo pakankamai didelis, kad visiškai uždengtų kaitvietę, taip panaudosite visą išskiriamą karštį.



- Visuomet patikrinkite, ar keptuvės pagrindas visiškai švarus ir sausas: tai užtikrins, kad keptuvė gerai priglustų prie kaitinimo srities ir kad tiek keptuvės, tiek kaitlentė ilgiau tarnautų.
- Stenkitės nenaudoti indų, kuriuos naudojate ant durinių degiklių: dėl dujinių degiklių karščio koncentracijos keptuvės pagrindas gali deformuotis, todėl jis tinkamai nepriglus prie paviršiaus.
- Niekomet nepalikite įjungtos kaitinimo srities, nepastatę ant jos keptuvės, taip galite sugadinti sritį.

### Kaitinimo elementų aprašymas

Apvalūs žiedinio kaitinimo elementai paraudonuoja praėjus 10–20 sekundžių nuo įjungimo. Be įprastų žiedinių kaitinimo elementų privalumų naudinga tai, kad apvalūs žiedinio kaitinimo šildymo elementai garantuoja tolygų šilumos pasiskirstymą. Žiedinio kaitinimo elementai pradeda skleisti daug šilumos ir šviesos vos juos įjungus, siūlo šiuos praktinius privalumus:

- greitas kaitimas (lyginant su dujų degikliu);
- greitas atvėsimas;
- vienoda viso paviršiaus temperatūra (dėl žiedinių kaitinimo elementų).

Nuostata	Įprasta arba sparčioji kaitvietė
0	Išjungta
1	Daržovių, žuvies kepimas
2	Bulvių virimas (garuose), sriubos, avinžirniai, pupelės
3	Didelio maisto kiekio tolesnis gaminimas, daržovių sriuba
4	Kepimas (vidutinis intensyvumas)
5	Kepimas (didesnis nei vidutinis intensyvumas)
6	Skrudinimas ir greitas užvirinimas

### Maisto gaminimo režimai

#### Statinis orkaitės

Rankenėlės nuostata: nuo 50 °C iki MAX

Ąsijungia orkaitės lemputė, virđutinis ir apatinis kaitinimo elementai (rezistoriai). Temperatūra, kuri nustatoma termostato rankenėle, pasiekama automatiškai, termostatas jį palaiko. Naudojant đif funkcijį galima kepti bet kokį maistį, nes temperatūra puikiai pasiskirsto.

#### Apatinis kaitinimo elementas

Rankenėlės nuostata: nuo 50 °C iki MAX

Ąsijungia orkaitės lemputė ir apatinis kaitinimo elementas. Temperatūra, kuri nustatoma termostato rankenėle, pasiekama automatiškai ir palaikoma. Đi nuostata rekomenduojama kepiniams, kurie gerai idkepc id idorės, tačiau dar žali viduje, uţbaigti (ádėjus á keptuvć), desertams, vaisiais ar grietine dengtiems desertams, kuriuos reikia paskrudinti. Atkreipkite dėmesá, kad đi funkcija neleidžia pasiekti didžiausios (250 °C) temperatūros orkaitėje, tad naudodami đif nuostatį kepkite tik tokius patiekalus ar pyragus, kuriems reikia 180 °C ar mažesnės temperatūros.

#### Virđutinis kaitinimo elementas

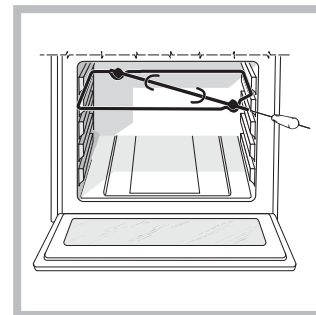
Rankenėlės nuostata: nuo 50 °C iki MAX

Ąsijungia orkaitės lemputė ir infraraudonįjį spindulių kepsninė, variklis pradeda sukti ieđmį. Gana aukđtos temperatūros tiesioginis karđcio đaltinis (kepsninė) paskrudina mėsos pavirđį, o visos sultys lieka viduje, tad mėsa tampa đvelnesnė.

#### Kepsninė

The top heating element is activated. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.

#### Iešmas\*



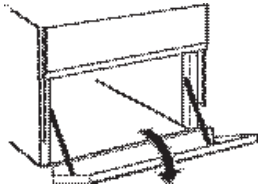
Norėdami įjungti iešmą:

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 parinkdam PARINKIMO rankenėle.

\* Yra tik tam tikruose modeliuose.



## Apatinis skyrius




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

! Vidiniai stalėliai (kur yra) paviršiai gali įkaisti.

! Nedėkite degių medžiagų į apatinę orkaitės skyrių.

Orkaitė teikia ávairių alternatyvų, tad galima gaminti bet kokius patiekalus geriausiu ámanomu būdu. Laikui bėgant išmoksėte naudotis áiuo universaliu kepimo prietaisu, o pateikti nurodymai yra tik patarimai, juos vėliau galima pakeisti ágyta asmenine patirtimi.

### Pakaitinimas

Jei orkaitė reikia pakaitinti (to paprastai reikia gaminant patiekalus iš mielinės tešlos), **galite naudoti ventiliatoriaus** pagalbos režimą , kad norima temperatūra būtų pasiekta kaip galima greičiau ir taupant energiją.

Ádėję patiekalą á orkaitę, galite pasirinkti tinkamiausią kepimo režimą.

## Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

Parinkimo rankenėlių padėtis	Maistas	Svoris (kg)	Kepimo grotelių padėtis nuo apačios	Kaitinimo laikas (minutėmis)	Termostato rankenėlė	Kepimo laikas (minutėmis)
<b>1 statinė</b>	Lazanija	2,5	2	5	200	45-50
	Vamzdeliniai makaronai	2,5	3	5	200	30-35
	Makaronų kepiniai	2,0	3	5	200	30-35
	Veršiena	1,7	2	10	180	60-70
	Viščiukas	1,5	3	10	200	80-90
	Antis	1,8	3	10	180	90-100
	Triušis	2	3	10	180	70-80
	Kiauliena	2,1	3	10	180	70-80
	Ériena	1,8	3	10	180	70-80
	Skumbė	1,1	2	5	180	30-40
	Raudonasis jūrinis karšis	1,5	2	5	180	30-35
	Su kepimo popieriumi keptas upėtakis	1	2	5	180	25-30
	Neapolio pica	1	2	15	220	15-20
	Sausainiai ir tešlainiai	0,5	3	10	180	10-15
	Apkepai ar pyragai	1,1	3	10	180	25-30
	Kvapnieji pyragai	1	3	10	180	30-35
	Mieliniai pyragai	0,5	3	10	160	25-30
	Vaisių tortai	1	3	10	170	25-30
<b>2 orkaitės apačia</b>	Užbaigimas					
<b>3 viršus ir apačia</b>	Jūrų liežuviai ir sepijos	1	4	5	Ne daugiau kaip	8
	Kalmarai ir krevetės	1	4	5	Ne daugiau kaip	4
	Menkių filė	1	4	5	Ne daugiau kaip	10
	Gruzdintos daržovės	1	3/4	5	Ne daugiau kaip	8-10
<b>4 kepsninė</b>	Veršienos kepsnys	1	4	5	Ne daugiau kaip	15-20
	Kotletai	1,5	4	5	Ne daugiau kaip	20
	Mėsainiai	1	3	5	Ne daugiau kaip	7
	Skumbės	1	4	5	Ne daugiau kaip	15-20
	Kepti sumuštiniai	n.º 4	4	5	Ne daugiau kaip	5

**Pastaba:** kepimo laikas yra apytikslis ir gali skirtis priklausomai nuo jūsų skonio. Kai kepatė naudodami kepsninę ar dvigubą kepsninę, pirmojoje grotelių padėtyje (skaičiuojant nuo apačios) reikia padėti riebalų surinkimo indą.

## Praktiniai maisto gaminimo patarimai

Gamindami orkaitėje vienu metu naudokite tik vieną riebalų surinkimo indą ar groteles. Grotelių aukštą pasirinkite atsižvelgdami á tai, ar patiekalui reikia daugiau karščio iš viršaus.

### Pakaitinimas

Jei orkaitė reikia pakaitinti (to paprastai reikia gaminant patiekalus iš mielinės tešlos), rekomenduojame naudoti konvekcijos režimą norimai temperatūrai pasiekti kaip galima greičiau. Kai pakaitinimas bus baigtas (užges raudona E lemputė), pasirinkite norimą maisto gaminimo režimą.

### Þuvies ir mėsos kepimas

Kepdami baltą mėsą, vištieną ir žuvą, naudokite nuo 180 °C iki 200 °C temperatūrą.

Raudoną mėsą, kuri turi būti gerai iškepta išorėje, o švelni ir sultinga viduje, reikia pradėti kepti aukštoje temperatūroje (200–220 °C), po to orkaitės temperatūrą sumažinti.

Bendruoju atveju, kuo didesnis mėsos gabalas, tuo labiau reikia sumažinti temperatūrą. Dėkite mėsą centre, po ją padėkite riebalų surinkimo indą.

Ásitikinkite, jog grotelės ádėtos taip, kad mėsa bus orkaitės viduryje. Jei norite padidinti karštą iš apačios, sumažinkite grotelių aukštą. Jei gaminate pikantišką patiekalą (ypač antą ir žvėrieną), ant kepsnio viršaus uždėkite lajaus ar áoninės.

! Prietaisas sukurtas ir pagamintas laikantis tarptautinių saugumo standartų.

Die ąspėjimai pateikiami saugumo sumetimais, juos reikia atidžiai perskaityti.

## Bendroji sauga

- **Nurodymai galioja tik ąalyse, kurių simboliai paąymėti instrukcijoje ir serijos numerio plokđtelėje.**
- Prietaisas naudotinas namuose, jis neskirtas pramonei ar komercinei panaudai.
- Prietaiso negalima ąrengti lauke, net ir dengtose vietose. Labai pavojinga prietaisą palikti lietuje ir audroje.
- Nelieskite prietaiso, jei esate basi arba jįs rankos ir kojos drėgnos ar ąlapios.
- **Prietaisas turi būti naudojamas tik maistui gaminti pagal ąia pateikiamas instrukcijas, juo gali naudotis tik suaugusieji. Kitoks prietaiso naudojimas (pvz., kambariui šildyti) laikomas netinkamu ir yra pavojingas. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už ąalį, atsiradusį dėl netinkamo, netaisyklingo, nepagrąsto prietaiso naudojimo.**
- Instrukcijų knygelė pateikiama su 1 klasės (izoliuotas) arba 2 klasės 1 poklasio (ądedamas tarp 2 spintelių) prietaisu.
- Prie orkaitės neprileiskite vaikų.
- ąsitikinkite, kad elektros prietaiso maitinimo laidai negalės susiliesti su karđtomis orkaitės dalimis.
- Angos, naudojamos ąilumai paskirstyti ir ventilacijai, niekuomet neturi būti uđdengtos.
- Neuđdarykite stiklinio rankenėlių gaubto (ne visi modeliai), kol degikliai ąjungti arba vis dar karđti.
- Dėdami kepimo indus ą orkaitę ar iđimdami iđ jos visuomet mųvėkite pirđtines.
- Nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino ir kt.) ąalia prietaisų, kol jie naudojami.
- Nedėkite degių medžiagų ą apatiną stalčių arba orkaitę. Jei prietaisas netyčia ąsijungtų, jos gali uęsidegti.
- Visuomet ąsitikinkite, kad nenaudojamo prietaiso rankenėlės yra • padėtyje, o dujų ąiaupas uđdarytas.
- Iđjungdami prietaisą iđ maitinimo lizdo, visuomet traukite už kiđtuko, ne už laido.
- Niekuomet nedirbkite valymo ar priežiūros darbų neatjungę prietaiso nuo maitinimo ąaltnio.
- Jei prietaisas sugestų, joku būdu nebandykite jo remontuoti patys. 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 nesusipaąinę su gaminiu asmenys. Tokius asmenis turėtų prižiūrėti už jį saugų

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

- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Jei viryklė yra ant pjeđestalo, imasi būtinių priemonių, atsargumo priemonių, kad būtų uękirstas kelias viryklę nuo slydimo stovo

## Išmetimas

- Išmesdami pakavimo medžiagas laikykitės vietinių ąstatymų dėl pakuočių perdirbimo.
- Europos direktyvoje 2002/96/EB dėl elektrinių ir elektroninių atliekų nustatoma, kad buitiniai prietaisai turi būti iđmetami taikant ąprastų kietųjų buitinių atliekų ciklą. Panaudoti prietaisai turi būti surenkami atskirai, kad būtų galima optimizuoti medžiagų, esančių mađinos viduje, pakartotinio naudojimo ir perdirbimo iđlaidas, saugant nuo ąalos atmosferai ir visuomenės sveikatai. Perbraukta ąiukđliadėę ant visų produktų primena savininkams jį pareigas dėl atskiro atliekų surinkimo. Panaudotus prietaisus gali surinkti vieđosios atliekų surinkimo tarnybos, juos galima nuveęti ą atitinkamas surinkimo vietas arba, jei leidžia nacionaliniai ąstatymai, gręęinti platintojams ir gauti nuolaidų ąsigyjant atitinkamų naujų produktų. Visi didieji buitinių prietaisų gamintojai dalyvauja kuriant senų ir nebenaudojamų prietaisų surinkimo ir iđmetimo sistemas.

## Aplinkos tausojimas ir saugojimas

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

# Priežiūra

LT

## Prietaiso išjungimas

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

## Prietaiso valymas

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

! Niekuomet nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valikliais.

- Paprastai pakanka nuplauti kaitlentę drėgna kempine ir nusausinti virtuviniu rankšluosčiu.
- Nerūdijančio plieno ar emaliu padengtos idorinės dalys ir guminiai sandarikliai gali būti valomi kempine, pamirkyta šiltame vandenyje su neutraliu muilu. Šisenaėjusias dėmes valykite specialiais valikliais. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite. Nevalykite braižomaisiais milteliais ar šerdinamosiomis medžiagomis.
- Kaitlenčių tinklelius, degiklių galvutes, ugnies skirstymo įriedus ir kaitlenčių degiklius galima išimti, tada bus lengviau juos išvalyti. Praplaukite juos karštu vandeniu ir nebraižomuoju valikliu, pađalinkite visus degesius ir gerai išdžiovininkite.
- Reikia dažnai valyti elektriniu būdu uždegamą kaitlenčių elektrinių apdovietimo árenginių gnybtų dalis, patikrinti, ar neušikiđusios dujų išleidimo skylės.
- Orkaitės vidų reikėtų valyti po kiekvieno naudojimo, kol ji visiškai neatvėso. Valykite karštu vandeniu ir valikliu, po to gerai nuskalaukite ir nusausinkite švelniu audeklu. Nenaudokite braižomųjų valiklių.
- Nuvalykite durelių stiklinę dalá kempine ir nebraižomuoju valikliu, tada nusausinkite švelniu audeklu. Nenaudokite šiurkđčių valomųjų medžiagų ar adrių metalinių grandiklių, nes kyla grėsmė subraižyti paviršių ir suskaldyti stiklą.
- Priešus galima plauti kaip kasdienius árankius, tai galima daryti ir indaplovėje.
- Ilgai nenuvalytas kietas vanduo arba stiprūs valikliai, kuriuose yra fosforo, nerūdijančio plieno pavirđiuje palieka dėmių. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite. Reikėtų nuvalyti ir vandens dėmes.

Orkaitės sandariklių apžiūra

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

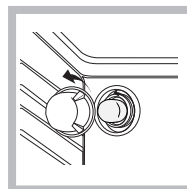
## Dujų čiaupto priežiūra

Laikui begant čiauptai užsikemđa ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

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

## Orkaitės lempučių keitimas

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



Nenaudokite orkaitės lempa, kaip / aplinkos apšvietimo.

## Pagalba

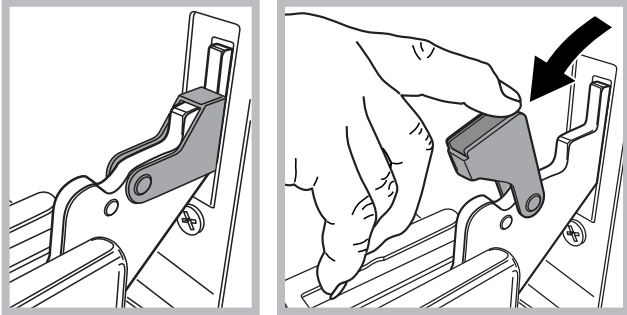
Visuomet šalia turėtina informacija:

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

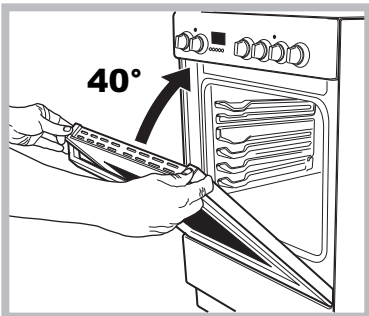
Šią informaciją galite rasti duomenų plokđtelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

## Orkaitės durelių nuėmimas ir montavimas:

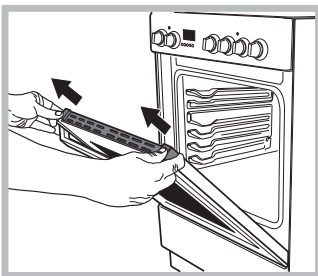
1. Atidarykite dureles.
2. Iki galo pasukite orkaitės durelių vyrių spaustukus atgal (žr. nuotrauką).



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

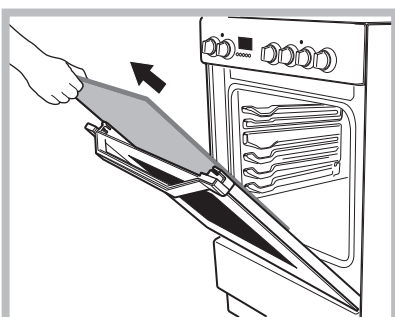


4. Paspauskite du viršutinio profilio mygtukus ir ištraukite profilį (žr. nuotrauką).
5. Išimkite stiklą ir nuvalykite, kaip nurodyta skyriuje



„Priežiūra“.

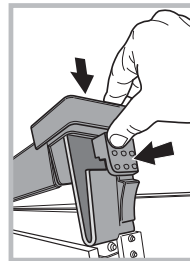
6. Įdėkite stiklą į vietą.



**ĮSPĖJIMAS!** Nenaudokite orkaitės nuėmę vidinį durelių stiklą!

**ĮSPĖJIMAS!** Montuodami tinkamai įstatykite vidinį durelių stiklą, kad ant skydelio užrašytas tekstas 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.

## Orkaitės valymas garais


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

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

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

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

Atlikite aukščiau nurodytas operacijas pagal tokią tvarką:

1. įpilkite 300 ml vandens į skardą į orkaitę, įdėję ją į apatinę lentyną. Modeliuose, kuriuose kepimo skardos nėra, naudokite kepimo popierių ir padėkite jį ant apačioje ant apatinių grotelių;
2. pasirinkite orkaitės funkciją  **APATINIS režimas:** ir nustatykite 100 °C temperatūrą;
3. palikite taip 15 minučių;
4. išjunkite orkaitę;
5. orkaitei atvėsus atidarykite dureles ir pabaikite valyti vandeniu ir drėgna šluoste;
6. baigę valyti pašalinkite iš ertmės vandens likučius.

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

**! Valykite tik šaltą orkaitę!**

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

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

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

! Ierīces regulēšanas vai tehniskās apkopes darbus drīkst veikt tikai tad, kad tā ir atvienota no elektropadeves.

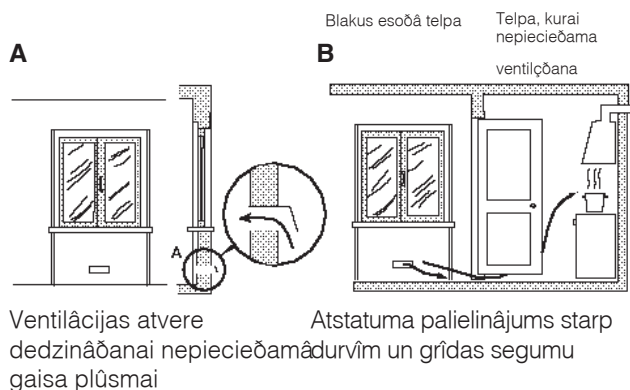
! Pirms pirmās lietošanas reizes plīts ieteicams iztīrīt. Rīkojieties saskaņā ar instrukcijām, kas aprakstītas "Tehniskā apkope un tīrīšana" sadaļā.

## Telpas ventilācija

Šo ierīci drīkst ierīkot tikai pastāvīgi vādinātās telpās, kas atbilst spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem. Telpa, kurā ierīce tiek ierīkota, ir pienācīgi jāvēdina, 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 pievadņm, ko aizsargā režģi, ir nepieciešami caurūdvadi ar vismaz 100 cm<sup>2</sup> iekšējo šķērsgriezumu, un tām jābūt izvietotām tā, lai neradītu pat daļēju traucējumu (*skatīt attēlu A*).

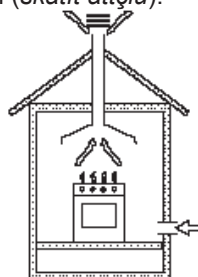
Ja plīts virsma nav aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu, dīš pievades ir jāpalielina par 100% — to minimālajam lielumam ir jābūt 200 cm<sup>2</sup>. Ja gaisa plūsma tiek nodrošināta netieši, no blakus esošajām telpām (*skatīt attēlu B*) un šķā nav koplietojamu telpu, paaugstinātas ugunsbīstamības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



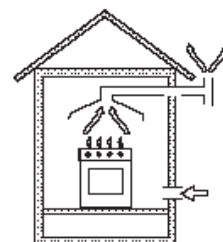
! Pņc tam, kad ierīce ir lietota ilgstoši, ieteicams atvņrt logu vai palielināt jebkādu izmantoto ventilatoru darbības ātrumu.

## Atbrīvoņnās no dūmiem

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



Tvaiki tiek izvadīti tieši āru



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

! Sadīdrinātās deggāzes ir smagākas par gaisu, un tās nosņstas uz grīdas, tāpņc visām telpām, kur novietoti LPG cilindri, ir nepieciešamas izejas uz āru, lai visas gāzu noplūdes varņtu ātri izvadīt.

Ēā iemesla dņc gan daļņji, 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, plītīm), kas cilindra temperatūru varņtu paaugstināt virs 50°C.

## Novietoņna un līmeņoņna

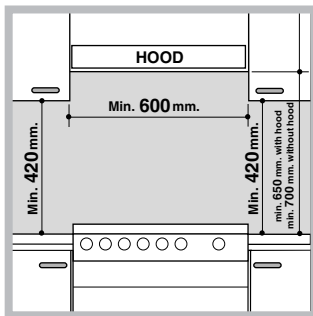
! Ierīci drīkst ierīkot blakus virtuves skapņiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

! Sienai, pret kuru ir vņrsta ierīces aizmugurņjā daļā, ir jābūt izgatavotai no ugunsdroša un siltumizturīga materiāla (90°C temp.).

Ierīces pareiza ierīkoņna.

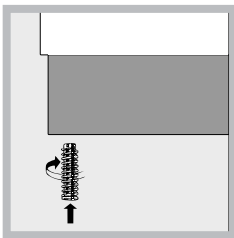
- Novietojiet to virtuvņ, ēdamistabā vai dzīvojamā istabā (bet ne vannas istabā).
- Ja plīts virsma ir augstāka par virtuves skapi, starp plīti un virtuves skapi jānodrošina vismaz 200 mm atstatums.
- Ja plīts ir ierīkota zem sienas skapņa, starp sienas skapi un plīti virsmu ir jābūt vismaz 420 mm atstatumam.

Ja sienas skapņi ir no viegli uzliesmojoša materiāla, atstatums jāpalielina līdz 700 mm (*skatīt attēlu*).

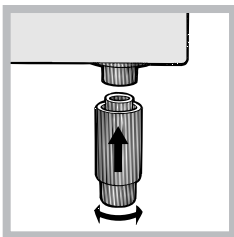


- Aiz plīts nedrīkst ierīkot ūdensapgādes – ūdensapgādei jābūt vismaz 200 mm attālumā no plīts sāniem.
- Tvaika nosūcējs jāierīko saskaņā ar attiecīgajam izstrādājumam pievienoto lietošanas instrukciju.

### Līmeņošana



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



Kājas\* var ieskrūvēt attiecīgajās ligzdās zem plīts pamatnes.

### Elektrības pieslēgšana

Ierīkojiet standarta spraudni atbilstoši slodzei, kas norādīta ierīces tehnisko datu plāksnītē (*skatīt tehnisko datu tabulu*). Ierīce ir tieši jāsavieno ar elektrotīklu, starp ierīci un elektrotīklu ierīkojot vienkāršu slēdzi, kura kontaktu minimālais atstatums ir 3 mm. Slēdzim jābūt piemērotam norādītajam strāvas stiprumam un jāatbilst NFC 15-100 noteikumiem (slēdzis nedrīkst atvienot zemējuma vadu). Elektrības vads jānovieto tā, lai tas nesaskartos ar detaļām, kuru temperatūra var paaugstināties virs 50°C.

Pirms ierīces pieslēgšanas elektropadevei pārbaudiet, vai:

- ierīce ir iezemčta un spraudnis atbilst normatīvo aktu prasībām;
- rozete atbilst ierīces maksimālajai jaudai, kas ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes;
- elektrotīkla spriegums ir tehnisko datu plāksnītē norādītajā diapazonā;
- rozete ir savietojama ar ierīces spraudni. Ja rozete nav savietojama ar spraudni, lūdziet pilnvarotam elektrīim to nomainīt. Nedrīkst izmantot pagarinātāju vai vairākas rozetes.

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

! Elektrības vadu nedrīkst saliekt vai saspīest.

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

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

### Gāzes pievienošana

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

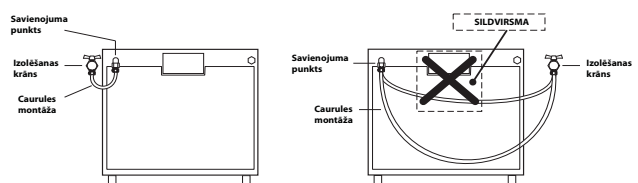
! Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst vārtībām, kas norādītas degļa un sprauslas specifikācijā tabulā (*skatīt turpmāk*). Tādējādi tiek garantēta droša un ilgstoša ierīces darbība, vienlaicīgi uzturot efektīvu enerģijas patēriņu.

Gāzes pievienošana, izmantojot elastīgu gumijas cauruļvadu

Pārliedziniet, ka cauruļvads atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai. Cauruļvada iekšējais diametrs ir jābūt: dīdrajai gāzes padevei – 8 mm; metāna gāzes padevei – 13 mm.

Kad savienojums ir izveidots, pārbaudiet, vai cauruļvads:

- nesaskaras ar detaļām, kuru temperatūra paaugstinās virs 50°C;
- nav pakļauts spēcīgai viļņošanai vai stiepšanai un netiek saliekts vai savīts;
- nesaskaras ar asmeņiem, asiem stūriem vai kustīgām daļām un netiek saspiests;
- ir črti pārbaudāms visā tā garumā, lai varētu pārliedzināties par tā stāvokli;
- ir īsāks par 1500 mm;
- abos galos, kur tas ir piestiprināts ar skavām, stingri ieņem savu vietu, un skavas atbilst padreizējām prasībām.



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

Elastīgā bezdūvju nerūsējošā tērauda caurudvada savienošana ar vītņoto stiprinājumu

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

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

Caurudvadu stiprinājumu pārbaudīšana

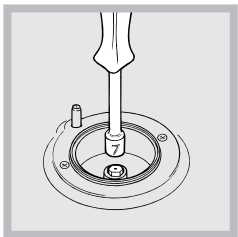
Kad ierīkošana ir pabeigta, ar ziepju ūdeni pārbaudiet, vai caurudvada stiprinājumos nav noplūžu. Nekādā gadījumā neizmantojiet atklātu liesmu.

## Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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

Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdņu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.



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

*degdņu un sprauslu specifikāciju tabulu*).

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

Plīts virsmas degdņu minimālais iestatījums ir jāregulē tālāk aprakstītajā veidā.

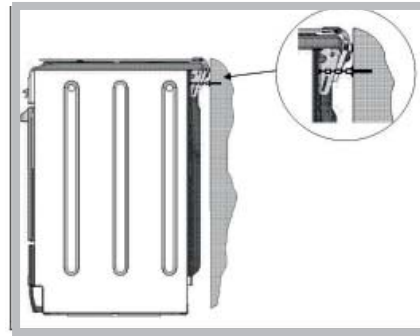
1. Pagrieziet krānu līdz minimālajai pozīcijai.
2. Noņemiet grozāmo slēdzi un pielāgojiet regulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna rīdžā vai blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.

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

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

! Plīts virsmas degdņiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.

## Drošības ķēde



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

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

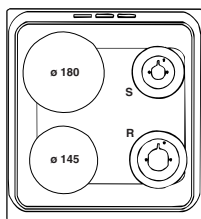
Pārliecinieties, ka ķēde ir piestiprināta plīts aizmugurējai sieniņai un aiz tās esošajai sienai, kā parādīts attēlā, lai pēc ierīkošanas tā būtu nospiegota un atrastos paralēli grīdas virsmai.

## Degļu un sprauslu specifikāciju tabula

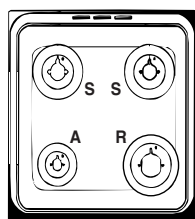
1. tabula				Šķidrā gāze				Dabagāze	
Deglis	Diametrs (mm)	Termiskā jauda kW (p.c.s.*)		Apvads 1/100 (mm)	Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* g/h		Sprausla 1/100 (mm)	Plūsma* l/h
		Nominālā	Samazinātā			***	**		
Ātrs (liels) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Daļēji ātrs (vidējs) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Papildu (mazs) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Padeves spiedieni	Nomināls (mbar) Minimāls (mbar) Maksimāls (mbar)					28–30 20 35	37 25 45	20 17 25	

Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gāzes


\*\* Propans P.C.S. = 50,37 MJ/Kg  
 \*\*\* Butans P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
 Dabagāze P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



I5NSH1AE U



I5GSHA U

TEHNISKIE DATI	
<b>Plīts izmēri (GxPxA)</b>	340x391x455 mm
<b>Tilpums</b>	61 l
<b>Cepeškrāsns iekšējie izmēri</b>	platums 42 cm dziļums 44 cm augstums 17 cm
<b>Barošanas avota spriegums un frekvence</b>	Skatīt tehnisko datu plāksnīti
<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>ELEKTROENERĢIJAS MARKĒJUMS</b>	Direktīva 2002/40/EK par elektrisko cepeškrāšņu marķējumu. Normatīvs EN 50304. Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei – karsēšanas režīms: = nemainīgs
	EK direktīvas: 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; Gāzes direktīva 2009/142/EK, kas pieņemta 2009. gada 30. novembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Direktīva 93/68/EEK, kas pieņemta 1993. gada 22. jūlijā, ar turpmākajiem grozījumiem – 2002/96/EK; Direktīva 1275/2008 par iekārtu elektroenerģijas patēriņu gatavības un izslēgtā režīmā.

DATU PLĀKSNĪTEI, KAS ATRODAS IEKŠPUSĒ ATLOKA VAI PĒC KRĀSNS NODALĪJUMS IR ATVĒRTS, UZ  
 .KREISĀS SIENAS IEKŠPUSĒ KRĀSNĪ






# Ieslōgdana un lietošana

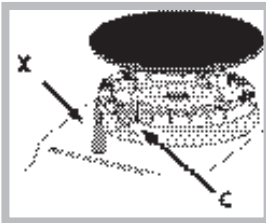
## Plīts virsmas lietošana

### Degļu iedegšana


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

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degļiem:

1. pietuviniet deglim liesmu vai gāzes šķiltavas;
2. nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji pulkstenraditāja virzienam, lai tas noradītu uz maksimālo liesmas iestatījumu ;
3. regulējiet liesmas intensitāti nepieciešamajā līmenī, pagriežot DEGLA sledzi preteji pulkstenraditāja virzienam. Varat pagriezt uz minimālo iestatījumu , maksimālo iestatījumu  vai jebkuru starp tiem esošo pozīciju.



Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci\* (C), nospiediet aizdedzes pogu, kas apzīmēta ar simbolu

, pēc tam nospiediet DEGLA sledzi un pagrieziet to preteji pulkstenraditāja

virzienam, minimāla liesmas iestatījuma virziena, līdz deglis iedegas. Atlaižot sledzi, deglis var nodzist. Šāda gadījuma atkārtojiet šo darbību, turot sledzi nospiestu ilgāk.

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

Ja ierīce ir aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu (X)\*, nospiediet un aptuveni 2-3 sekundes turiet nospiestu DEGLA sledzi, lai liesma neizdziestu un ierīce tiktu aktivizēta.

Lai degli ieslēgtu, pagrieziet rotojošo sledzi, līdz tas ir pozīcijā .

### Praktiski degļu lietošanas ieteikumi

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

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

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

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

\* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

## Cepeškrasns lietošana

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


! Pirms ierīces lietošanas no tas saniem nonemiet plastmasas aizsargplēvi.

! Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepeškrasns plaukta, jo tā var tik bojāta emaljas kārtina. Darbinot cepeškrasni grīla iesma režīmā, uzstādiet plauktus tikai 1. pozīcijā.

### Cepeškrasns sledži



Lietojot šīs divas vadības ierīces, varat atlasīt dažādas cepeškrasns funkcijas un iestatīt ediena gatavošanai nepieciešamo temperatūru. Dažādas ediena gatavošanas funkcijas iestata ar turpmāk minētajiem sledžiem:

atlases sledzis;  
termostata sledzis uz cepeškrasns panela.

Ja atlases sledzis ir iestatīts uz iestatījumu, kas nav „0” sakuma iestatījums, iedegas cepeškrasns apgaismojums. Sledža iestatījums  ļauj ieslēgt cepeškrasns apgaismojumu arī tad, ja nav ieslēgts neviens sildelements. Ja cepeškrasns apgaismojums ir ieslēgts, cepeškrasns tiek lietots. Apgaismojums turpinās degt visu cepeškrasns lietošanas laiku.

### Taimeris\*

Lai aktivizētu Taimeri:

1. pagrieziet TAIMERA slēdzi pulksteņrādītāja virzienā  gandrīz par vienu pilnu apgriezīenu, lai iestatītu zūmmeru;
2. pagrieziet TAIMERA slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam , lai iestatītu nepieciešamo laika posmu

### Sildelementu apraksts

Apjveida sildelementi sakarst 10 – 20 sekunžu laikā pēc to ieslēgšanas.

Apajie sildelementi nodrošina vienmērīgu siltuma izplatību bez jau zināmajām to sniegtajām priekšrocībām.

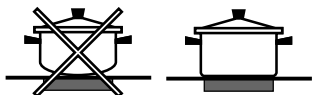
Sildelementu izstāro augstu karstuma līmeni, tiklīdz tie tiek ieslēgti, nodrošinot sekojošās priekšrocības:

- strauju uzsildīšanu (saldzinājuma ar gāzes degli);
- strauju atdzišanu;
- vienmērīgu virsmas temperatūru (pateicoties apaļajiem sildelementiem).

Iestatījums	Parastais vai ātrais sildriņķis
0	Izslēgts
1	Dārzeņu, zivju gatavošanai
2	Kartupeļu (izmantojot tvaiku), zupu, zirņu, pupu gatavošanai
3	Liela daudzuma ēdiena gatavošanas turpināšanai
4	Cepšanai (vidējai)
5	Cepšanai (virs vidējā)
6	Apbrūnināšanai un ārai uzvārīšanai

### Praktiski padomi attiecībā uz sildvirsmas izmantošanu

- Izmantojiet pannas un katlus ar biezu, līdzenu pamatni, kas ideāli pieguļ sildriņķim.



- Vienmēr izmantojiet pannas un katlus, kuru diametrs ir pietiekoši liels, lai pilnībā nosegtu sildriņķi, lai izmantotu visu saražoto siltumu.



- Vienmēr pārlicinieties, ka panna vai katla pamatne ir pilnīgi tīra un sausa: tādejādi panna/katls ideāli piegulēs sildriņķim un gan panna/katls, gan sildvirsmas kalpos ilgāk.
- Izvairieties no tādu pannu un katlu izmantošanas, kas tikuši izmantoti uz gāzes degļiem: radījis nosēdumus uz pannu un katlu pamatnes, tādējādi tie vairs kārtīgi nepieguļst sildriņķim.
- Nekad neatstājiet sildriņķi ieslēgtu, neuzliekot pannu vai katlu uz tā, jo tas var sabojāt sildriņķi.

### Ēdiena gatavošanas režīmi

#### Statiskais režīms

Sledža iestatījums: diapazons no 50°C un Max ledegas cepeškrāsns apgaismojums, ka arī augšējie un apakšējie sildelementi (rezistori). Cepeškrāsns automatiski uzsilst līdz ar termostata sledzi iestatītajai temperatūrai un uztur attiecīgo temperatūru nemainīgu. Šī funkcija teicamas siltuma sadales dēļ ir piemērota dažādu ēdību gatavošanai.

#### Apakšējais sildelements

- Sledža iestatījums: diapazons no 50°C un Max ledegas cepeškrāsns apgaismojums un apakšējais sildelements. Cepeškrāsns automatiski uzsilst līdz ar termostata sledzi iestatītajai temperatūrai un uztur attiecīgo temperatūru nemainīgu. Šis iestatījums

\* Pieejams tikai noteiktiem modeļiem.

ir piemērots pannas izvietotu ēdību gatavošanas pabeigšanai gadījumos, kad ēdiens no arpuses ir gatavs, bet iekšpusē vēl nav līdz galam izcepies, ka arī ar augļiem vai ievarijumu parklatu desertu apbrūninašanai. Nemiet vera, ka šī funkcija neļauj sasniegt maksimālo (250°C) temperatūru. Iestatījums ir piemērots ēdieniem, kuru gatavošanai nav nepieciešamas par 180°C augstākas temperatūras.

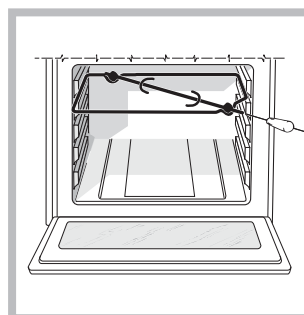
#### Augšējais sildelements

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

#### Grils

Tiek ieslēgts augšējais sildelements. Ārkartīgi augsta un tieši versta grila temperatūra ļauj apbrūnāt galas virsmu un apcept to, vienlaicīgi saglabājot gabalīnu sulīgumu, tāpēc gāla saglabājas maiga.

#### Iesms\*

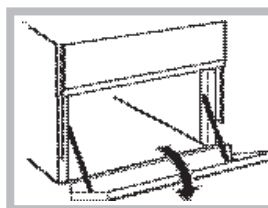


Lai lietotu iesmu, rikožieties saskaņā ar turpmāk minētajām instrukcijām:

- novietojiet cepeštāuku pannu 1. pozīcijā;
- uzstadiet iesma balstu 4. pozīcijā un ievietojiet iesmu cepeškrāsns aizmugureja panela atverē;
- aktivizējiet iesmu, SELEKTORA sledzi parsledzot



#### Apakšējais nodalījums



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


Cepeškrāsns nodrošina daudz

un dažādas ēdību gatavošanas iespējas, kas ļauj pagatavot jebkura veida ēdību vislabākajā veidā.

Cepeškrāsns lietošanas laika jūs pakāpeniski apgūsit

tas daudzas funkcijas, un turpmak minetas norades ir tikai ieteikumi, kurus var pielagot atbilstoši jūsu personīgajai pieredzei.

#### Sakotneja uzsildīšana

Ja cepeškrasni nepieciešams uzsildīt (piemeram, kad gatavo rauga edienus), lai atri sasniegtu velamo temperatūru un ietaupītu enerģiju, var lietot **ventilēšanas režīmu** .

Pēc ediena ievietošanas cepeškrasni var iestatīt velamo gatavošanas režīmu.

#### Praktiski ediena gatavošanas ieteikumi

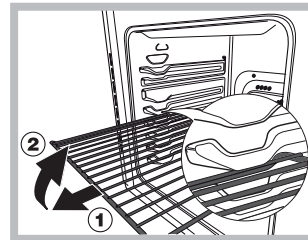
Gatavojot edienus cepeškrasni, lietojiet vienlaicīgi tikai vienu cepeštauku pannu vai plauktu. Izvēlieties starp dažādajiem plauktu augstumiem, nemot vērā to, cik liels karstums ediena pagatavošanai jāpievada no augšpusēs.

#### Sakotneja uzsildīšana

Ja cepeškrasni nepieciešams uzsildīt (piemeram, kad gatavo rauga edienus), lai atri sasniegtu velamo temperatūru, ieteicams izmantot konvekcijas režīmu. Kad sakotneja uzsildīšana ir beigusies (uz to norāda sarkanās E gaisminas nodzišana), izvēlieties velamo ediena gatavošanas režīmu.

#### Zivju un galas edienu gatavošana

Gatavojot balto, majputnu un zivju galu, iestatiet temperatūru diapazonā no 180°C līdz 200°C. Gatavojot sarkano galu, kurai jābūt ļoti apceptai no arpusēs, bet maigai un sulīgai iekšpusē, ieteicams sakuma neilgi cept pie augstas temperatūras (200°C-220°C), bet pēc tam temperatūru samazināt. Kopuma nemiet vērā šādu pamata principu - jo edienam jābūt labāk izceptam, jo pie zemākas temperatūras tas jācep. Novietojiet galu plaukta centra, bet apakša uzstadiet cepeštauku pannu. Parbaudiet, vai plaukts ir ievietots cepeškrasni centra. Ja velaties palielināt siltumu no apakšas, uzstadiet plauktu zemāk. Gatavojot pikantus cepešus (piemeram, pili vai medijuma galu), parklājiet galu ar cukuru taukiem vai bekonu.



#### BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns ir aprīkota ar režģu apturēšanas sistēmu, kas neļauj tos uzreiz izņemt no cepeškrāsni (1).

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

#### Ķēdiena gatavošanas ieteikumu tabula

Izvēles slēdža iestatījums	Pārtikas produkti	Svars (kg)	Cepšanas pozīcija, skaitot no apakšas	Gatavošanas laiks (minūtes)	Termostata slēdzis	Gatavošanas laiks (minūtes)
<b>1. Statisks</b>	Lazanja	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Makaronu sacēpumi	2,0	3	5	200	30-35
	Teļa gaļa	1,7	2	10	180	60-70
	Vista	1,5	3\	10	200	80-90
	Pīle	1,8	3	10	180	90-100
	Trusis	2	3	10	180	70-80
	Cūkgaļa	2,1	3	10	180	70-80
	Jērs	1,8	3	10	180	70-80
	Makrele	1,1	2	5	180	30-40
	Jūras asaris	1,5	2	5	180	30-35
	Pīparos cepta forele, pīca	1	2	5	180	25-30
		1	2	15	220	15-20
	Biskvīti vai cepumi	0,5	3	10	180	10-15
	Augļu pīrāgs vai pīrāgs	1,1	3	10	180	25-30
	Pikantie pīrāgi	1	3	10	180	30-35
	Rauga kūkas	0,5	3	10	160	25-30
Augļu kūkas	1	3	10	170	25-30	
<b>2. Tikai no apakšas</b>	Gatavošanas pabeigšana					
<b>3. No augšas un apakšas</b>	Paltuss un sējija	1	4	5	Maks.	8
	Kalmāri un garšaugi uz iesma	1	4	5	Maks.	4
	Mencas filejas	1	4	5	Maks.	10
	Grilēti dārzeņi	1	3/4	5	Maks.	8-10
<b>4. Grils</b>	Teļa gaļas steiki	1	4	5	Maks.	15-20
	Gaļas siteņi	1,5	4	5	Maks.	20
	Hamburgeri	1	3	5	Maks.	7
	Makreles	1	4	5	Maks.	15-20
	Graudzētas sviestmaizes	4 maiz.	4	5	Maks.	5

PIEZĪME: ēdiena gatavošanas laiki ir norādīti aptuveni, un tie ir atkarīgi no ēdēju personiskās gaumes. Ja gatavojat, izmantojot grilēšanu vai divkārtīgo grilēšanu, cepeškrāsns apakšējā plauktā vienmēr ir jānovieto cepeštauku panna.

# Piesardzības pasākumi un ieteikumi

LV

! Ēi ierīce ir projektēta un ražota saskaņā ar starptautiskajiem drošības standartiem.

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

## Vispārīga drošības informācija

- **Ēi instrukcija attiecas tikai uz tām valstīm, kas ir minētas rokasgrāmatā un ierīces tehnisko datu plāksnītē.**
- Ierīce ir paredzēta lietošanai iekšējās mājāsaimniecības, nevis komerciālām vai ražošanas vajadzībām.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt ārpus telpām pat tad, ja plīts uzstādīšanas vieta ir nosepta. Pakļaut ierīci lietus un nokrišņu iedarbībai ir ļoti bīstami.
- Ierīcei nedrīkst pieskarties ar basām kājām vai slapjām vai mitrām rokām vai kājām.
- **Ierīci drīkst lietot tikai pieaugušie un tikai čdiena gatavošanas vajadzībām. Lietošanas laikā jāievēro šajā brošūrā izklāstītie norādījumi. Ierīces lietošana citiem mērķiem (piem., telpas apsildīšanai) nav atbilstoša un ir bīstama. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatdāutas un nesaprātīgas ierīces lietošanas dēļ.**
- Instrukcijas brošūra ir pievienota 1. klases (izolētas ierīces) vai 2. klases 1. apakšklases ierīcei (ierīces, kas ierīkotas starp diviem virtuves skapjiem).
- Bērni nedrīkst atrasties cepeškrāsns tuvumā.
- Pārbaudiet, vai citu elektroierīču elektrības vadi nesaskaras ar cepeškrāsns karstajām daļām.
- Ventilācijas un siltuma izvadīšanas atveres nedrīkst nosegt.
- Ja degdi ir iedegti vai joprojām ir karsti, stikla pārsegu nedrīkst aizvērt (attiecas tikai uz atsevišķiem modeļiem).
- Cepamo trauku ievietošanas un izņemšanas laikā vienmēr lietojiet cimdus.
- Ierīces lietošanas laikā tās tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši šķidrums (piemēram, spirts, benzīns u. c.).
- Cepeškrāsns apakšējā nodalījumā vai cepeškrāsnī nedrīkst ievietot viegli uzliesmojošus materiālus. Pretējā gadījumā, nejaudi ieslēdzot ierīci, var izcelties ugunsgrēks.
- Vienmēr pārbaudiet, vai pēc ierīces lietošanas pabeigšanas rotējošie slēdži ir ieslēgti • pozīcijā un gāzes krāns ir aizvērts.
- Lai ierīci atvienotu no elektrotīkla, atvienojiet elektrības vada spraudni no kontaktrozetes. Atvienošanas laikā nedrīkst raut aiz elektrības vada.
- Ierīces tehnisko apkopi vai tīrīšanu nedrīkst veikt, ja tā nav atvienota no elektrotīkla.
- Ja ierīce sabojājas, tās labošanu nekādā gadījumā nedrīkst veikt patstāvīgi. Neprofesionālu personu veiktie

remontdarbi var radīt traumu un turpmāku ierīces darbības traucējumu risku. Sazinieties ar tehniskās apkopes dienestu.

- Uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām nedrīkst novietot smagus priekšmetus.
- Ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī personas bez ierīces lietošanas pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām. Iepriekš minētās personas drīkst strādāt tikai citas personas uzraudzībā, kura uzņemas atbildību par viņu drošību, vai pirms ierīces izmantošanas tām jāsaņem norādījumi saistībā ar ierīces lietošanu.
- Nedāujiet bērniem spēļtiesības ar ierīci.
- Ja plīts ir likts uz pjedestāla, ņem nepieciešamus pasākumus, lai novērstu plīti slīdēšanu no pjedestāls

## Ierīces izmešana

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

## Apkārtes vides aizsardzība

- Lietojot ierīci laika perioda no velas pēcpusdienas un līdz agram ritam, varat palīdzēt elektroenerģijas piegādes uzņēmumam samazināt elektrotīkla maksimālo slodzi
- Lietojot GRILA, DIVRKARŠA GRILA un SACEPUMA režīmus, cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtam: šādi tiek gūti labāki rezultāti un samazināts elektroenerģijas paterinš (aptuveni par 10%).
- Lai cepeškrāsns durtiņas vienmēr butu cieši aizvērtas, tādējādi samazinot siltuma zudumus, durtiņu malu blīves ir regulāri jāpārbauda un nepieciešamības gadījumā jānotīra.

## Ierīces izslēgšana

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

## Ierīces tīrīšana

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

! Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

- Parasti plīts virsmu pietiek vienkārši nomazgāt ar mitru sūkli un nosusināt ar mitrumu uzsūcošu papīra dvieli.
- Nerūsējošā tērauda vai emaljas pārklājuma ārcās 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 çrti, plīts virsmas reņeus, degdu uzmavas, liesmu izplatīšanas gredzenus un degdus var noņemt; nomazgājiet tos karstā ūdenī, izmantojot neabrazīvus mazgāšanas līdzekļus, un pirms žāvēšanas pārļiecinieties, ka visi piedeguðie netīrumi ir notīrīti.
- Ja plīts virsmai tiek lietota elektroniskā aizdedze, elektronisko iedegšanas ierīču termināðu daðas ir bieži jātīra, un gāzes izvades atveres ir jāpārbauda, vai tajās nav dīçrððu.
- Cepedkrāsns iekðpusi ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes, kamçr tā vçl ir silta. Tīriet ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, bet pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Notīriet cepedkrāsns durtiņu stiklu ar sūkli un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli, pēc tam kārtīgi nosusiniet ar mīkstu drānu. Nedrīkst lietot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie saskrāpç virsmu un var ieplçst stiklu.
- Cepedkrāsns piederumus drīkst mazgāt kā parastus galda piederumus (tie ir piemçroti arī mazgāšanai trauku maðīnā).
- Ciets ūdens vai fosforu saturoði agresīvi mazgāšanas līdzekļi uz nerūsçjoðā tçrauda virsmas var atstāt traipus. Pçç tīrīšanas virsma ir rūpīgi jānoskalo un jānosusina. Ðaujiet virsmai pilnīgi nožūt.

## Cepedkrāsns durtiņu blīvju pārbaudīšana

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

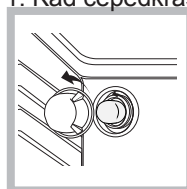
## Gāzes krāna tehniskā apkope

Laika gaitā krāniem var rasties aizsçrçjumi vai pagrieðanas grūtības. Tādā gadījumā krāns ir jāmaina.

**! Ði procedūra jāveic kvalificçtam, raçotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.**

## Cepedkrāsns spuldzīðu maiņa

1. Kad cepedkrāsns ir atvienots no elektrotīkla, noņemiet spuldzes niðas stikla vāciņu (*skatīt attçlu*).



2. Noņemiet spuldzīti un nomainiet to pret līdzīgu: spriegums 230 V, jauda 25 W, lielums E 14.

3. Uzlieciet atpakað vāciņu un

atkal pieslēdziet cepedkrāsni elektrotīklam.

Neizmantojiet krasns lampu / uz apkarteja apgaismojuma

## Palīdzība

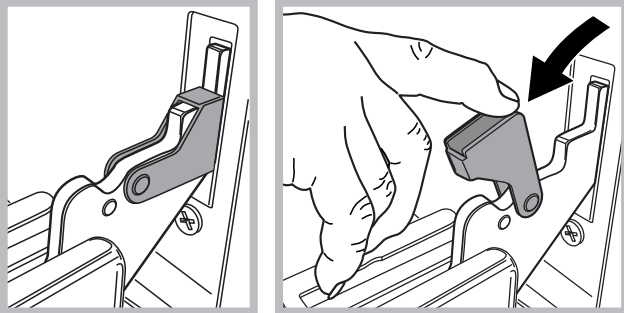
Lūdzu, norādiet turpmāk minçto informāciju:

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

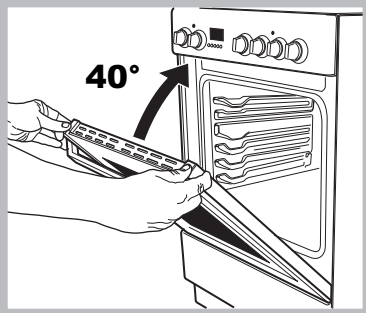
Ði informācija ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes, kas piestiprināta ierīcei un/vai tās iepakojumam.

Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana:

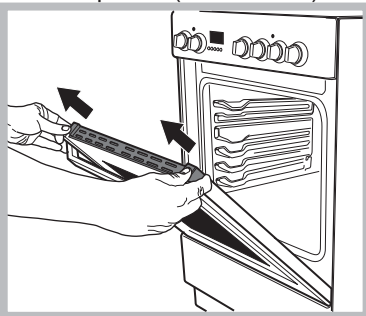
1. Atveriet durvis.
2. Izdariet tā, lai cepeškrāsns durvju eņģes pilnībā grieztos atpakaļ (skatīt attēlu).



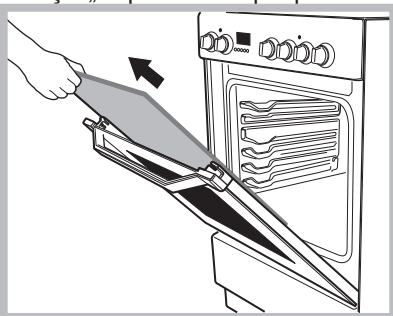
3. Aizveriet durvis, līdz eņģes apstājas (durvis paliks pusvirsus apmēram 40° leņķī ((skatīt attēlu).



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



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



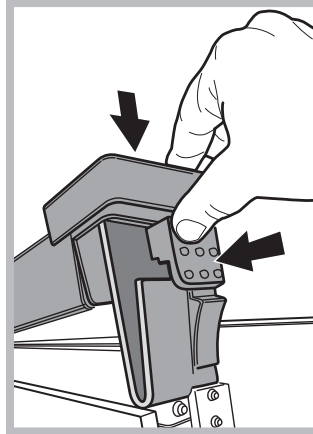
6. Ielieciet atpakaļ stiklu.

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

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

nebūtu apvērsts un būtu viegli salasāms.

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

# Paigaldamine

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

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

! Seadet võib paigaldada ainult kvalifitseeritud personal vastavalt käesolevatele juhistele.

! Enne seadme reguleerimist või hooldamist ühendage see vooluvõrgust lahti.

! Enne esimest kasutamist soovitage ahju puhastada.

Selleks järgige osas "Hooldus" antud juhiseid.

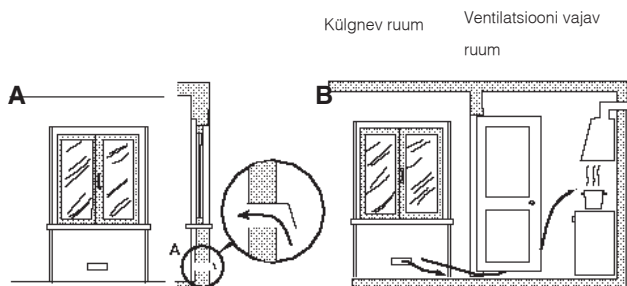
## Ruumi ventilatsioon

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

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

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

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

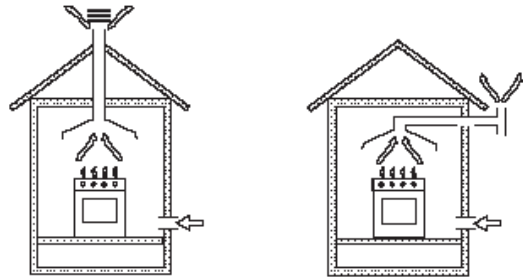


Põlemisõhu ventilatsioonivõrkse ja põranda vahelise vahe suurendamine

! Pliidi pikemal kasutamisel võib osutada vajalikuks täiendav ventilatsioon, näiteks avage aken või suurendage ventilaatori töökiirust.

Heitaurude kahjutustamine

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



Otse väliskeskonda suunatud aurud

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

! Vedelgaas on õhust raskem ja koguneb seetõttu põranda lähedale. Ruumid, kuhu on paigutatud vedelgaasi balloonid, peavad olema varustatud väljatõmbeventilatsiooniga väliskeskonda 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 köögis ainult kasutuselolevat ballooni, mis on paigaldatud kaugemale sellistest soojusallikatest (praeahjud, kaminad, ahjud jt.), mis võiksid kuumutada ballooni üle 50°C.

## Paigutamine ja loodimine

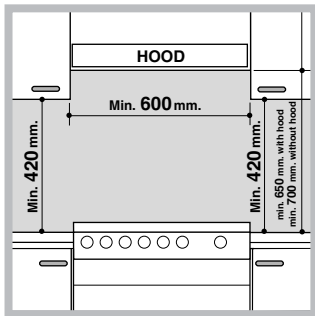
! Seadme võib paigaldada selliste köögikappide kõrvale, mis ei ole pliidiplaadist kõrgemal.

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

Seadme õige paigaldamine:

- paigutage seade kööki, söögituppa või voodiga elutuppa (mitte vannituppa);
- kui pliidiplaat on kappidest kõrgemal, paigaldage pliit nendest vähemalt 200 mm kaugusele;
- kui paigaldate pliidiseinakappide alla, peab pliidiplaadi ja kapi vahele jääma vähemalt 420 mm vahekaugust tuleb suurendada vähemalt 700 mm võrra, kui seinakapid on kergestisüttivast materjalist (vt *joonist*);

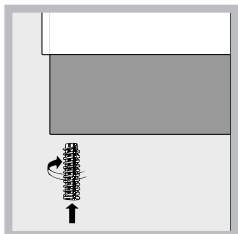
EE



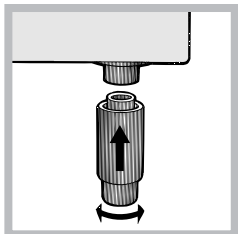
- ärge pange kardinaid pliidi taha. Kardinaid peavad jääma vähemalt 200 mm kaugusele pliidi külgedest;
- õhupuhastite paigaldamisel järgige tootja kasutusjuhendit.

### Loodimine

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



Pliidi põhja nurkades asuvasse pesadesse paigaldatud jalad\*.



### Elektriühendused

Monteerige andmesildil näidatud koormust taluv pistik toitekaabli külge (vt tehniliste andmete tabelist).

Otse vooluvõrku ühendades tuleb seadme ja vooluvõrgu

vahele paigaldada mitmepooluseline lüliti, mille kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. See lüliti peab taluma nõutud koormust ning vastama NFC 15-100 eeskirjadele (lüliti ei tohi katkestada maandusjuhete). 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 elektrikuga, kes selle välja vahetab. Ärge kasutage pikendusjuhet ega harukarpe.

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

! Kaabel ei tohi olla keerdus ega muljutud.

! Laske kvalifitseeritud elektrikul kaabel regulaarselt üle kontrollida ja vajadusel välja vahetada. Ärge tehke seda ise.

! Nende ohutusnõuete eiramisel ei võta tootja endale mingit vastutust.

### Gaasiühendus

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

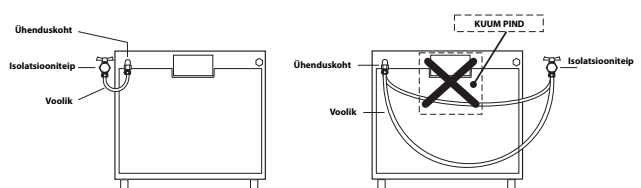
! Kontrollige, kas gaasi rõhk vastab tabelis nr. 1 „Põletite ja düüside andmed“ toodud andmetele (*allpool*). Nii on tagatud seadme ohutu ja pikaajaline talitus ning samas madal energiakulu.

Pliidi ühendamine elastse kummivoolikuga

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

Kui ühendus on tehtud, veenduge järgmises:

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





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

### Õmblusteta elastse terastoru ühendamine keermestatud liitmikuga

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

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

### Ühenduse tiheduse kontrollimine

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

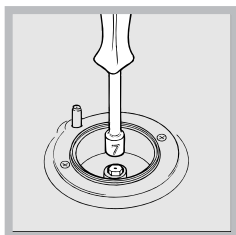
### Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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

### Põletite reguleerimine

Düüside vahetamine põletites:

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



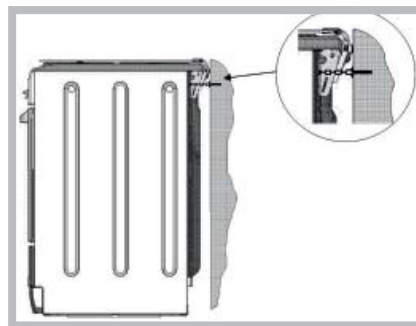
Minimaalse leegi reguleerimine

põletites:

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

- ! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.
3. Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalsest asendist minimaalsesse ja vastupidi.

### 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 komplek-

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.

Põletite ja düüside andmete tabel

Tabel 1				Vedel gaas				Maagaas	
Põleti	Läbimõõt (mm)	Soojusvõimsus kW (p.c.s.*)		Möödavool 1/100	Düüs 1/100	Vool** g/h		Düüs 1/100	Vool* l/h
		Nominaalne	Vähendatud	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Kiire (suur)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Poolkiire (keskmise)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Täiendav (väike)(A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Rõhk	Nominaalne (mbar)					28-30	37	20	
	Minimaalne (mbar)					20	25	17	
	Maksimaalne (mbar)					35	45	25	

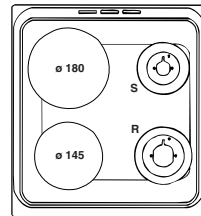
Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas

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

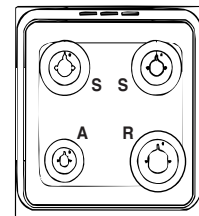
\*\* ButaanP.C.S. = 49,47 MJ/Kg

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

TEHNILISED ANDMED	
Ahju mõõdud (KxLxS)	340x391x455 mm
Mahutavus	61 l
Ahju maksimaalsed kasulikud mõõdud	laius 42 cm sügavus 44 cm kõrgus 17 cm
Toitepinge ja -sagedus	vt andmeplaadilt
Põletid	on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamis- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil.
ENERGIAMÄRGIS	Seade vastab direktiivi 2002/40/EÜ märgistamisnõuetele. Standard EN 50304 Energiakulu sundkonveksiooni puhul Klass kütterežiim:  Staatiline
	ELi direktiivid: 2006/95/EÜ 12.12.06 (Madalpingedirektiiv) ja järgnevad muudatused - 2004/108/EÜ 15.12.04 (Elektromagnetiline ühilduvus) ja järgnevad muudatused - 2009/142/EÜ 30.11.09 (Gaas) ja järgnevad muudatused - 93/68/EMÜ 22.07.93 ja järgnevad muudatused - 2002/96/EÜ. 1275/2008 (Ooterežiimis/väljalülitatud olekus)



15NSH1AE U



15GSHA U

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




# Käitamine ja kasutamine

## Pliidi kasutamine


### Gaasipõletite süütamine

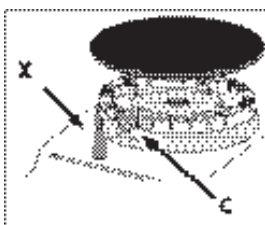
Igal PÕLETINUPUL on täisring, mis näitab vastava põleti leegi tugevust.

Põleti süütamiseks:

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


Kui seade on varustatud elektrilise süütega\* (C),

vajutage PÕLETINUPP alla (tähistatud sümboliga ) , hoidke PÕLETINUPP all ja keerake vastupäeva minimaalse leegitugevuse suunas, kuni põleti süttib. Nupu vabastamisel võib põleti kustuda. Sel juhul korrake



toimingut ja hoidke nuppu kauem all.

! Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut. Kui seade on varustatud turvaseadise (X)\*, vajutage PÕLETINUPP alla ja hoidke seda all umbes 2-3 sekundit. Selle aja jooksul aktiveerib leek seadme.

Põleti välja lülitamiseks keerake nupp kuni lõppasendini .

### Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

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

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

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

### Ahju kasutamine

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

! Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

! Ärge pange otse ahju põhjale mingeid esemeid, sest need võivad kahjustada ahju emailkihti. Kui kasutate grillvarrast, siis kasutage ainult 1. küpsetustasandit.


### Ahju nupud

Nende kahe nupuga saate valida ahju erinevaid funktsioone ja toidu jaoks sobiva küpsetustemperatuuri. Erinevad küpsetusfunktsioonid valitakse nende kahe nupu abil järgmiselt:

valikunupp



termostaadinupp ahjupaneelil.

Ahju valgus lülitub sisse, kui kas või üks valikunupp ei

ole asendis „0”. Nupuga  saate ahju valguse sisse lülitada ka siis, kui ükski kütteelement ei ole sisse lülitatud. Kui ahju tuli põleb, on ahi kasutusel ja tuli põleb seni, kuni ahju kasutatakse.

### Taimer

Taimeri aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

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

### Kütteelementide kirjeldus

Ümmagune kiirgav kütteelement muutub punaseks 10-20 sekundit peale sisse lülitamist.

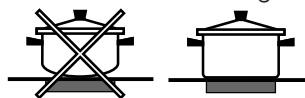
Ümmagune kiirgav kütteelement tagab ühtlase soojuste jaotumise lisaks tavalisele soojuste jaotumisele.

Kiirgavad kütteelemendid väljutavad suurt soojust kohe kui nad on sisse lülitatud, pakkudes järgmised eeliseid:

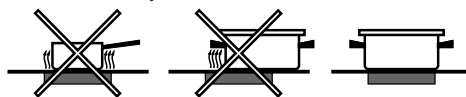
- kiirsoojendus (vastavalt gaasipõletile)
- kiirjahutus
- ühtlen temperatuur kogu pinna ulatuses (tänu tsirkulatsiooni kütteelementidele).

### Pliidi kasutamise praktilisi nõuandeid

- Kasutage paksu, lameda põhjaga panne, et need sobiks ideaalselt keeduplaadiga.



- Kasutage alati panne mille diameeter on piisavalt suur, et kata pliidiplaat täielikult ning kasutada ära kogu toodetav soojust.



- Veenduge alati, et panni põhi oleks täiesti puhas ja kuiv: see tagab panni ideaalse kontakti keeduplaadiga ja plaat püsib pikemat aega efektiivsena.
- Vältige samade nõude kasutamist, mida on kasutatud gaasipõletitega: gaasipõletite poolt tekitatud soojust on võinud panni põhja kahjustada ning see ei pruugi ideaalselt keeduplaadiga kontakti saavutada.

EE

- Ärge jätke keeduplaati sisse ilma, et sellele oleks asetatud keedunõu, kuna see võib plaati kahjustada.

Seadistamine	Tavaline või kiirkeeduplaat
0	Väljas
1	Köögiviljade, kala valmistamine
2	Kartulite (auruga), suppide, kikerherneste ja ubade valmistamine
3	Suure toidukoguse valmistamise jätkamine, minestroone valmistamine.
4	Praadimine (keskmine).
5	Praadimine (üle keskmise).
6	Lühiajaline pruunistamine ja keema ajamine.

## Küpsetusrežiimid

### Staatiline ahi

Nupu seadistus: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni Max

Ahju tuli süttib ning ülemine ja alumine kütteelement (takistid) lülituvad sisse. Termostadinupuga seatud temperatuur saavutatakse automaatselt ja termostaadi kontrollsüsteem hoiab temperatuuri püsiva. Tänu temperatuuri suurepärasele jaotumisele võimaldab see küpsetusrežiim valmistada igat tüüpi toitu.

### Alumine kütteelement

Nupu seadistus: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni Max

Ahju lamp süttib ja alumine kütteelement lülitub sisse. Termostadinupuga seatud temperatuur saavutatakse automaatselt ja temperatuur hoitakse püsivana. Seda seadistust soovitame kasutada nende toitude (pannil toidud) valmimise viimases etapis, mille välispind peab olema hästi küpsenud, kuid mille sisemus peab olema pooltoores, või magustoitude valmistamiseks, mis on kaetud puuviljade või keedisega ja mille pealispind peab olema veidi pruunistatud. Pidage meeles, et selles funktsioonis ei ole võimalik saavutada ahju maksimaalset temperatuuri (250 C). See on universaalne ahjuseadistus erinevate toitude valmistamiseks, v.a. koogid, mille küpsemistemperatuur on 180 C või alla selle.

### Ülemine kütteelement

Nupu seadistus: mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni Max

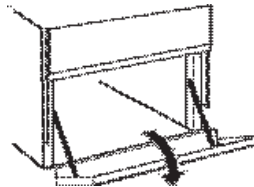
Ahju lamp süttib, infrapunagrill lülitub sisse ja grillvarras hakkab pöörlema. Grilli üsna kõrge ja vahetu temperatuur võimaldab kohe pruunistada liha välispinna ning nii on mahlade kadu väiksem ja liha jääb pehmem.

### Grill

Sisse lülitub ülemine kütteelement. Tänu grilli äärmiselt

kõrgele ja vahetule temperatuurile saab pruunistada liha ja prae pinda, mis „lukustab“ mahlad ja liha püsib mahlane.

### Ahju alumises osas asuv panipaik



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

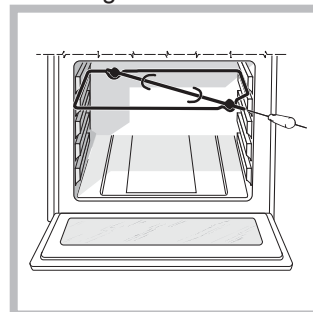
Ahjul on palju erinevaid võimalusi, tänu millele saate valmistada kõiki roogasid parimal võimalikul viisil. Aja jooksul õpite kasutama selle universaalse ahju kõiki võimalusi ja järgnevad soovitusel on lihtsalt juhiseks, mida võite muuta vastavalt oma isiklike kogemustele.

### Eelsoojendamine

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

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

### 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 nõuanded toiduvalmistamiseks

Ahjus küpsetamisel kasutage korraka ainult ühte tilgapanni ja resti. Valige sobiv kõrgus olenevalt sellest, kas toitu on ülalt vaja rohkem või vähem kuumutada.

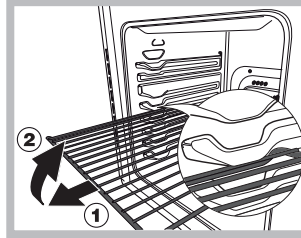
### Eelsoojendamine

**Kui ahi peab olema eelsoojendatud (üldjuhul siis, kui toit on nõusse laotatud õhukese kihina), kasutage konveksioonirežiimi, mis võimaldab saavutada soovitud temperatuuri võimalikult kiiresti. Kui ahi on eelsoojenenud (punane E näidikutuli kustub), valige soovitud küpsetusrežiim.**

### Kala ja liha küpsetamine

Liha, linnuliha ja kala valmistamiseks seadke ahi temperatuurile vahemikus 180 C kuni 200 C. Punase liha küpsetamiseks, mis peab olema väljast hästi valminud, kuid seest õrn ja mahlane, alustage lühiajaliselt kõrgest temperatuurist (200 C - 220 C) ja seejärel reguleerige temperatuur madalamaks. Reeglina, mida suurem on lihatükk, seda madalam peab olema temperatuur. Pange lihatükk keskmisele restile ja resti alla tilgapann rasva kogumiseks. Pange rest kindlasti ahju keskele. Kui soovite alt tulevat kuumust suurendada, pange rest madalamale siinile. Soolaste roogade (eriti pardi- ja ulukipraad) valmistamiseks katke liha searasva või peekoniga.

peab olema temperatuur. Pange lihatükk keskmisele restile ja resti alla tilgapann rasva kogumiseks. Pange rest kindlasti ahju keskele. Kui soovite alt tulevat kuumust suurendada, pange rest madalamale siinile. Soolaste roogade (eriti pardi- ja ulukipraad) valmistamiseks katke liha searasva või peekoniga. 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).



### Soovitused ahjus küpsetamiseks

Valikulüli seadistus	Toit	Kaal (kg)	Resti asend alt lugedes	Eelsoojenduse aeg (min)	Termostaadinupp	Valmistamisaeg (min)	
<b>1 Staatiline</b>	Lasanje	2,5	2	5	200	45-50	
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35	
	Pasta au gratin	2,0	3	5	200	30-35	
	Vasikaliha	1,7	2	10	180	60-70	
	Kanaliha	1,5	3	10	200	80-90	
	Pardiliha	1,8	3	10	180	90-100	
	Küülikuliha	2	3	10	180	70-80	
	Sealiha	2,1	3	10	180	70-80	
	Talleliha	1,8	3	10	180	70-80	
	Makrell	1,1	2	5	180	30-40	
	Punane merikoger	1,5	2	5	180	30-35	
	Fooliumis küpsetatud forell	1	2	5	180	25-30	
	Napolitana pitsa	1	2	15	220	15-20	
	Küpsised või praänikud	0,5	3	10	180	10-15	
	Puuviljatort või tort	1,1	3	10	180	25-30	
	Soolased pirukad	1	3	10	180	30-35	
	Pärmitaignakook	0,5	3	10	160	25-30	
	Puuviljakook	1	3	10	170	25-30	
	<b>2 Ahju pörand</b>	Järeivalmimine					
<b>3 Ülemine siin</b>	Merikeel ja tindikala	1	4	5	Max	8	
	Kalmaar ja krevett						
	Tursafilee	1	4	5	Max	4	
	Grillitud köögiviljad	1	4	5	Max	10	
		1	3/4	5	Max	8-10	
<b>4 Grill</b>	Vasikaliha lõigud	1	4	5	Max	15-20	
	Karbonaad	1,5	4	5	Max	20	
	Hamburger	1	3	5	Max	7	
	Makrell	1	4	5	Max	15-20	
	Rõstitud võileivad	nr. 4	4	5	Max	5	
	<b>Grillvardaga (ainult mõnedel mudelitel)</b>						
	Vasikaliha grillvardal	1,0	-	5	Max	70-80	
Kanaliha grillvardal	2,0	-	5	Max	70-80		

NB: antud küpsetusaeg on ligikaudsed ning sõltuvad isiklikest maitse-eelistustest. Toidu grillimisel või kui kasutate grilli või topeltgrilli režiimi, pange alt 1. siinile tilgapann.

Selle seadme välja töötamisel ja tootmisel on järgitud rahvusvahelisi ohutusstandardeid. Ohutuse tagamiseks lugege järgnevad ohutusnõuded hoolikalt läbi.

## Üldohutus

- **Need juhised kohalduvad ainult riikide suhtes, mille sümbol on kasutusjuhendis ja seadme andmeplaadil.**
- See seade on mõeldud toidu valmistamiseks kodus ning ei sobi kasutamiseks äriliseks või tööstuslikuks otstarbeks.
- Seadet ei tohi paigaldada välitingimustesse, ka mitte kaetud aladele. Äärmiselt ohtlik on jätta seade vihma ja tormi kätte.
- Ärge puudutage pliidiplaati paljaste jalataldade ega märgade käte või jalataldadega.
- **Pliiti võivad kasutada ainult täiskasvanud toidu valmistamiseks vastavalt käesolevale kasutusjuhendile. Seadme kasutamine muuks otstarbeks (nt ruumide kütmiseks) on seadme mittesihipärane kasutamine ja see on ohtlik. Tootja ei vastuta seadme volest ja mittesihipärasest kasutamisest tulenevate kahjude eest.**
- Antud juhend on mõeldud Klass 1 (eraldiseisev) ja Klass 2 (kahe kapi vahele paigaldatav) seadmele.
- Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kontrollige, et seadme toitekaablid ei puutu kokku teiste elektriseadmetega ega ahju kuumade osadega.
- Ventilatsiooni- ja hajutusavasid ei tohi kinni katta.
- Ärge sulgege klaaskatet (ainult teatud mudelitel), kui põletid on süüdatud või kui need on veel kuumad.
- Toidunõude asetamisel ahju või ahjust välja võtmisel kasutage alati pajakindaid.
- Ärge kasutage sisselülitatud pliidi lähedal kergestisüttivaid vedelikke (alkohol, bensiin jne).
- Ärge pange ahju alumises osas asuvasse panipaika ega ahju kergestisüttivaid materjale. Seadme juhuslikul sisse lülitamisel võib tekkida tulekahju.
- Kui te seadet ei kasuta, siis peavad nupud olema asendis „0“.
- Seadme lahtiühendamisel vooluvõrgust tõmmake pistikust ja mitte kaablist.
- Enne seadme puhastamist või hooldamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti.
- Kui seadmel peaks tekkima rike, siis ärge püüdke seda

mitte mingil juhul ise parandada. Vastavate teadmisteta inimeste poolt tehtud remont võib põhjustada kehavigastusi või seadme talitlushäireid. Pöörduge klienditoe poole.

- Ärge toetage ahjuuksele raskeid esemeid.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lapsed), kellel on vähenenud füüsilised, meelelised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused või kes ei tunne seadet. Kui kõnealused isikud seadet kasutavad, tuleb tagada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamine või anda sellistele isikutele eelnevalt juhised seadme kasutamiseks.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- 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 majapidamise seadmete kahjutustamine koos tavaliste tahkete olmejäätmetega. Kasutuskõlbmatuks muutunud seadmed tuleb koguda kokku eraldi, et optimeerida neis sisalduvate materjalide taaskasutamist ja ringlussevõttu ning vähendada mõju inimestele ja keskkonnale. Ristiga mahakriipsutatud prügikonteineri tähis kõikidel toodetel tuletab kasutajale meelde kohustust viia seade kasutusest kõrvaldamisel spetsiaalsesse kogumispunkti. Tarbijad võivad viia oma vana seadme avalikku jäätmete kogumiskohta või mõnda muusse ühiskondlikku kogumiskohta või kui see on siseriiklike õigusaktidega ette nähtud, siis viia vana seadme sarnase uue toote ostmisel edasimüüjale tagasi. Kõik suuremad kodumasinatootjad tegelevad aktiivselt vanade seadmete kogumise ja kõrvaldamise korraldamise süsteemide loomisega.

## Keskkonnasäästmine

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

## Seadme välja lülitamine

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

## Seadme puhastamine

! Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid, nagu plekieemaldajad, korrosioonivastased tooted, pulberpuhastusvahendid või abrasiivsed käsnad: need võivad pliidiplaadi pinda pöörumatult kahjustada.

! Seadet ei tohi puhastada auru- ega survejoaga.

- Üldjuhul piisab pliidiplaadi pesemisest niiske käsnaga ja kuivatamisest hästiimava paberkäterätikuga.
- Roostevabast terasest või emailiga kaetud välisosade ja kummitihendite puhastamiseks kasutage käesoojas vees ja neutraalses seebilahuses immutatud käsna. Raskestieemaldatavate plekkide puhastamiseks kasutage spetsiaalseid puhastusvahendeid. Pärast puhastamist loputage ja kuivatage hoolikalt. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid.
- Puhastamise hõlbustamiseks võite eemaldada pealmise resti, põletikatted, leegihajutaja rõngad ja põletid. Peske need soojas vees ja kasutage mitteabrasiivseid puhastusvahendeid. Enne kuivatamist veenduge, et olete eemaldanud kõik kõrbenud toidujäätmad.
- Elektrisüütega pliitide elektroonilise süüteseadise klemmiosa tuleb sageli puhastada. Samuti kontrollige, et düüsid ei ole ummistunud.
- Ahju sisepindu on kõige parem puhastada pärast iga kasutuskorda, kui pinnad on veel leiged. Kasutage sooja vett ja puhastusvahendit, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt pehme lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Ahjuukse klaasi puhastamiseks kasutage käsna ja mitteabrasiivset puhastusvahendit, seejärel kuivatage hoolikalt pehme lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid materjale ega teravate servadega metallkaabitsaid, sest need võivad kriimustada klaasi ja põhjustada klaasi pragunemise.
- Lisatarvikuid võib pesta nagu tavalisi toidunõusid, ka nõudepesumasinas.
- Roostevabast terasest pinnale kauemaks jäänud kare vesi või fosforisisaldusega kangetoimelised puhastusvahendid võivad jätta plekid. Pärast puhastamist loputage ja kuivatage hoolikalt. Kõik pinnad tuleb hoolikalt kuivatada.

## Ahju tihendite kontrollimine

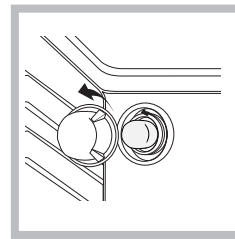
Kontrollige regulaarselt ahjuukse ümber olevaid tihendeid. Kui tihendid on kahjustunud, pöörduge lähimasse hoolduskeskusesse. Kuni tihendite välja vahetamiseni soovitame ahju mitte kasutada.

## Leegihajutajate hooldus

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

**! Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.**

## Ahju valgusti lambi väljavahetamine



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

Ärge kasutage ahju lamp, mis / välisvalgustuse.

Ärge kasutage ahju lamp, mis / välisvalgustuse.

## Klienditugi

Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

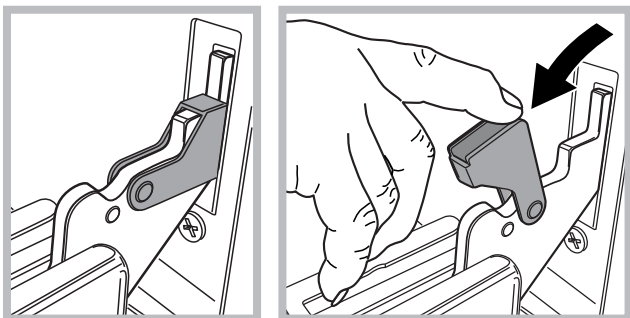
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiata seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

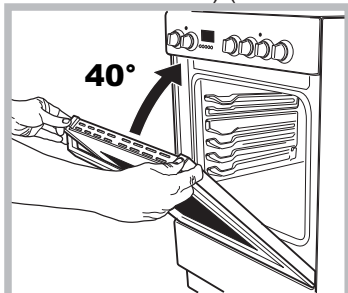
## Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine:

EE

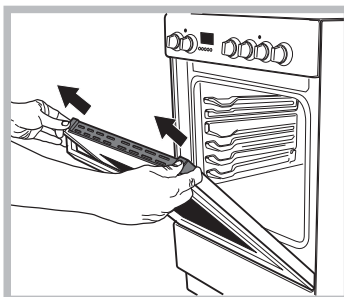
1. Avage uks
2. Keerake ukse hingede klambrid täielikult tagasi (vaadake fotot)
3. Sulgege uks kuni klambrite sulgumiseni (uks jääb



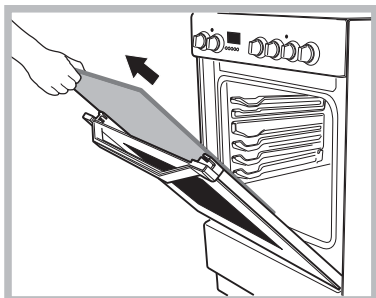
umbes 40° avatuks) (vaadake fotot)



4. Vajutage kahte nuppu ülemisel profiilil ja eemaldage profiil (vaadake fotot)



5. Eemaldage klaas ja puhastage vastavalt peatükis „Puhastamine ja hooldus” kirjeldatule.

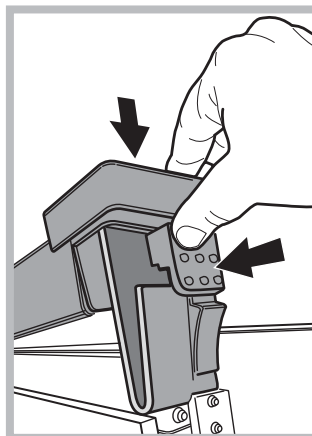


6. Pange klaas tagasi.

**HOIATUS! Eemaldatud ukseklaasiga ei tohi ahju kasutada!**

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

7. Pange tagasi profiil, korrektse paigutuse korral kostub klikk.
8. Avage uks täielikult
9. Sulgege toed (vaadake fotot).



10. Nüüd saab ukse täielikult sulgeda ja seda saab tavaliselt kasutada.

## Ahju puhastamine auruga


Seda puhastusmeetodi soovitatakse peale väga rasvaste toitude valmistamist.

Selle puhastusega saate eemaldada ahju seintele kogunenud mustuse auru abil, mis tekitatakse ahju sisemuses.

**! Oluline! Enne aurupuhastuse alustamist:**

- Eemaldage ahju põhjast kõik toidujäägid ja rasv.
- Eemaldage kõik ahjutarvikud (restid ja tilgapann).

Teostage järgmised toimingud vastavalt alltoodule:

1. valage 300ml vett ahju küpsetusplaadile ja asetage see alumisele restile. Mudelitel millel tilgapann puudub, kasutage küpsetuspaberit ja asetage see alumisele restile grillile;
2. valige funktsioon **Режим ФУРНА ОТДОЛУ**:  ja seadke temperatuur 100 ° C;
3. hoidke seda ahjus 15 minutit;
4. lülitage ahi välja;
5. Kui ahi on jahtunud, avage uks et lõpetada puhastamine vee ja niiskeriidega;
6. peale puastamist eemaldage ahju sisemusest kõik vee jäägid

Kui aurupuhastus on tehtud, pärast eriti rasvaste toitude valmistamist või kui mustust on raske eemaldada, võib osutada vajalikuks puhastamise lõpetamine harilikul meetodil, mida on kirjeldatud eelmises peatükis.