

I6TMH6AG/ U
I6GMH6AG/ U
I6TMH6AG.0/ U



PL Polski

Instrukcja obsługi KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi, 1
Opis urządzenia-Widok ogólny, 2
Opis urządzenia-Panel sterowania, 3
Instalacja, 4
Uruchomienie i użytkowanie, 8
Użytkowanie piekarnika, 9
Zalecenia i środki ostrożności, 14
Konserwacja i utrzymanie, 15
Serwis Techniczny, 15

LT Lietuviu

Naudojimo instrukcijos viryklė ir orkaitė

Turinys

Naudojimo instrukcijos, 1
Prietaiso aprašymas -Bendras vaizdas, 2
Prietaiso aprašymas -Valdymo pultas, 3
Montavimas, 18
Ąjungimas ir naudojimas, 22
Orkaitės naudojimas, 23
Atsargumo priemonės ir patarimai, 28
Techninė priežiūra, 29
Pagalba, 29

LV Latviešu

Lietošanas instrukcija PLĪTS UN KRASNS

Saturs

Lietošanas instrukcija, 1
Ierīces apraksts -Vispārīga informācija, 2
Ierīces apraksts - Vadības panelis, 3
Uzstādīšana, 31
Ieslēgšana un lietošana, 35
Cepēdkrāsns lietošana, 36
Piesardzības pasākumi un ieteikumi, 40
Tehniskā apkope un kopšana, 41
Palīdzība, 41

EE Eesti keeles

Kasutusjuhend PLIIT JA AHI

Sisukord

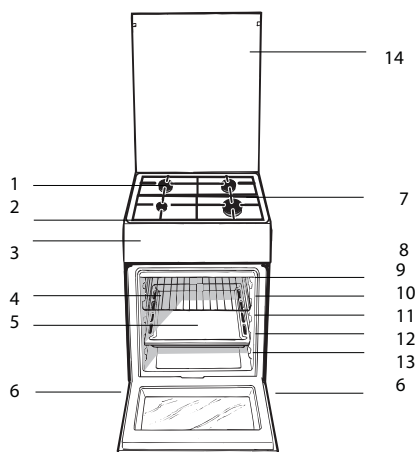
Kasutusjuhend, 1
Seadme kirjeldus - Ülevaade, 2
Seadme kirjeldus - Juhtpaneel, 3
Paigaldamine, 43
Esmakäitamine ja kasutamine, 47
Pliidi kasutamine, 48
Ettevaatusabinõud ja soovitused, 53
Hooldus, 54
Klienditugi, 54

HU Magyar

Használati útmutató tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék

Használati útmutató, 1
A készülék leírása- A készülék áttekintése, 2
A készülék leírása- Kezelőpanel, 3
Üzembe helyezés, 56
Bekapcsolás és használat, 60
A sütő használata, 61
Óvintézkedések és tanácsok, 65
Karbantartás és ápolás, 66
Szerviz, 66



LV Ierīces apraksts Vispārīga informācija

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

PL Opis urządzenia Widok ogólny

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

EE Seadme kirjeldus Ülevaade

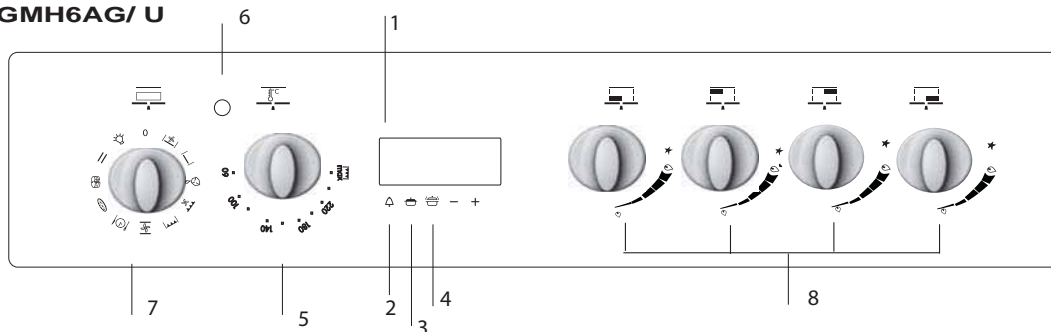
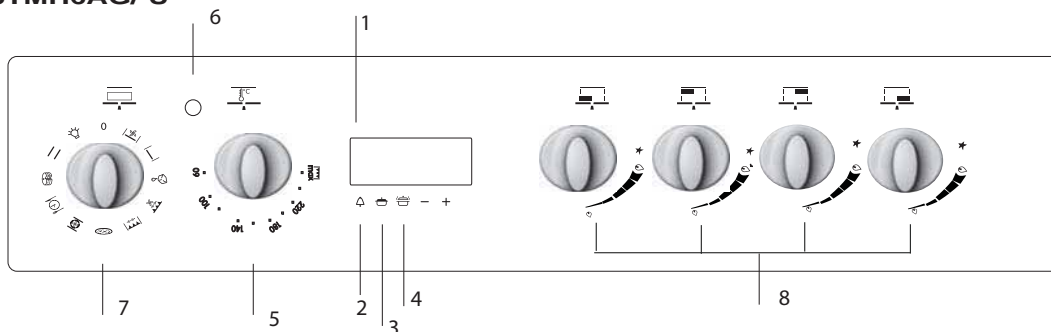
1. Gaasipõleti
2. Rest
3. Juhtpaneel
4. GRILL
5. TILGAPANN
6. Reguleerimisjalg
7. Tilgaalus
8. SIINID restide sisestamiseks
9. tasand 5
10. tasand 4
11. tasand 3
12. tasand 2
13. tasand 1
14. Klaaskate

LT Prietaiso aprašymas Bendras vaizdas

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

HU A készülék leírása A készülék áttekintése

- 1 Gáz égő
- 2 Edénytartó rács
- 3 Kapcsoló tábla
- 4 Sütő rács
- 5 Serpenyő vagy sütőtepsi
- 6 Állítható lábacska vagy láb
- 7 Zsírfelfogó borítólap
- 8 TÁLCASÍNEK
- 9 helyzet 5
- 10 helyzet 4
- 11 helyzet 3
- 12 helyzet 2
- 13 helyzet 1
- 14 Ha felmelegedik

I6GMH6AG/ U**I6TMH6AG/ U****PL****Opis urządzenia
Panel kontrolny**

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

EE**Seadme kirjeldus
Juhtpaneel**

1. Elektrooniline küpsetusprogrammeerija
2. TAIMERI nupp
3. KÜPSETUSAJA nupp
4. KÜPSETUSE LÕPUAJA nupp
5. TERMOSTAADI nupp
6. VALIKUIülit
7. TERMOSTAADI näidikutuli
8. PÕLETITE reguleernupp

LT**Prietaiso aprađymas
Valdymo pultas**

1. Elektroninč virimo programa
2. LAIKMAČIO mygtukas
3. VIRIMO LAIKO mygtukas
4. VIRIMO PABAIGOS LAIKO mygtukas
5. TERMOSTATO rankenčlč
6. PARINKIMO rankenčlč
7. Indikacinč TERMOSTATO lempuč
8. Kaitlentčs dujų degikilį valdymo rankenčlčs

HU**A készülék leírása
Kezelőpanel**

1. Elektronikus időzítő
2. TIMER gombot
3. SÜTÉS TIME gombot
4. Sütési idő vége gomb
5. mérséklet szabályzó gomb-Termosztát
6. mérséklet ellenőrző lámpa
7. Választó gomb
8. A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai

LV**Ierīces apraksts
Vispārīga informācija**

1. ELEKTRONISKAIS GATAVOŠANAS PROGRAMMĒTĀJS
2. TAIMERA poga
3. GATAVOŠANAS LAIKA poga
4. GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA poga
5. TERMOSTATA slēdzis
6. TERMOSTATA indikatora gaisma
7. SELEKTORA slēdzis
8. DEĢĻA vadības slēdzi

Instalacja

PL

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

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

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

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

Wentylacja pomieszczenia

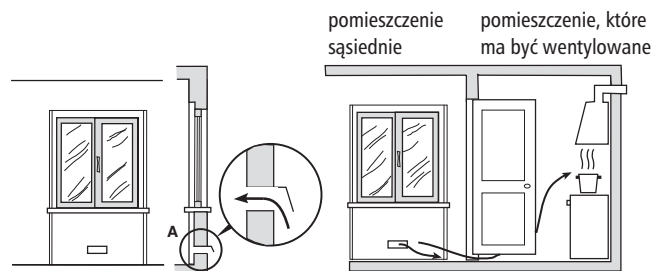
Wymagania dla pomieszczeń kuchennych

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

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

Pomieszczenie powinno umożliwiać dopływ powietrza, które niezbędne jest do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2 m³/h na jeden kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju, co najmniej 100 cm², którego konstrukcja musi uniemożliwiać przypadkowe zablokowanie (Rysunek A). Otwór ten należy powiększyć o 100%, jeżeli instalacja kominowa nie została wyposażona w urządzenie bezpieczeństwa, wykrywające ogień. Ewentualnie dopływ powietrza może odbywać się pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz, spełniające wymagania dla kanałów opisane powyżej. Wszystko to przy założeniu, że sąsiednie pomieszczenia nie są pomieszczeniami wspólnymi, sypialniami ani nie występuje w nich zagrożenie pożarowe (Rysunek B).

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

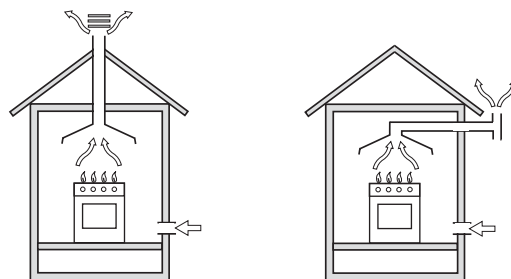


Rysunek A
Przykłady otworów wentylacyjnych

Rysunek B
Powiększenie szczeliny wentylacyjnej pomiędzy oknem i podłogą

Odprowadzanie spalin

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



komin lub rozgałęziony kanał dymowy

bezpośrednio na zewnątrz (w przypadku kuchenek)

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

Ustawianie i poziomowanie kuchni

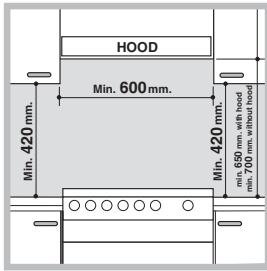
Kuchnia gazowa pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zabudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest zabroniona.

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

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

Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:

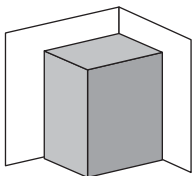
- Kuchnię można zainstalować w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem.
- Meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować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



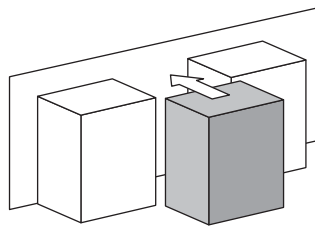
- Szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odległości, co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy meblowania kuchni wykonane z materiałów niezabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm.

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

Kuchnia ma następującą techniczną specyfikację:
Kat. II2ELs3B/P

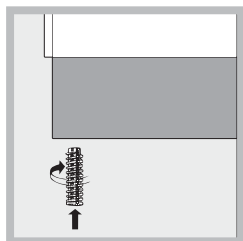


Klasa 1

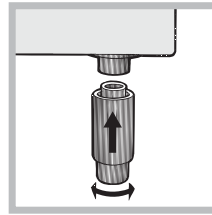


Klasa 2 podklasa 1

Poziomowanie kuchni



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



Montaż nóżek (niektóre modele)

Przyrząd do montowania nóżek w podstawie kuchni

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za ozdobnymi drzwiczkami.

Podłączenie do instalacji elektrycznej

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

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

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

Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić czy:

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

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

! Przewód zasilający nie może być zagięty lub przygnieciony.

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

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

Podłączenie gazu do kuchni

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

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

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

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

Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej (miedzianej lub stalowej)

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

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

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

Podłączenie do elastycznego przewodu metalowego

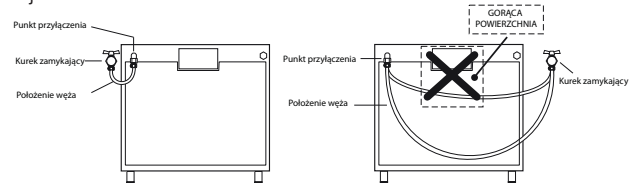
Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to złącze męskie z gwintem 1/2 do rur gazowych o przekroju okrągłym. Do podłączenia należy stosować wyłącznie rury i uszczelki odpowiadające aktualnie obowiązującym normom. Maksymalna długość przewodu elastycznego nie może przekraczać 2000 mm. Po wykonaniu połączenia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

Podłączenie węzłem elastycznym

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

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

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



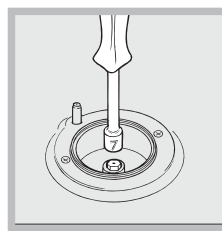
Sprawdzanie szczelności

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

Dostosowywanie kuchenki do różnych rodzajów gazów

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

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



Regulacja dopływu powietrza do palnika

Palniki nie wymagają takiej regulacji.

Regulacja minimalnej wielkości płomienia

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

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

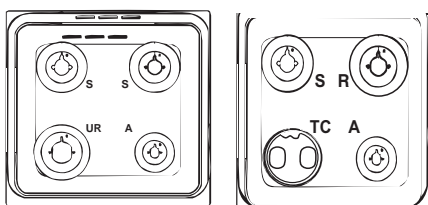
Po zakończonej regulacji, należy zmienić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana.

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

| Tabela 1 (PL) | | G30 (GPB) | | | | | G20 (GZ50) | | | G2.350 (GZ35) | | |
|-------------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------|------------------|----------------|-----------------------------------|------------------|----------------|-------------------------------------|------------------|----------------|
| Palnik | Średnica (mm) | Moc Ciepłota kW (p.c.s.*) minimal | Moc Ciepłota kW (p.c.s.*) nominal | By-pass 1/100 (mm) | Dysza 1/100 (mm) | Przepływ * g/h | Moc Ciepłota kW (p.c.s.*) nominal | Dysza 1/100 (mm) | Przepływ * l/h | Moc Ciepłota kW (p.c.s.*) nominal.. | Dysza 1/100 (mm) | Przepływ * l/h |
| Duży (R) | 100 | 0,7 | 3,4 | 41 | 87 | 247 | 3,0 | 128 | 286 | 3,0 | 170 | 397 |
| Ultrarapid (Large) (UR) | 100 | 0,7 | 3,7 | 41 | 90 | 269 | 3,3 | 135 | 314 | 3,30 | 188 | 436 |
| Półszybki (średni) (S) | 75 | 0,4 | 2,2 | 30 | 69 | 160 | 1,9 | 104 | 181 | 1,9 | 140 | 251 |
| Pomocniczy (mały) (A) | 51 | 0,4 | 1,1 | 30 | 50 | 80 | 1,0 | 78 | 95 | 1,0 | 102 | 132 |
| Triple.ring (TC) | 130 | 1,5 | 3,6 | 63 | 2x65 | 262 | 3,25 | 2x99 | 309 | 3,25 | 2x138 | 430 |
| Ciśnienie Zasilania | Minimalne (mbar) | 29 | | | | | 16 | | | 10 | | |
| | Nominalne (mbar) | 37 | | | | | 20 | | | 13 | | |
| | Maksymalne (mbar) | 44 | | | | | 25 | | | 16 | | |

* przy gazie suchym 15°C 1013 mbar
G20 (GZ 50) p.c.i. 37,78 MJ/m³

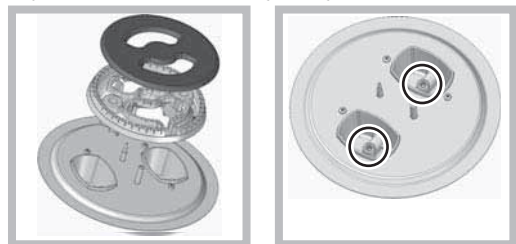
GZ350 (GZ35) p.c.i. 27,20 MJ/m³ G30 (GPB) p.c.i. 49,47 MJ/kg



I6GMH6AG/ U I6TMH6AG/ U I6TMH6AG.0/ U

Wymiana dysz w palniku: "Potrójna Korona"

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





Regulacja powietrza pierwotnego – palnik nie wymaga regulacji powietrza.

Regulacja minimalnej wielkości płomienia

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

DANE TECHNICZNE

| | |
|--|---|
| Wymiary piekarnika | szerokość 45,5 cm (43,5 cm - I6GMH6AG/U) wysokość 32,4 cm głębokość 41,3 cm |
| Pojemność piekarnika | 61 l (I6TMH6AG/U) I6TMH6AG.0/ U 59 l (I6GMH6AG/U) |
| Szuflada/ schowek kuchni | szerokość 42 cm wysokość 23 cm głębokość 44 cm |
| Palniki | Mogą być dostosowane do różnych rodzajów gazu, zgodnie z informacją przedstawioną na tabliczce znamionowej, znajdującej się na: – wewnętrznej stronie drzwiczek schowka; – wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady. |
| Napięcie i częstotliwość zasilania | Zobacz tabliczkę znamionową |
| Etykieta energetyczna i ECODESIGN | Dyrektywa UE nr 65/2014, integrująca dyrektywę 2010/30/EU. Rozporządzenie UE nr 66/2014, integrujące dyrektywę 2009/125/KE. Rozporządzenie EN 60350-1 Rozporządzenie EN 50564 Rozporządzenie EN 30-2-1 Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika: – pieczenie statyczne: wybrana funkcja — Tryb konwencjonalny Deklarowana klasa energochłonności podana dla trybu dynamicznego – pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja „Pieczenie ciast” |
|   | Dyrektywy unijne: 2006/95/EC z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |

Uruchomienie i obsługa kuchni


PL

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




Palnik gazowe

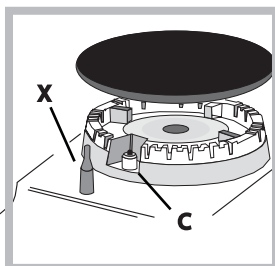
Palniki te różnią się pod względem wymiarów i mocy. Do przygotowywania posiłku należy użyć palnika o wymiarze najbardziej zbliżonym do rozmiarów stosowanego garnka.

Aby włączyć palnik należy:

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

Dostępne są następujące położenia:


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



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

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

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

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

Regulacja poziomu płomienia

Intensywność płomienia palników można regulować przy użyciu pokrętki na 6 poziomach mocy, od maksymalnego do minimalnego z 4 poziomami pośrednimi:



Podczas obrotu pokrętką wyczuwa się przeskok /kliknięcie, które informuje o przejściu z jednego poziomu na drugi. System umożliwia bardziej precyzyjną regulację mocy, pozwala na ponowne ustawienie tego samego poziomu intensywności płomienia oraz na łatwe znalezienie ulubionego poziomu gotowania.

Praktyczne porady dotyczące korzystania z palników

Poniższe wskazówki umożliwią Państwu uzyskanie najlepszych rezultatów w użytkowaniu kucharki:

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

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

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




Korzystanie z piekarnika

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

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

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

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

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

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

W trakcie pieczenia możliwe jest:

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

! Pieczenie musi odbywać się na KRATCE.

Kontrolka pracy TERMOSTATU

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

Oświetlenie piekarnika

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

Programy pieczenia

— TRYB KONWENCJONALNY

Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.

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



PIECZENIE CIASTA

Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.

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

Praktyczne rady:

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



SZYBKIE GOTOWANIE

Zalacza się wentylator i grzałki, gwarantując równomierną dystrybucję ciepła w piekarniku. Wstępne podgrzewanie nie jest konieczne w tym trybie gotowania.

Tryb ten jest szczególnie odpowiedni do szybkiego gotowania żywności paczkowanej (zamrożone lub wstępnie gotowane).

Najlepsze wyniki uzyskuje się podgrzewając na jednej półce piekarnika.



PIEKARNIK Z NAWIEWEM

Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.

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

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

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



Program PIEKARNIK DLA PIZZY

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



GÓRNA GRZĄŁKA

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

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



GRILL Z NAWIEWEM

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

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

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



Tryb ROZMRAZANIA

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



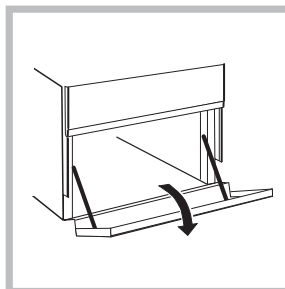
Tryb DOLNEGO WENTYLATORA

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

| — | Tryb DOLNEJ GRZAŁKI

Dolna grzałka jest włączona. To stanowisko jest zalecane do doskonalenia gotowania potraw (w blachach), które są już przygotowane na powierzchni, ale wymagały dalszego gotowania w środku, do deserów z pokryciem owoce lub dżem, które tylko wymagają umiarkowanego zabarwienia na powierzchni. Należy zauważyć, że ta funkcja nie pozwala na maksymalną temperaturę (250 ° C) i dlatego nie jest zalecane, które pokarmy są przygotowane przy użyciu tylko tego ustawienia, chyba że pieczenie ciasta (które powinno być wypiekane w temperaturze 180 ° C lub niższej).

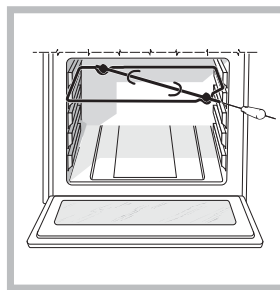
Szuflada/schówek kuchni*




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

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

Rożen



Z rożna korzysta się w następujący sposób:

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

Dolna komora

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

! Nie wkładać materiałów palnych do dolnej komory.

Praktyczne porady

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

MULTICOTTURA

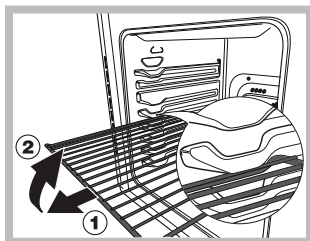
- Stosować półki na pozycjach 2 i 4, a na pozycji 2 ustawiać potrawy wymagające wyższej temperatury.
- Ustawiać brytfannę na dole, a ruszt w górze.

GRILL

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

PIEKARNIK DLA PIZZY

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



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

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



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

Elektroniczny programator

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

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

Ustawianie zegara

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

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

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

Ręczne sterowanie pracą piecyka

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

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

Programowanie piekarnika

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

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

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

▲ 0:30.



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

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

▲ 13:00

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

^ 10:00


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

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

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

Minutnik

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

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

^ 0:30

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


10:00

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

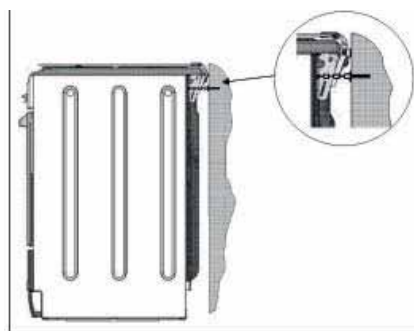
Poprawianie / odwołanie ustawień

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

Regulacja głośności sygnału dźwiękowego

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

Łańcuszek bezpieczeństwa



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

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

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

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

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

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

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

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

Środki ostrożności i porady

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

PL

Ogólne informacje o bezpieczeństwie

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

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

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

Nie wolno:

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

Polecamy Państwu stosowanie się do poniższych zaleceń:

- kuchenki należy używać wyłącznie do pieczenia jedzenia, należy unikać innych zastosowań (np. ogrzewania pomieszczeń).
- sprawdzić stan kuchenki po jej rozpakowaniu
- odłączać kuchenkę od zasilania, gdy nie działa ona prawidłowo lub za każdym razem, przed przystąpieniem do jej czyszczenia lub wykonywania wszelkich czynności konserwacyjnych
- gdy kuchenka nie jest używana przez dłuższy okres cza-

su należy odłączyć zasilanie i zakręcić kurek gazu (jeżeli jest ona w taki wyposażona);

- jeżeli płyta ceramiczna pęknie – odłączyć kuchenkę od instalacji elektrycznej
- gdy kuchenka nie jest używana sprawdzać czy pokręta ustawione są w pozycji „●”
- jeśli podejmą państwo decyzję o zaprzestaniu korzystania z kuchenki, po odłączeniu jej od zasilania należy odciąć kabel sieciowy
- producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkie zniszczenia, które mogą powstać w wyniku niewłaściwej instalacji lub niewłaściwego i nierozsądnego użytkowania kuchenki.

Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych

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

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

Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych



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

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

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

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

Oszczędzanie energii i ochrona środowiska

- Z funkcji GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach. Dzięki temu osiągną lepsze rezultaty pieczenia i oszczędzamy energię elektryczną (ok. 10%).
- Kiedy to tylko możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze próbuj go zapełnić. Otwieraj drzwiczki piekarnika tak rzadko, jak tylko to możliwe, gdyż za każdym razem ucieka z niego ciepło. Aby oszczędzić znaczną ilość energii, wyłącz po prostu piekarnik 5 - 10 minut przed końcem zaplanowanego czasu pieczenia i wykorzystaj ciepło, które piekarnik nadal wydziela.
- Utrzymuj uszczelki w czystości, aby zapobiec jakimkolwiek stratom energii poprzez drzwiczki.
- Jeżeli korzystasz z rozliczenia strefowego energii, możesz zaoszczędzić energię używając opcji "opóźnione pieczenie", która uruchomi urządzenie w godzinach taniej taryfy.

Konserwacja i czyszczenie

- Dno garnka lub rondla powinno zakrywać płytę grzejącą. Jeśli jest mniejsze, cenna energia będzie się marnować i jeśli zawartość garnka wykipi, pozostawi ona trudną do usunięcia skorupę.
- Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywy bardzo zwiększy zużycie energii.
- Używaj całkowicie płaskich garnków i rondli.
- Jeśli gotujesz coś, co zabierze bardzo dużo czasu, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i o jedną trzecią oszczędniejszy.

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

Wyłączanie urządzenia

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

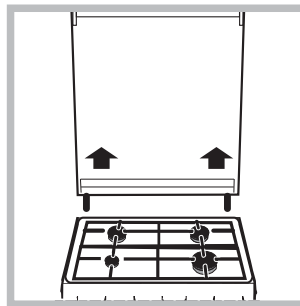
Czyszczenie

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

! Do czyszczenia kuchenki zabrania się stosowania urządzeń czyszczących parą

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

Demontaż górnej pokrywy



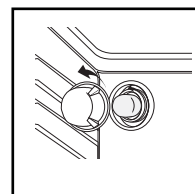
Pokrywę kuchni można w łatwy sposób zdjąć. Trzymając oburącz należy ją tylko lekko unieść do góry.

! Nie zamykać pokrywy, zanim nie zostaną zgaszone palniki.

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

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

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



Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej E.

Smarowanie zaworów gazu

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

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

Serwis

W następujących przypadkach należy wezwać osobę wykwalifikowaną:

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

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

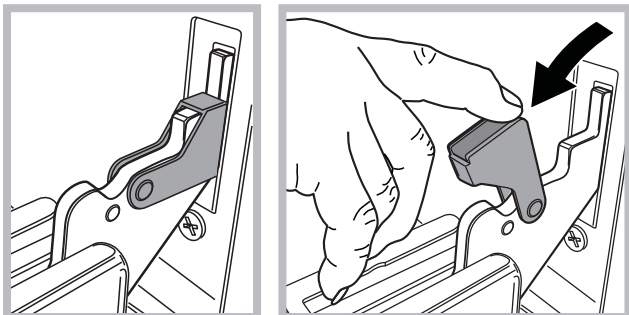
- w przypadku wątpliwości, co do stanu kuchenki po jej rozpakowaniu
- w przypadku zniszczenia kabla zasilającego lub konieczności jego wymiany
- jeżeli kuchenka zepsuje się lub działa nieprawidłowo – zażądać oryginalnych części zamiennych
- w przypadku pęknięcia płyty ceramicznej

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

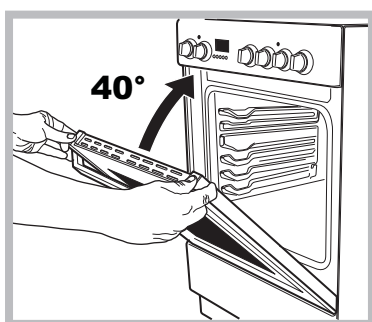
- rodzaju problemu
- nazwie skrótovej określającej model kuchenki (Mod...), którą podano w karcie gwarancyjnej.

Demontaż i ponowny montaż drzwiczek piekarnika:

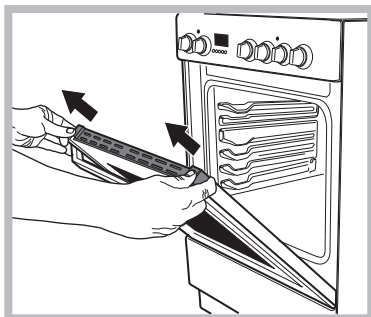
1. Otworzyć drzwiczki
2. Obrócić całkowicie do tyłu zaczepy zawiasów drzwi piekarnika (zob. zdjęcie)



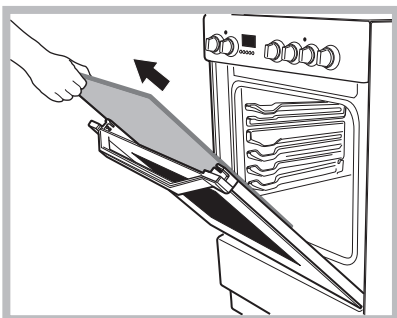
3. Zamknąć drzwi aż do oporu stawianego przez zaczep (drzwi pozostaną otwarte na ok. 40°) (zob. zdjęcie)



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



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

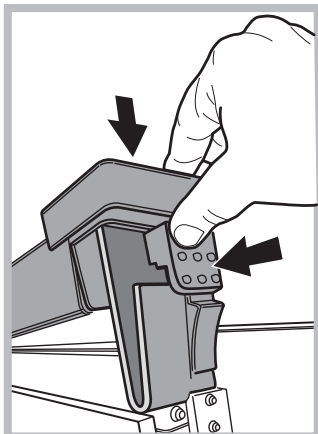


6. Ponownie założyć szybę.

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

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

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



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

Czyszczenie piekarnika wspomagane parą:

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

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

Ważne! Zanim rozpoczniesz czynność czyszczenia parą:

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

Po wykonaniu powyższych czynności zalecamy:

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

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

3 – Włącz piekarnik na 15 minut;

4 – Wyłącz piekarnik;

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

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

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

! Proszę czyścić piekarnik, gdy jest on zimny!

Montavimas

LT

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

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

! Prietaisą turi montuoti profesionalus darbuotojas pagal pateiktas instrukcijas.

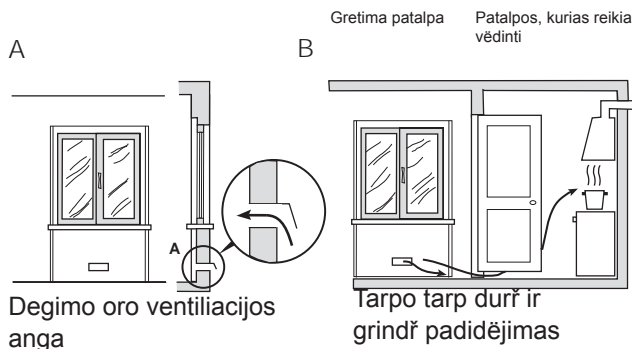
! Bet kokie taisymai ar priežiūra turi būti atliekami viryklės atjungus nuo maitinimo šaltinio.

Patalpos vėdinimas

Prietaisą pagal galiojančius nacionalinius reikalavimus galima montuoti tik nuolat vėdinamose patalpose. Patalpa, kurioje montuojamas prietaisas, turi būti tinkamai vėdinama, kad būtų galima užtikrinti tiek oro, kiek reikia šprastam dujų degimo procesui (oro srautas negali būti mažesnis nei 2 m³/val. sumontuotos galios kW).

Oro paėmimo angos, apsaugotos grotelėmis, turi turėti vamzdžius, kurių vidinis skersmuo būtų ne mažesnis kaip 100 cm², jie turėtų būti sumontuoti taip, kad netrukdytų (žr. A pav.).

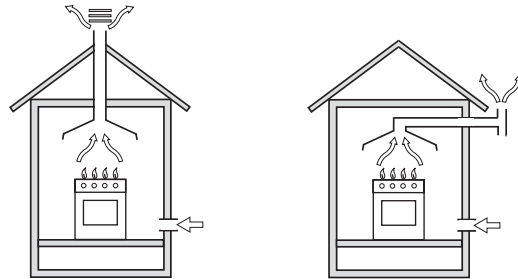
Šios paėmimo angos turėtų būti padidintos 100 % – ne mažiau kaip 200 cm² – kai kaitlentės paviršius neturi apsauginio ugnies šrenginio. Kai oro srautas netiesioginiu būdu tiekiamas į gretimas patalpas (žr. B pav.), jei jos nėra pastato bendro naudojimo dalys, vietos su didesniu gaisro pavojumi ar miegamieji, paėmimo angos turi būti su aukščiau aprašytu išvestu ventiliaciniu vamzdžiu.



! Ilgai panaudojus prietaisą, rekomenduojama atidaryti langą arba sumatinti naudojamą ventiliatorių greitą.

Degimo metu susidariusių dūmų išmetimas

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



Dūmai išpučiami tiesiai į lauką

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

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

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

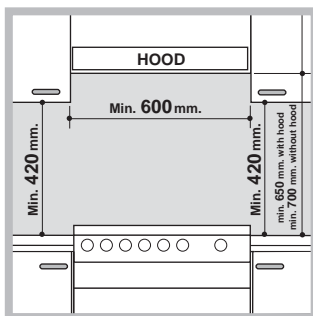
Padėtis ir idlyginimas

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

! Siena, besiliečianti su prietaiso galu, turi būti pagaminta iš nedegiančio, karščiui atspario 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 spintele, nuo kaitlentės paviršiaus iki spintelės apačios turi būti ne



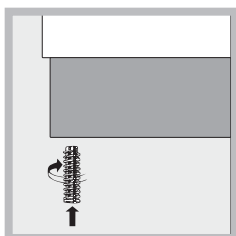
mažesnis kaip 420 mm atstumas.

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

Šią atstumą reikia padidinti iki 700 mm, jei sieninės spintelės yra

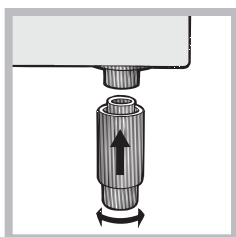
dešios (*tr. pav.*).

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



Idilyginimas

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



Kojos* įdenda į lizdus, esančius po virykle.

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durų, kad jis neperkaistų

Elektros jungtys

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

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

Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio išsitikinkite, kad:

- Prietaisas atitinka reikalavimus.
- Lizdas gali atlaikyti didžiausią prietaiso galios, nurodytą duomenų plokštelėje.

- Atampa atitinka duomenų plokštelėje nurodyto atampos 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 neprisima atsakomybės, jei nesilaikoma šių saugos nurodymų.

Dujų prijungimas

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

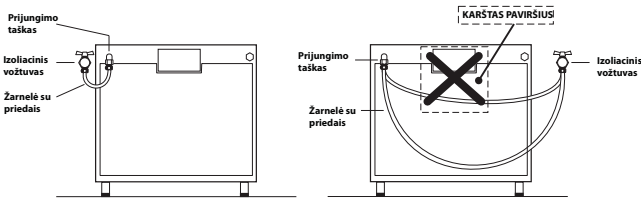
! Patikrinkite, ar dujų padavimo slėgis atitinka reikiamą, nurodytas degikliui ir antgaliui specifikacijų lentelėje (*tr. žemiau*). Taip užtikrinsite, kad prietaisas saugiai ir ilgai veiks, o energija bus veiksmingai naudojama.

Dujų prijungimas lanksčia gumine žarna

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

Prijungus reikia patikrinti, ar žarna:

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



! Jei viena ar kelios iš šių slygų nepatenkinamos arba viryklė turi būti montuojama pagal slygas, skirtas 2 klasės 1 poklasio prietaisams (montuojama tarp dviejų spintelių), reikia naudoti plieninį žarną (tr. žemiau).

Lankščią plieninį vamzdį be sujungimų prijungimas prie srieginės jungties

Ąsitikinkite, 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, ąsitikinkite, kad ji nesuspausta ir nesiliečia su judančiomis dalimis.

Prijungimo tvirtumo patikrinimas

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

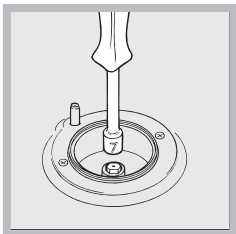
Pritaikymas skirtingam dujų tipui

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

Kaitlentės pritaikymas

Kaitlentės degiklių antgalių keitimas:

1. Nuimkite kaitlentės tinklėlą ir nustumkite degiklius nuo lizdų.



2. 7 mm veržliarakčiu atsukite antgalius (tr. pav.), ir pakeiskite juos antgaliais, kurie tinka naujo tipo dujomis (tr. degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė).

3. Pakeiskite visus kitus komponentus pagal aukščiau pateiktas instrukcijas atgaline

tvarka.

Kaitlentės degiklių mažiausio nustatymo reguliavimas:

1. Atsukite čiaupą mažiausiu padėtu.

2. Nuimkite rankenėlę ir sureguliuokite nustatymo varžtą, kuris yra prie čiaupo kaidžio arba jo viduje, kol liepsna taps maža, tačiau pastovi.

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

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

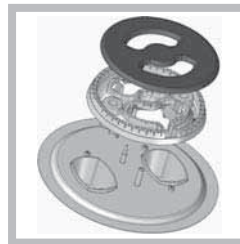
! Kaitlentės degikliams nereikia pirminio oro sureguliuavimo.

! Sureguliuavę prietaisą taip, kad jį būtų galima naudoti su skirtingu dujų tipu, pakeiskite seną etiketę nauja, kuri atitiktų naują dujų tipą (šias etiketes galima ąsigyti iš ągalio techninės priežiūros centro).

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

Trijų žiedų degiklių antgalių keitimas:

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



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

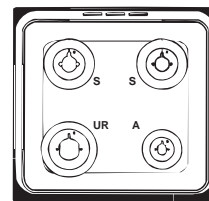
! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų šaltinio, nustatymo varžtas turi būti priveržiamas kuo tvirčiau.

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

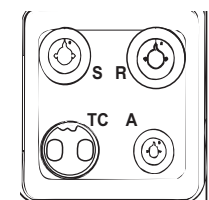
! Jei darbinis dujų slėgis skiriasi nuo rekomenduojamo slėgio (ar šiek tiek kinta), siekiant atitikti vietinių normų reikalavimus padavimo vamzdyje reikia sumontuoti tinkamą slėgio reguliatorių.

Degiklių ir antgalių specifikacijų lentelė

| 1 lentelė Degiklis | Skersmuo (mm) | Šiluminė galia kW (p.c.s.*) | | Suskystintosios dujos | | | | Gamtinės dujos | |
|--------------------------------|--------------------|-----------------------------|-----------|-----------------------|---------------------|-----------------|-----|---------------------|-----------------|
| | | Vardinis | Redukuota | Pralaida 1/100 (mm) | Antgalių 1/100 (mm) | Srautas* g/val. | | Antgalių 1/100 (mm) | Srautas* l/val. |
| | | | | | | *** | ** | | |
| Greitas (didelis) (UR) | 100 | 3,30 | 0,7 | 41 | 90 | 240 | 236 | 135 | 314 |
| Trivietis karūnų (TC) | 130 | 2,35 | 1,5 | 63 | 2x65 | 236 | 232 | 2x99 | 309 |
| Greitas (didelis) (R) | 100 | 3,00 | 0,7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 |
| Pusiau greitas (vidutinis) (S) | 75 | 1,90 | 0,4 | 30 | 69 | 138 | 136 | 104 | 181 |
| Papildomas (mažas) (A) | 51 | 1,00 | 0,4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 |
| Tiekimo slėgis | Vardinis (mbar) | | | | | 28-30 | 37 | 20 | |
| | Mažiausias (mbar) | | | | | 20 | 25 | 17 | |
| | Didžiausias (mbar) | | | | | 35 | 45 | 25 | |



I6GMH6AG/ U



I6TMH6AG/ U

I6TMH6AG.0/ U

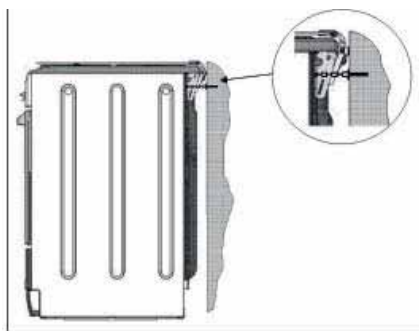
Esant 15 °C ir 1013 mbar – sausiosios dujos

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

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




Gamtinės dujos P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Saugos grandinės



! Kad prietaisas atsitiktinai 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) tokia pačia aukštyje, kokiame grandinė yra pritvirtinta prie prietaiso. Pasirinkite už prietaiso esančios sienos tipui tinkančius sraigtą ir jo kaištį. Jei sraigto galvutės skersmuo mažesnis nei 9 mm, naudokite tarpiklį. Prie betoninės sienos tvirtinkite ne mažesnio kaip 8 mm skersmens ir 60 mm ilgio sraigtu. Grandinė turi būti pritvirtinta prie viryklės galo ir sienos taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Grandinė turi būti įtempta ir lygiagrečiai grindims.

| CHARAKTERISTIKŲ LENTELĖS | |
|--|--|
| Matmenys (su ištrauktais takeliais) | Plotis 45,5 cm (43,5 cm - I6GMH6AG/U) Aukštis 32,4cm Gylis 41,3 cm |
| Tūris (su ištrauktais takeliais) | 61 l (I6TMH6AG/U) I6TMH6AG.0/ U 59 l (I6GMH6AG/U) |
| Apatinio skyriaus matmenys | Plotis 42 cm Aukštis 23 cm Gylis 44 cm |
| Degikliai | Gali būti pritaikyti naudoti su bet kurio tipo dujomis, nurodytomis duomenų plokštėje, esančioje ant pakuotės, arba, atidarius orkaitę, ant kairiosios sienelės |
| Įtampa ir dažnis | Žiūrėkite duomenų plokštę |
| „ENERGY LABEL“ ir „ECODESIGN“ | ES direktyva Nr. 65/2014, integruojanti direktyvą Nr. 2010/30/ES. ES direktyva Nr. 66/2014, integruojanti direktyvą 2009/125/ES. Reglamentas EN 60350-1, Reglamentas EN 50564 Reglamentas EN 30-2-1 Natūralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos: konvekcija — Priverstinės konvekcijos klasės deklaruotosios energijos sąnaudos – šildymo režimas:  kepimas |
|   | Prietaisas atitinka šias Europos Ekonominės Bendrijos direktyvas: 2006 m. gruodžio 12 d. direktyvą 2006/95/EB (žemoji įtampa) su vėlesniais pakeitimais, 2004 m. gruodžio 15 d. direktyvą 2004/108/EB (elektromagnetinis suderinamumas) su vėlesniais pakeitimais, 1993 m. liepos 22 d. direktyvą 93/68/EEB vėlesniais pakeitimais. 2002/96/EB 1275/2008 (budėjimo (išsijungimo) režimas) |

Ájungimas ir naudojimas

LT

Rankenëlës naudojimas

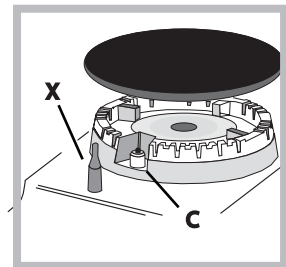
Degikliø uþdegimas

Kiekvienai DEGIKLIO rankenai yra skirtas ūjedas, rodantis jo liepsnos degimo stiprumã.

Norëdami uþdegti kaitlentës degiklã:

1. Prie degiklio prikiðkite uþdegiklã (liepsnã ar ūjebtuvëlã).
2. Paspauskite DEGIKLIO rankenëlã ir pasukite jã prieš laikrodŕio rodyklã, kad ji rodytã didŕiausios ugnies padëtã ▲.
3. Sureguliuokite liepsnos intensyvumã iki norimo lygio sukdami DEGIKLIO rankenëlã prieš laikrodŕio rodyklã. Tai gali bŕti maŕiausias nustatymas ◀, didŕiausias nustatymas ▲ arba bet kuri tarpinë padëtis.

Jei prietaisas turi elektroninã uþdegimo árenginã* (C), paspauskite DEGIKLIO rankenëlã ir pasukite jã prieš



laikrodŕio rodyklã, link maŕiausio liepsnos nustatymo, kol degiklis uŕsidegs. Atleidus rankenëlã degiklis gali uþgesti. Taip nutikus, pakartokite veiksmã sekã, palaikydami rankenëlã nuspaustã kiek ilgëliau.

Jei prietaisas turi apsaugos nuo liepsnã árenginã (X),

paspauskite ir palaikykite DEGIKLIO rankenëlã apie 3–7 sekundes, kad árenginys bŕtã aktyvuojamas.

! Jei liepsna netyčia uŕges, iðjunkite degiklã ir prieš pakartotinã degimã palaukite bent 1 minutã.

Norëdami iðjungti degiklã, pasukite rankenëlã á iðjungimo padëtã •.

Liepsnos reguliavimas lygiais

Degiklio liepsnos intensyvumã galima reguliuoti rankenële, nustatant vienã iš 6 galios lygiŕ, nuo minimalaus iki maksimalaus, su 4 tarpinëmis padëtimis:



Sukant rankenëlẽ spragtelëjimas rodo, kad perjungtas kitas lygis. Tokia sistema uŕtikrina tikslesnã reguliavimã, leidŕia atkartoti liepsnos intensyvumã ir nesunkiai nustatyti pageidaujama lygã skirtingam maisto ruoŕimui.

kai parinkimo rankenëlẽ yra ne iðjungimo padëtyje, uŕsidega lempuþẽ „ájungta“.

Praktinis patarimas dël degikliø naudojimo

Kad degikliai veiktã veiksmingiausiai ir taupyþtã dujas, rekomenduojama naudoti plokðãiadugnes keptuves su dangãiais. Jos turëþtã bŕti pritaikytos degiklio dydŕiui: norëdami identifikuoti degiklio tipã, ŕiŕrëkite schemas skyriuje „Degikliø ir antgaliø specifikacijos“.

Orkaitës naudojimas

! Pirmã kartã naudodami prietaisã bent pusã valandos aukðãiausia temperatŕra pakaitinkite tuðãiã orkaitẽ su uþdarytomis durelëmis. Prieð iðjungdami orkaitẽ ir atidarydami




| Degiklis | Virtuve.s skersmuo (cm) |
|--|-------------------------|
| Greitasis (didelis) (R)/(TC) / (UR) | 24 - 26 |
| Pusiau greitas (vidutinis) (S) | 16 - 20 |
| Papildomas (mazas) (A) | 10 - 14 |

dureles ásitinkinkite, kad patalpa yra gerai vëdinama.

Prietaisas gali skleisti ðiek tiek nemalonŕ kvapã, kurã sukelia nudeganãios apsauginës medŕiagos, naudojamõs prietaiso gamybos metu.

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

! Niekada nedëkite daiktŕ tiesiai ant orkaitës dugno, nes kyla grësmë sugadinti emalio sluoksna.

! Jei prietaisas turi elektroninã programavimã*, prieð naudodami elektrinã orkaitẽ vienu metu nuspauskite mygtukus  ir  (ekrane pasirodys simbolis ), tada pasirinkite norimã maisto ruoðimo funkcijã.

1. Parinkite norimã maisto gaminimo reŕimã pasukdami PARINKIMO rankenëlã.

2. Parinkite maisto gaminimo reŕimui rekomenduojamã ar norimã temperatŕrã pasukdami TERMOSTATO rankenëlã.

Maisto gaminimo reŕimã sraðas ir siŕuloma temperatŕra pateikiami atitinkamoje lentelëje (ŕr. *Orkaitës naudojimo patarimã lentelë*).

Gamindami maistã visuomet galite:

- Pakeisti maisto gaminimo reŕimã pasukdami PARINKIMO rankenëlã.
- Pakeisti temperatŕrã pasukdami TERMOSTATO rankenëlã.
- Baigti maisto gaminimã pasukdami PARINKIMO rankenëlã á nuliniã padëtã.


! Maisto gaminimo indus dëkite tik ant groteliø.

Indikacinë TERMOSTATO lempuþẽ

Kai ji uŕsidega, orkaitẽ kaista. Ji iðsijungia, kai temperatŕra orkaitës viduje pasiekia parinktã reikðmã. Tuo metu lempuþẽ vis iðsijungia ir ásijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastovã temperatŕrã.

Orkaitës lempuþẽ

Ji ájungiamo pasukant PARINKIMO rankenëlã á bet kurimã kitã padëtã, iðskyrus nuliniã. Ji degs tol, kol veiks orkaitẽ.

Rankenële parenkant , lempuþẽ ájungiamo, taãiau neaktyvinamas nẽ vienas kaitinimo elementas.

Maisto gaminimo režimai

ORKAITĖS KONVEKCIJOS režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

Bus įjungtas ir viršutinis, ir apatinis kaitinimo elementai. Taikant įprastą maisto gaminimo režimą geriausia naudoti tik vienas kepimo groteles. Jei naudosite daugiau nei vienas groteles, karštis nepasiskirstys tolygiai.

KEPIMO režimas.

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

Įsijungs galinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, tad karštis visoje orkaitėje pasiskirstys tolygiai ir vienodai. Šis režimas puikiai tinka gaminti maistui, kuris jautrus temperatūrai (pvz., pyragams, kuriems reikia iškilti), ir kepiniams, kuriems reikia 3 lentynų vienu metu.

PICOS režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

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

VAIRAUS KEPIMO režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX.

Įsijungia visi kaitinimo elementai (viršutinis, apatinis ir apvalusis), pradeda veikti ventiliatorius. Kadangi karštis visoje orkaitėje būna vienodas, maistas iškepa ir paruduoja tolygiai. Vienu metu galima naudoti daugiausia dvi groteles.

/ Ė KEPSNIN S režimas

Temperatūra: MAX.

Įsijungia vidurinė viršutinio kaitinimo elemento dalis. Tiesioginė aukšta kepsninės temperatūra rekomenduojama maistui, kuriam reikia didelės paviršiaus temperatūros (veršienos ir jautienos kepsniai, filė ir antrekotas). Šiame kepimo režime naudojamas ribotas energijos kiekis, jis puikiai tinka skrudinant. Maistą dėkite grotelių viduryje – jei padėsite šonuose, jis tinkamai neiškeps.

/ SKRUDINIMO režimas

Temperatūra: tarp 50 °C ir 200 °C.

Aktyvinami viršutinis kaitinimo elementas ir iešmas (jei yra) bei ventiliatorius. Šis funkcijų derinys padidina vienkryptės šiluminės spinduliuotės, kurią skleidžia kaitinimo elementai, efektyvumą, nes oras priverčiamas cirkuliuoti orkaitėje. Tai padeda apsaugoti maistą nuo

pridegimo ir leidžia karščiui prasiskverbti tiesiai į maistą.

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

GREITAS kepimo režimui

Kaitinimo elementai ir ventiliatorius nagi, užtikrinant šilumos paskirstymą nuosekliai ir vienodai visoje spintoje.

Pakaitinimo nėra būtina šio kepimo režimui. Šis režimas ypač tinka kepimui iš anksto supakuoti maisto greitai (sušaldytas arba apvirtas). Geriausi rezultatai pasiekiami naudojant vieną kepimo Rack tik

Konditerijos režimas

Pozicija termostato Å: Nuo 60 °C iki maks.

Apatinis kaitinimo elementas ateina.

Šis režimas tinka kepti ir virti subtilus maisto produktų - ypač pyragai, kad reikia pakilti, nes šiluma ateina iš apačios padeda raugas procesą.

Atkreipkite dėmesį, kad tai užima nemažai laiko aukštesnėje temperatūroje turi būti pasiektas, todėl mes rekomenduojame naudoti „Konvekcija Mode“ tokiomis atvejais.

ATŠILDYMO režimas

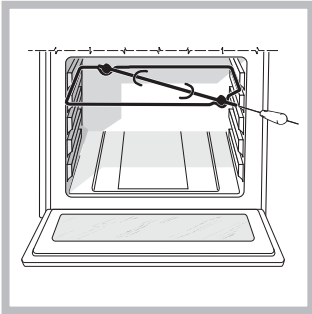
Orkaitės apačioje esantis ventiliatorius priverčia oro kambario temperatūros orą cirkuliuoti aplink maistą.

Šis režimas rekomenduojamas atšildant visų rūšių maistą, bet ypač tinka švelniam maistui, kuriam nereikia karščio, pvz.: ledų tortams, grietinėlės ar kremos desertams, vaisiniams pyragams. Naudojant ventiliatorių atšildymo laikas sutrumpėja maždaug perpus. Atšildant mėsą, žuvį ir duoną galima pagreitinti šį režimą, įjungus „daugialypio gaminimo“ režimą ir nustačius 80–100 °C temperatūrą.


APATINĖS VENTILIACIJOS režimas

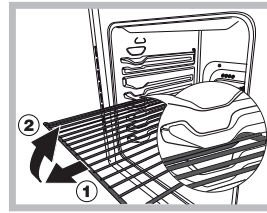
Įjungiamas apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, todėl karštis paskirstomas visoje orkaitės ertmėje. Šis derinys naudingas lėtai gaminant daržoves ar žuvį.

Iešmas



Norėdami įjungti iešmą:

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



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

Praktiniai maisto gaminimo patarimai

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

KELIŲ PATIEKALŲ KEPIMAS

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

KEPSNINĖ

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

PICOS ORKAITĖS REŽIMAS

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


Elektroninis laikmatis

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

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



Laikrodžio nustatymas

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



- Spauskite mygtuką , tada mygtukus „-“ ir „+“. Taip nustatysite tikslų laiką. Kad reikdėms didėti greičiau, nuspaustė mygtuką palaikykite.

Reikiamus pakeitimus galima padaryti kartojant aprašytą procesą.

Laikmačio funkcija

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

Spaudžiant „-“ mygtuką laikas bus mažinamas. Kai laikas bus nustatytas, laikmatis pradės atgalinį skaičiavimą. Kai laikmatis pasieks nulį, suskambės signalas (jį galima įjungti nuspaudus bet kurą mygtuką).

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

Jau nustatyto laiko atšaukimas.

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



Signalų garso reguliavimas.

Parinkę ir patvirtinę laikrodžio nuostatas, „-“ mygtuku sureguliuokite signalo garsą.

Maisto gaminimo planavimas pagal elektroninę programą

Laikrodžio nustatymas

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


1. Vienu metu nuspauskite mygtuką GAMINIMO LAIKAS  ir GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS .
2. Per 4 sekundes nuo mygtukų nuspaudimo nustatykite tikslų laiką spausdami mygtukus „+“ ir „-“. „+“ mygtukas valandas didina, o „-“ mygtukas mažina.

Nustačius laiką programa automatiškai persijungia į rankinį režimą.

Laikmačio nustatymas

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

Norėdami nustatyti laikmatį:


1. Nuspauskite mygtuką LAIKMATIS . Ekrane pasirodys:

0:30

2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite laiką.

3. Atleidus mygtukus, laikas pradedamas skaičiuoti ir jo reikėmė parodoma ekrane.

10:00

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


! Laikmatis orkaitės nei įjungia, nei išjungia.

Signalų garso reguliavimas


Parinkę ir patvirtinę laikrodžio nuostatas, „-“ mygtuku sureguliuokite signalo garsą.

Maisto gaminimo su laiko delsa nustatymas
Pirmiausia nuspręskite, koką maisto gaminimo režimą nustatysite, tada PARINKIMO ir TERMOSTATO rankenėlėmis nustatykite norimą temperatūrą.


Šiame taške galite nustatyti gaminimo laiką:

1. Nuspauskite mygtuką GAMINIMO LAIKAS .
2. Per 4 sekundes nuo mygtuko nuspaudimo nustatykite norimą laiką spausdami „+“ ir „-“ mygtukus. Jei, pavyzdžiui, norite nustatyti 30 minučių gaminimo laiką, ekrane bus rodoma:

0:30

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

Po to reikia nustatyti norimą gaminimo pabaigos laiką:

4. Nuspauskite mygtuką GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS .

5. Per 4 sekundes nuo mygtuko nuspaudimo nustatykite gaminimo pabaigos laiką spausdami mygtukus „+“ ir „-“. Jei, pavyzdžiui, norite, kad virimas baigtųsi 13.00, ekrane turi būti rodoma:



13:00


6. 4 sekundės nuo mygtukų atleidimo ekrane pasirodys dabartinis laikas (pvz., 10.00) ir raidė A (AUTO).



^10.00



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

Maisto gaminimo be delso nustatymas
Laikykitės anksčiau aprašytos gaminimo laiko nustatymo procedūros (1–3 punktai).

! Kai pasirodys A raidė, tai reiškia, kad gaminimo laikas ir gaminimo pabaigos laikas buvo nustatyti AUTO režime. Norėdami atkurti orkaitės rankinį režimą, po kiekvieno AUTO gaminimo režimo vienu metu nuspauskite GAMINIMO LAIKO  ir GAMINIMO LAIKO PABAIGOS  mygtukus.

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

Nustatyti gaminimo laiko trukmę galima pažiūrėti bet kuriuo metu nuspaudus mygtuką GAMINIMO LAIKAS , o gaminimo pabaigos laiką galima žiūrėti nuspaudus mygtuką GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS . Kai gaminimo laikas baigsis, pasigirs garsinis signalas. Norėdami jį išjungti, nuspauskite bet kurį mygtuką, išskyrus „+“ arba „-“.

Ankstesnių gaminimo programų atšaukimas
Vienu metu nuspauskite mygtuką GAMINIMO LAIKAS  ir GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS .

Anksčiau nustatyti duomenų taisymas arba atšaukimas
Ávestus duomenis galima bet kada pakeisti nuspaudus atitinkamą mygtuką (LAIKMĀTIS, GAMINIMO LAIKAS arba GAMINIMO LAIKO PABAIGA) ir „+“ arba „-“ mygtuką.

Kai atšaukiami gaminimo laiko duomenys, automatiškai atšaukiami ir gaminimo pabaigos laiko duomenys, ir atvirkščiai.

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



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

Orkaitės naudojimo patarimų lentelė

| Maisto gaminimo režimai | Maistas | Svoris (kg) | Grotelių padėtis | Pakaitinimo laikas (min.) | Rekomenduojama procedūra | Kepimo laikas (minutėmis) |
|---------------------------------------|---|-------------------|------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Konvekcinė orkaitė | Antis | 1 | 3 | 15 | 200 | 65–75 |
| | Veršiena arba jautiena | 1 | 3 | 15 | 200 | 70–75 |
| | Kiauliena | 1 | 3 | 15 | 200 | 70–80 |
| | Sausainiai (ploni kepiniai) | - | 3 | 15 | 180 | 15–20 |
| | Vaisinis pyragas | 1 | 3 | 15 | 180 | 30–35 |
| Kepimo režimas | Vaisinis pyragas | 0,5 | 3 | 15 | 180 | 20–30 |
| | Vaisių tortai | 1 | 2 arba 3 | 15 | 180 | 40–45 |
| | Porėtas pyragas su jogurtu | 0,7 | 3 | 15 | 180 | 40–50 |
| | Biskvitinis pyragas | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 25–30 |
| | Įdaryti blynai (ant 2 grotelių) | 1,2 | 2 ir 4 | 15 | 200 | 30–35 |
| | Nedideli blynai (ant 2 grotelių) | 0,6 | 2 ir 4 | 15 | 190 | 20–25 |
| | Sūrio paplotėliai (ant 2 grotelių) | 0,4 | 2 ir 4 | 15 | 210 | 15–20 |
| | Pyragaičiai su kremu (ant 3 grotelių) | 0,7 | 1 ir 3 ir 5 | 15 | 180 | 20–25 |
| | Sausainiai (ant 3 grotelių) | 0,7 | 1 ir 3 ir 5 | 15 | 180 | 20–25 |
| | Morengai (ant 3 grotelių) | 0,5 | 1 ir 3 ir 5 | 15 | 90 | 180 |
| Picos režimas | Pica | 0,5 | 3 | 15 | 220 | 15–20 |
| | Veršiena arba jautiena | 1 | 2 | 10 | 220 | 25–30 |
| | Viščiukas | 1 | 2 arba 3 | 10 | 180 | 60–70 |
| Kelių patiekalų kepimas | Pica (ant 2 grotelių) | 1 | 2 ir 4 | 15 | 230 | 15–20 |
| | Lazanija | 1 | 3 | 10 | 180 | 30–35 |
| | Ėriena | 1 | 2 | 10 | 180 | 40–45 |
| | Viščiukas su bulvėmis | 1+1 | 2 ir 4 | 15 | 200 | 60–70 |
| | Skumbė | 1 | 2 | 10 | 180 | 30–35 |
| | Porėtas pyragas su jogurtu | 1 | 2 | 10 | 170 | 40–50 |
| | Pyragaičiai su kremu (ant 2 grotelių) | 0,5 | 2 ir 4 | 10 | 190 | 20–25 |
| | Sausainiai (ant 2 grotelių) | 0,5 | 2 ir 4 | 10 | 180 | 10–15 |
| | Biskvitinis pyragas (ant 1 grotelių) | 0,5 | 2 | 10 | 170 | 15–20 |
| | Biskvitinis pyragas (ant 2 grotelių) | 1 | 2 ir 4 | 10 | 170 | 20–25 |
| | Kvapnieji pyragai | 1,5 | 3 | 15 | 200 | 25–30 |
| Kepsninė | Jūrų liežuviai ir sepijos | 0,7 | 4 | | 100 % | 10–12 |
| | Aštuonkojų ir krevečių kebabai | 0,6 | 4 | | 100 % | 8–10 |
| | Sepijos | 0,6 | 4 | | 100 % | 10–15 |
| | Menkių filė | 0,8 | 4 | | 100 % | 10–15 |
| | Gruzdintos daržovės | 0,4 | 3 arba 4 | | 100 % | 15–20 |
| | Veršienos kepsnys | 0,8 | 4 | | 100 % | 15–20 |
| | Dešrelės | 0,6 | 4 | | 100 % | 15–20 |
| | Mėsainiai | 0,6 | 4 | | 100 % | 10–12 |
| | Skumbė | 1 | 4 | | 100 % | 15–20 |
| | Skrudinti sumuštiniai | Nr. 4 ir 6 | 4 | | 100 % | 3–5 |
| | Dviguba kepsninė | Veršienos kepsnys | 1 | 4 | 5 | MAX |
| Kotletai | | 1 | 4 | 5 | MAX | 15–20 |
| Mėsainiai | | 1 | 4 | 5 | MAX | 7–10 |
| Skumbė | | 1 | 4 | 5 | MAX | 15–20 |
| Skrebučiai | | Nr. 4 | 4 | 5 | MAX | 2–3 |
| Grotelės | Su iešmu | | | | | |
| | Veršiena | 1,0 | | 5 | MAX | 70–80 |
| | Viščiukas | 2,0 | | 5 | MAX | 70–80 |
| | Keptas viščiukas | 1,5 | 2 | 10 | 200 | 55–60 |
| | Sepijos | 1,5 | 2 | 10 | 200 | 30–35 |
| | Su iešmu | | | | | |
| | Veršiena | 1,5 | | 5 | 200 | 70–80 |
| Viščiukas | 1,5 | | 5 | 200 | 70–80 | |
| Ėriena | 1,5 | | 5 | 200 | 70–80 | |
| APATINĖS VENTILIACIJOS režimas | Su keliais iešmais (tam tikri modeliai) | 1,0 | | 5 | MAX | 40–45 |
| | Mėsos kebabai | 0,8 | | 5 | MAX | 25–30 |
| APATINĖS | tobulinti virtuvės | | | | | |
| | Karšis | 1,5 | 2 | 10 | 200 | 30–35 |
| | Menkės filė | 0,5 | 3 | 18' | 170–180 | 25–35 |
| | Jūros ešeris folijoje | 0,5 | 3 | 16' | 160–170 | 15–20 |
| | Maišytos daržovės | 0,5 | 3 | 24' | 200–210 | 35–45 |
| | (troškiny) | 0,8–1,0 | 3 | 21' | 190–200 | 50–60 |
| Keptos daržovės | 1,5–2,0 | 3 | 20' | 180–190 | 55–60 | |

Atsargumo priemonės ir patarimai

LT

! Prietaisas sukurtas ir pagamintas laikantis tarptautinių saugumo standartų.

Diei āspėjimai pateikiami saugumo sumetimais, juos reikia atidėjiai perskaityti.

Bendroji sauga

- Prietaisas naudotinas namuose, jis neskirtas pramoninei ar komercinei panaudai.
- Prietaiso negalima ārengti lauke, net ir dengtose vietose. Labai pavojinga prietaisų palikti lyjant lietuje ir siaučiant audrai.
- Nelieskite prietaiso, jei esate basi arba jūsų rankos ir kojos drėgnos ar džlapios.
- Prietaisas turi būti naudojamas tik maistui gaminti pagal čia pateikiamas instrukcijas, juo gali naudotis tik suaugusieji.
- Instrukcijų knygelė pateikiama su 1 klasės (izoliuotas) arba 2 klasės 1 poklasio (ādedamas tarp 2 spintelių) prietaisu.
- Prie orkaitės neprileiskite vaikų.
- Ąsitikinkite, kad elektros prietaiso maitinimo laidai negalės susiliesti su karđtomis orkaitės dalimis.
- Angos, per kurias paskirstoma džiluma ir ventiliacija, niekada neturi būti uždengtos.
- Dėdami kepimo indus ā orkaitę ar idėdami id jį visuomet mūvėkite pirđtines.
- Nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino ir kt.) džalia prietaisų, kol jie naudojami.
- Nedėkite degių medđjagų ā apatinā stalčių arba orkaitę. Jei prietaisas netyčia āsijungtų, jos gali ušsidegti.
- Visada āsitikinkite, kad nenaudojamo prietaiso rankenėlės yra • padėtyje.
- Idjungdami prietaisų id maitinimo lizdo, visuomet traukite uš kiđtuko, ne uš laido.
- Niekuomet nedirbkite valymo ar prietėjuros darbų neatjungc prietaiso nuo maitinimo džaltnio.
- Jokiū būdu patys netaisykite sugedusio prietaiso. Ne specialistų atliekami remonto darbai gali sukelti sužalojimų arba dar didesnių prietaiso gedimų. Kreipkitės pagalbos.
- Ant atvirų orkaitės durelių nedėkite sunkių daiktų.
- Prietaiso neturėtų naudotis asmenys (āskaitant vaikus), turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus, nepatyrę arba nesusipažinc su gaminiu asmenys. Tokius asmenis turėtų prietėjūrėti uš jį saugų atsakingas asmuo arba jie turėtų gauti nurodymus, kaip naudotis prietaisu.

ĄSPĖJIMAS! Pakaitintas stiklinis dangtis gali trūkti. Prieđ uđdarydami dangtā idjunkite visas elektrines kaitlentes ir degiklius.



Idmetimas

- Idmesdami pakavimo medđjagas laikykitės vietinių āstatymų dėl pakuočių perdirbimo.
- Europos direktyvoje 2002/96/EB dėl elektrinių ir elektroninių atliekų nustatoma, kad buitiniai prietaisai turi būti idmetami taikant āprastų kietųjų buitinių atliekų ciklą. Panaudoti prietaisai turi būti surenkami atskirai, kad būtų galima optimizuoti medđjagų, esančių mađinos viduje, pakartotinio naudojimo ir perdirbimo idlaidas, saugant nuo žalos atmosferai ir visuomenės sveikatai. Perbraukta džiukdliadėtė ant visų produktų primena savininkams jį pareigas dėl atskiro atliekų surinkimo. Dėl idšamesnės informacijos apie tinkamų buitinių prietaisų idmetimų savininkai turėtų susisiekti su vietine valdžia ar prietaisų pardavėjais.

Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Nustačius KEPSNINĖS ir KEPSNINĖS SU VENTILIATORIUMI reėjimus, orkaitės durelės visada turi būti uđdarytos. Taip pasieksite geresnių rezultatų ir sutaupsite energijos (apie 10 %).
- Visada, kai įmanoma, venkite išankstinio orkaitės kaitinimo ir stenkitės, kad ji nebūtų tuščia. Stenkitės kuo mažiau atidarinėti dureles, nes kiekvieną kartą atidarius netenkama šilumos. Norėdami sutaupyti energijos, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki jūsų numatyto gaminimo laiko pabaigos, ir išnaudokite šilumą, kurią orkaitė dar sugeneruos.
- Nuvalykite tarpines ir valykite vidų, kad per dureles nebūtų prarandama energija .
- Jei pagal jūsų elektros tiekimo sutartį yra taikomi keli tarifai pagal laiką, atidėto gaminimo funkcija leis taupyti pinigų nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpį.
- Puodo ar keptuvės apačia turi uždengti kaitvietę. Jei apačia mažesnė, bus švaistoma brangi energija, ir prie puodų kraštų prisvils maisto likučių, kuriuos bus sunku nuvalyti.
- Maistą gaminkite uždengtuose puoduose ir keptuvėse su gerai uždengtais dangčiais, naudodami kuo mažiau vandens. Gaminant maistą inde be dangčio išnaudojama kur kas daugiau energijos.
- Naudokite puodus ir keptuves plokščia apačia
- Jei gaminate patiekalus, kuriems pagaminti reikia labai ilgo laiko, verta įsigyti garpuodį, jame makstas išvirs dvigubai daugiau ir sutaups trečdalį energijos.

Priežiūra

LT

Prietaiso idjungimas

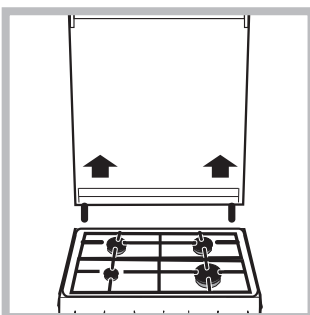
Prieš atlikdami bet kokius darbus, prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

Prietaiso valymas

! Niekomet nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valikliais.

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

Gaubtas*



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

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

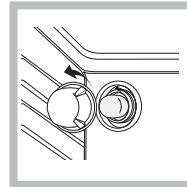
! Prieš atidarydami gaubtą nuo jo nuvalykite skysčius.

Orkaitės sandariklių apžiūra

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

Orkaitės lemputės keitimas

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



Šiame gaminyje integruotas E klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

Dujų čiaupo priežiūra

Laikui bęgant čiaapai ušsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada juos reikia pakeisti.

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

Pagalba

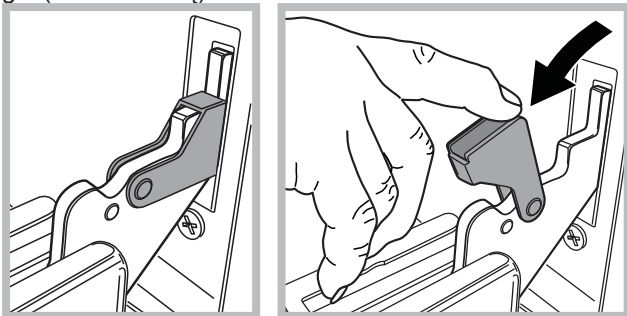
Visuomet šalia turėtina informacija:

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

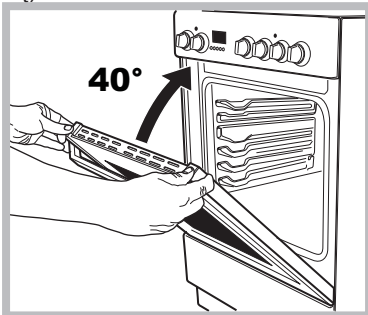
Šią informaciją galite rasti duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

Orkaitės durelių nuėmimas ir montavimas:

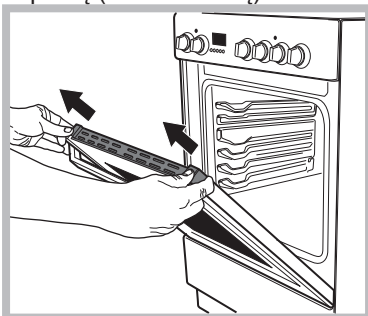
1. Atidarykite dureles.
2. Iki galo pasukite orkaitės durelių vyrių spaustukus atgal (žr. nuotrauką).



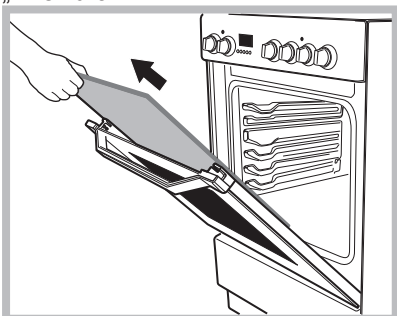
3. Uždarykite dureles tiek, kad spaustukai įsiremtų (durelės liks atviros maždaug 40° kampu) (žr. nuotrauką).



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



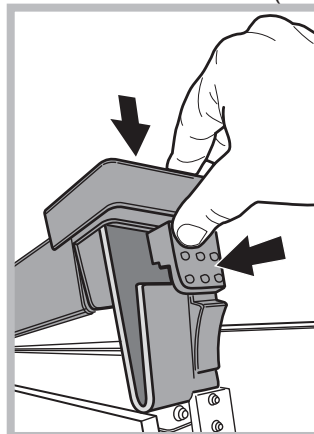
5. Išimkite stiklą ir nuvalykite, kaip nurodyta skyriuje „Priežiūra“.



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

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

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



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

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

Orkaitės valymas garais:

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

Svarbu! Prieš pradėdami valymo garais procesą:

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

Atlikus aukščiau nurodytus veiksmus, rekomenduojame atlikti tokią procedūrą:

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

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

3 – 15 minučių įjunkite orkaitę.

4 – Išjunkite orkaitę.

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

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

! Visas valymo procedūras atlikite kai orkaitė šalta!

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

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

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

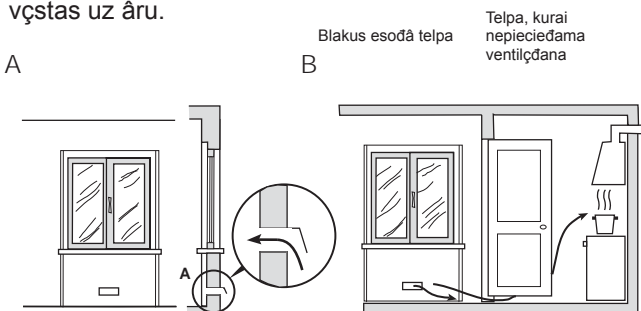
! Ierīci drīkst var regulēt vai tās apkopes darbus var veikt tikai tad, kad tā ir atvienota no elektropadeves.

Telpas ventilācija

Šo ierīci drīkst ierīkot tikai pastāvīgi vādinātās telpās, kas atbilst pašreiz spēkā esošajai valsts likumdošanai. Telpa, kurā ierīce tiek ierīkota, ir pienācīgi jāvādinā, lai nodrošinātu parastajam gāzes dedzināšanas procesam pietiekamu gaisa padevi (gaisa plūsma nedrīkst būt mazāka par 2 m³/h uz vienu jaudas kW).

Gaisa pievadēm, ko aizsargā režģi, ir nepieciešami caurudvadi ar vismaz 100 cm² iekārtu ārējās griezumu, un tām jābūt izvietotām tā, lai neradītu pat daļēju traucējumu (*skatīt attēlu A*).

Ja plīts virsma nav aprīkota ar drošības ierīci pret liesmu izdzišanu, šīs pievades ir jāpalielina par 100% — to minimālajam lielumam ir jābūt 200 cm². Ja gaisa plūsma tiek nodrošināta netieši, no blakus esošajām telpām (*skatīt attēlu B*) un tās nav koplietojama telpa, paaugstinātas ugunsbīstamības telpa vai guļamistaba, iekārtām ir jābūt piestiprinātām pie ventilācijas caurules, kas iepriekš aprakstītajā veidā ir vārstas uz āru.



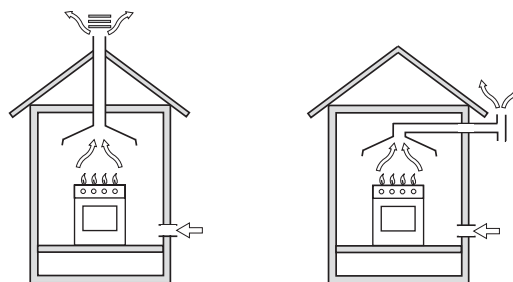
Ventilācijas atvere dedzināšanai nepieciešamā gaisa plūsmai

Atstatuma palielinājums starp durvīm un grīdas segumu

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

Atbrīvošanās no dūmiem

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



Tvaiki tiek izvadīti tieši ārā

Tvaiki tiek izvadīti pa dūmvadu vai sazarus dūmvadu sistēmu (rezervēta gāzu gatavošanas ierīcēm)

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

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

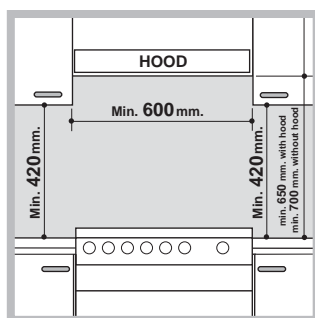
Novietošana un līmeņošana

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

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

Ierīces pareiza ierīkošana.

- Novietojiet to virtuvē, 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 skapja, starp sienas skapi un plīti virsmu ir jābūt vismaz 420 mm atstatumam.
- Ja plīts ir ierīkota zem sienas skapja, starp sienas



skapi un plīts virsmu ir jābūt vismaz 420 mm atstatumam.

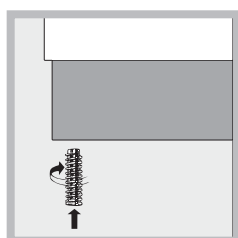
Ja sienas skapji ir no viegli uzliesmojoša materiāla, atstatums jāpalielina līdz 700 mm (*skatīt attēlu*);

- Aiz plīts nedrīkst ierīkot ņalūzijas — ņalūzijām jābūt vismaz 200 mm attālumā no

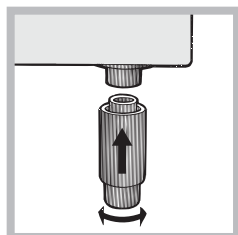
plīts sāniem.

- Tvaika nosūcējs ir jāierīko saskaņā ar attiecīgajam izstrādājuma pievienoto lietošanas instrukciju.

Līmeņošana



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



Kājas* var ieskrūvēt attiecīgajās atverēs zem plīts pamatnes.

Lai ierīce nepārkarstu, to nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durīņām.

Elektrības pieslēgšana

Ierīkojiet standarta spraudni atbilstoši slodzei, kas norādīta ierīces tehnisko datu plāksnītē (*skatīt tehnisko datu tabulu*).

Ierīce ir jāpieslēdz tieši elektrotīklam, starp ierīci un elektrotīklu ierīkojot vienkārtīgu slēdzi, kura minimālais attālumš staro kontaktiem 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 iezemēta 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 saspiest.

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

! Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies dō drošības noteikumu neievērošanas dēd'.

Gāzes pievienošana

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

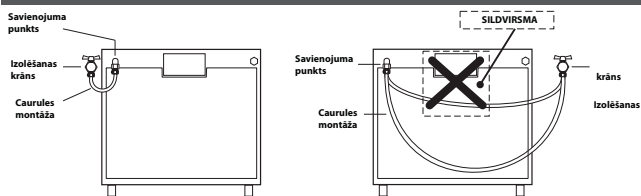
! Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst vērtībām, kas norādītas degd'a un sprauslas specifikāciju tabulā (*skatīt tālāk*). Tādējādi tiek garantēta droša un ilgstoša ierīces darbība, vienlaicīgi uzturot efektīvu enerģijas patēriņu.

Gāzes pievienošana, izmantojot elastīgu gumijas cauruvdadu

Pārliicinieties, ka cauruvdads atbilst spēkā esošajai valsts likumdošanai. Cauruvdada iekd'gjam diametram ir jābūt: dīidrajai gāzes padevei – 8 mm; metāna gāzes padevei – 13 mm.

Kad savienojums ir izveidots, pārbaudiet, vai cauruvdads:

- nesaskaras ar detaļām, kuru temperatūra paaugstinās virs 50°C;
- nav pakd'auts spēcīgai vilkšanai vai stiepšanai un netiek saliekts vai savīts;
- nesaskaras ar asmeņiem, asiem stūriem vai kustīgām daļām un netiek saspiests;
- ir ērti pārbaudāms visā tā garumā, lai varētu pārliecināties 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 šīm prasībām netiek pildītas, vai ja plīts ir jāierīko atbilstoši apstākļiem, kas uzskaitīti 2. klases 1. apakšklases ierīcēm (ierīkotām starp diviem virtuves skapjiem), ir jāizmanto elastīgais tērauda caurudvads (*skatīt tālāk*).

Elastīgā bezdūvju nerūsējošā tērauda caurudvada savienošana ar vītņoto stiprinājumu

Pārliecinieties, ka caurudvads un paplāksnes atbilst spēcīgai esošajai valsts likumdošanai.

Lai sāktu izmantot caurudvadu, noņemiet ierīces caurudvada turētāju (gāzes padeves ieklūde uz ierīces ir cilindrisks, vītņots 1/2 gāzes aptvertais stiprinājums).

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

Savienojuma stingrības pārbaude

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

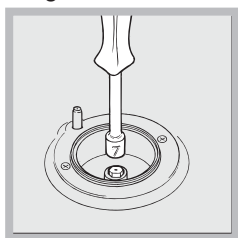
Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

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

Plīts virsmas pielāgošana

Plīts virsmas degdņu sprauslas ir jānomaina tālāk aprakstītajā veidā.

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



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

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

Plīts virsmas degdņu minimālais iestatījums ir jāregulē tālāk aprakstītajā veidā.

1. Pagrieziet krānu līdz minimālajai pozīcijai.
2. Noņemiet grozāmo slēdzi un pielāgojiet regulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna rēdžē 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 neizdzīst.

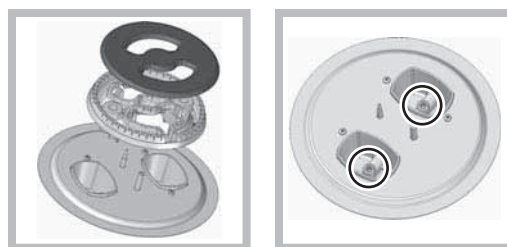
! Plīts virsmas degdņiem nav nepieciešama primārā gaisa regulēšana.

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

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

Tīrīšanas gredzena degļa sprauslu maiņa

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



- Degļu gaisa padeves regulēšana: Nav nepieciešama.

- Degļu minimālās spraugas iestatīšana

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

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

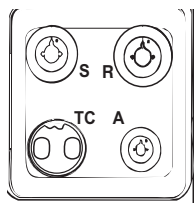
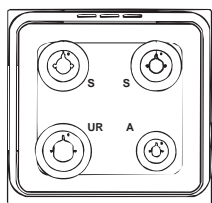
Kad procedūra ir pabeigta, nomainiet veco tehnisko datu uzlīmi ar jaunu, uz kuras norādīts jaunais gāzes veids. Uzlīmes var iegādāties mūsu servisa centros.

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

| 1 lentelē (LV) | | | | Skidra gase | | | | Dabas gase | |
|--------------------------|---------------|--|--------|-------------------|---------------------|-------------------|----------------|---------------------|----------------|
| Deglis | Diametrs (mm) | Siltuma jauda kW (p.c.s.*) | | Apvads 1/100 (mm) | Sprausla 1/100 (mm) | Plūsma* g/val. | | Sprausla 1/100 (mm) | Plūsma* l/val. |
| | | Nominālā | Reduc. | | | *** | ** | | |
| Ātrs (Liels) (UR) | 100 | 3,30 | 0,7 | 41 | 90 | 240 | 236 | 135 | 314 |
| Triple Kronis (TC) | 130 | 3,25 | 1,5 | 63 | 2x65 | 236 | 232 | 2x99 | 309 |
| Ātrs (Liels) (R) | 100 | 3,00 | 0,7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 |
| Dalēji ātrs (Vidējs) (S) | 75 | 1,90 | 0,4 | 30 | 69 | 138 | 136 | 104 | 181 |
| Papildu (Mazs) (A) | 51 | 1,00 | 0,4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 |
| Tiekimo slēģis | | Minimāls (mbar) Nomināls (mbar) Maksimāls (mbar) | | | | 28-30 20 35 | 37 25 45 | 20 17 25 | |

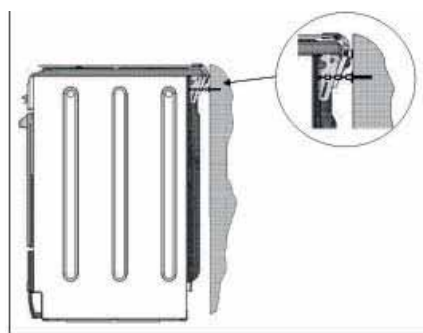
** Pie 15°C un 1013 milibariem sausas gāzes
 Propans P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

Butāns P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 Dabagāze P.C.S. = 37,78 MJ/m³



**I6GMH6AG/ U I6TMH6AG/ U
 I6TMH6AG.0/ U**

Drošības ķēde







! Lai nepieļautu nejaušu iekārtas apgāšanu, piemēram, bērnam ierāpējoties 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.

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

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

| | |
|--|---|
| Izmēri (ar izvelkamajām vadotnēm) | platums 45,5 cm (43,5 cm - I6GMH6AG/U) augstums 32,4 cm dziļums 41,3 cm |
| Tilpums (ar izvelkamajām vadotnēm) | 61 l (I6TMH6AG/U) I6TMH6AG.0/ U 59 l (I6GMH6AG/U) |
| Apakšējā nodalījuma izmēri | platums 42 cm augstums 23 cm dziļums 44 cm |
| Degļi | Degļi var būt pielāgoti lietošanai ar jebkura veida gāzi, kas norādīta tehnisko datu plāksnītē. Plāksnīte atrodas aiz atloka vai – pēc cepeškrāsns nodalījuma atvēršanas – cepeškrāsns iekšpusē, uz kreisās sienas. |
| Spriegums un frekvence | Skatīt tehnisko datu plāksnīti |
| ENERGOUZLĪME un EKODIZAINS | ES Direktīva Nr. 65/2014, kas ietver Direktīvu 2010/30/ES. ES Regula Nr. 66/2014, kas ietver Direktīvu 2009/125/EK. EN 60350-1 standarts, EN 50564 standarts. EN 30-2-1 standarts. Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei – karsēšanas režīms: Konvekcija. Deklarētais elektroenerģijas patēriņš intensīvās konvekcijas klasei – karsēšanas režīms:  cepšana  |
|   | Šī ierīce atbilst turpmāk minētajām Eiropas Ekonomikas kopienas direktīvām: Zemsprieguma direktīva 2006/95/EK, kas pieņemta 2006. gada 12. decembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Elektromagnētiskās savietojamības direktīva 2004/108/EK, kas pieņemta 2004. gada 15. decembrī, ar turpmākajiem grozījumiem; Direktīva 93/68/EEK, kas pieņemta 1993. gada 22. jūlijā, ar turpmākajiem grozījumiem; Direktīva 2002/96/EK; Direktīva 1275/2008 par iekārtu elektroenerģijas patēriņu gatavības un izslēgtā režīmā. |




Ieslīgšana un lietošana

Plīts virsmas lietošana

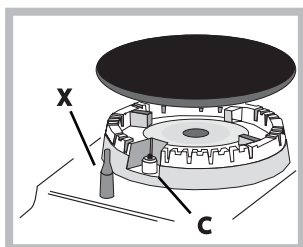
Degdū iedegšana

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

Lai iedegtu vienu no plīts virsmas degdēm:

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

Ja ierīce ir aprīkota ar elektronisko iedegšanas ierīci* (C), nospiediet DEGĀA slēdzi un pagrieziet to pretēji



pulksteņrādītāja virzienam, minimālā liesmas iestatījuma virzienā, līdz deglis iedegas. Atlaižot grozāmo slēdzi, deglis var izdzist. Tādā gadījumā atkārtojiet šo darbību, turot slēdzi nospiestu ilgāku laiku.

Ja ierīce ir aprīkota ar drošības

ierīci pret liesmu izdzišanu (X), nospiediet un aptuveni 3–7 sekundes turiet nospiestu DEGĀA slēdzi, lai liesma neizdzistu un ierīce tiktu aktivizēta.

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

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

Degļa liesmas intensitāti var noregulēt ar regulatoru 6 jaudas līmeņos, no maksimālā līdz minimālajam ar 4 vidus pozīcijām:



klikšķis norādīs pāreju no viena līmeņa uz otru, pagriežot regulatoru. Sistēma garantē precīzāku noregulēšanas iespēju, ļauj atkārtot tādu pašu liesmas intensitāti un viegli noteikt vēlamu jaudas līmeni dažādām gatavošanas darbībām.

Ja selektora grozāmais slēdzis atrodas kādā pozīcijā, kas nav izslēgšanas pozīcija, deg "ieslīgšanas" gaisma.

Praktiski degdū lietošanas ieteikumi

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

Lai noteiktu degda veidu, lūdzu, skatiet diagrammas, kas iekļautas degdū un sprauslu specifikāciju sadaļā.




Cepedkrāsns lietošana

! Pirmoreiz lietojot ierīci, tukdā, aizvērta cepedkrāsns

| Deglis | Ķ Virtuves diametrs (cm) |
|---------------------------|--------------------------|
| Atrs (liels)(R)/(TC)/(UR) | 24 - 26 |
| Daleji atrs (videjs) (S) | 16 - 20 |
| Papildu (mazs) (A) | 10 - 14 |

ir jāuzsilda līdz maksimālajai temperatūrai un jādauj tai darboties šajā režīmā vismaz pusstundu. Pirms cepedkrāsns izslēgšanas un durtiņu atvēršanas pārbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesā izmantotajām aizsargvielām, ierīce var radīt nedaudz nepatīkamu aromātu. ! Pirms ierīces lietošanas no tās sāniem noņemiet plastmasas aizsargplēvi.

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

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

1. Grižot SELEKTORA slēdzi, atlasiet vēlamo čdiena gatavošanas režīmu.
2. Izvēlieties čdiena gatavošana režīma ieteicamo temperatūru vai iestatiet vēlamu temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi.

Detalizēts čdiena gatavošanas režīmu un ieteicamo temperatūru pārskats ir pieejams attiecīgajā tabulā (skatīt tabulu Čdiena gatavošanas ieteikumi).

Čdiena gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

- mainīt čdiena gatavošanas režīmu, pagriežot SELEKTORA slēdzi;
- mainīt temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi;
- pārtraukt čdiena gatavošanu, pagriežot SELEKTORA slēdzi pozīcijā "0".


! Cepamie trauki vienmēr jānovieto uz tiem paredzētajām pamatņēm.

TERMOSTATA indikatora gaisma

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

Cepedkrāsns apgaismojums

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

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

SELEKTORA sledzi jebkura pozīcija, izņemot „0”. Cepeškrāsns apgaismojums deg visu cepeškrāsns lietošanas laiku. Pagriežot sledzi pozīcijā □, cepeškrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, neaktivizējot nevienu sildelementu.

Ediena gatavošanas režīmi

KONVEKCIJAS CEPEŠKRASNS režīms

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

Ieslēgsies gan augšējie, gan apakšējie sildelementi. Standarta ediena gatavošanas režīma ieteicams izmantot tikai vienu plauktu. Lietojot vairākus plauktus, siltums cepeškrāsns telpa izplatīsies nevienmērīgi.

CEPŠANAS režīms.

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

Aizmugurejais sildelements un ventilators nodrošina vienmērīgu un pakāpenisku siltuma izplatīšanos visa cepeškrāsni. Šis režīms ir lieliski piemērots uz temperatūras izmaiņām jutīgi reagejošu edienu gatavošanai (piemeram, kuku, kuram cepšanas laiks ir jāzūst), ka arī konditorejas izstrādājumu vienlaicīgai cepšanai uz trim plauktiem.

FAST gatavošanas režīms

Par sildelementi un ventilators come on, garantējot siltuma sadali konsekventi un vienādi visā skapī.

Uzsildīšana nav nepieciešams, lai šajā ēdiena gatavošanas režīmā. Šis režīms ir īpaši piemērots vārīšanai fasētu pārtiku ātri (saldētas vai iepriekš vārīti). Vislabākie rezultāti tiek sasniegti, izmantojot vienu gatavošanas plauktus tikai.

VAIRAKU CEPŠANAS VEIDU režīms

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

Ieslēdzas visi sildelementi (augšējais, apakšējais un apakšējais), un ventilators sak darboties. Ta ka siltums ir vienmērīgi sadalīts pa visu cepeškrāsni, edieni tiek apcepti vienmērīgi no abām pusēm. Vienlaicīgi drīkst izmantot ne vairāk kā divus plauktus.

PICAS režīms

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

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

/ DIVKARŠA GRILA režīms

Temperatura: maksimāla.

Nodrošina intensīvu grilēšanu neka parastais grils. Novatoriska konstrukcija nodrošina par 50% efektīvāku ediena gatavošanu un pilnīgu ediena malu izcepšanu. Lai nodrošinātu vienmērīgu brūnu ediena virspusi, lietojiet šo režīmu.

/ SACEPUMA režīms

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

! GRILA, DIVKARŠA GRILA un SACEPUMA cepšanas režīmā laika cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtam.

ATKAUSĒŠANAS režīms

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

ĒJĀ VENTILATORA režīms

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

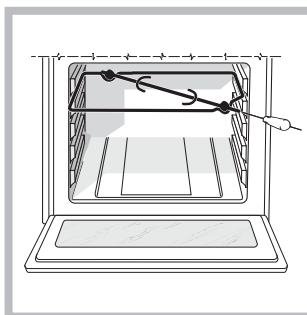
mīklas režīms

Nostāja termostata KNO: Starp 60 ° C un maks.


Apakšējā sildelementu nāk par.

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

Iesms*



Lai lietotu iesmu, rikojieties saskana ar turpmak minetajam instrukcijam:

1. novietojiet cepeštāuku pannu 1. pozīcija;
2. uzstādiet iesma balstu 4. pozīcija un ievietojiet iesmu cepeškrāsns aizmugureja panela atverē;
3. aktivizējiet iesmu, SE-LEKTORA sledzi parsledzot pozīcija. 

Praktiski ediena gatavošanas ieteikumi

! Ja ediena gatavošanas laikā izmantojat ventilatoru, neuzstādiet plauktus 1. vai 5. pozīcija. Šajās pozīcijās pārmerīgs siltuma daudzums var sabojāt uz temperatūru jutīgi reaģējošus ēdienus.

VAIRAKU CEPŠANAS VEIDU režīms

- Novietojiet plauktus 2. un 4. pozīcija. Ēdienu, kuram nepieciešams vairāk siltuma, novietojiet 2. plauktā.
- Cepeštāuku pannu novietojiet apakša, bet pamatni - augša.

GRILS

- GRILA un DIVKARŠA GRILA režīmos novietojiet plauktu 5. pozīcija, bet cepeštāuku pannu, kas paredzēta tauku un eļļas savākšanai, 1. pozīcija.


Elektroniskais taimeris

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



! Visas funkcijas sak darboties aptuveni septiņas sekundes pēc to iestatīšanas.

Pulkstena atiestatīšana

Pēc tam, kad ierīce ir savienota ar strāvas padevi, vai pēc strāvas padeves pārtraukuma pulkstena displejs sak mirgot, radot laiku: 0.00

- Lai iestatītu precīzu laiku, nospiediet pogu  un pēc tam spiediet pogas "-" un "+". Lai atri skaitītu uz priekšu, nospiediet un turiet nospiešanas šīs pogas. Visas nepieciešamas izmaiņas var veikt, atkārtojot iepriekš aprakstīto procedūru.



Taimera funkcija

Šai funkcijai var piekļūt, nospiežot pogu . Displeja parādīsies simbols . Katru reizi, kad nospiežat pogu "+", ediena gatavošanas laiks tiek palielināts par

desmit sekundēm, līdz tiek sasniegtas 99 minūtes un 50 sekundes. Pēc tam ar katru pogas nospiešanas reizi laiks tiek palielināts par vienu minūti (līdz desmit stundām).

Spiežot pogu "-", laiks tiek samazināts.

Kad laiks ir iestatīts, taimeris sak laika atskaiti. Kad taimeris sasniedz nulli, atskan skanas signāls (to var apturēt, nospiežot jebkuru pogu).

Laiku var parādīt, nospiežot pogu . Simbols  norāda, ka ir iestatīta taimera funkcija. Aptuveni pēc septiņām sekundēm displeja automātiski atkal tiek parādīts taimeris.

Jau iestatīta laika atcelšana

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



Skanas signāla skaluma regulēšana

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

Ediena gatavošanas plānošana ar elektronisko programmetāju

Pulkstena iestatīšana

Pēc tam, kad ierīce ir savienota ar strāvas padevi vai strāvas padeve ir traucēta, displejs automātiski tiek atiestatīts uz 0.00 un sak mirgot. Laiku var iestatīt turpmāk aprakstītajā veidā.



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

Kad laiks ir iestatīts, programmetājs automātiski parsledzas uz manuālo režīmu.


Taimera iestatīšana

Taimeris ļauj iestatīt laika atskaiti, un pēc noteikta laika beigām atskan skanas signāls.

Lai iestatītu taimeri, rikojieties turpmāk norādītajā veidā.

1. Nospiediet TAIMERA pogu . Displeja tiek parādīts: .
2. Lai iestatītu vēlamo laiku, spiediet „+” un „-” pogas.
3. Pēc pogu atlaišanas taimeris sak laika atskaiti, un displeja tiek parādīts pašreizējais laiks.



4. Pēc iestatīta laika beigām atskan skanas signāls. Skanas signālu var izslēgt, nospiežot jebkuru pogu (izņemot pogas „+” un „-”). Simbols  nodzisis.

! Taimeris neiesledz un neizsledz cepeškrasni.


Skānas signāla skaluma regulēšana

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


Ediena gatavošanas sākuma laika iestatīšana ar aizkavi

Vispirms izlemiet, kuru ediena gatavošanas režīmu vēlaties izmantot, un iestatiet piemērotu temperatūru, izmantojot cepeškrasns SELEKTORA un TERMOSTATA grozāmos slēdžus.

Šajā laikā turpmāk norādītā veidā varat iestatīt ediena gatavošanas laiku.

1. Nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA pogu .
2. Cetru sekunžu laikā pēc šīs pogas nospiešanas iestatiet nepieciešamo laiku ilgumu, spiežot pogas „+” un „-”. Piemēram, ja vēlaties iestatīt 30 minūtes, displeja parādīsies:

^ 0:30

3. Cetras sekundes pēc pogu atlaišanas displeja no jauna tiek parādīts pašreizējais laiks (piemēram, 10.00) un simbols  ar A burtu (AUTO).

Ka nakamais ir jāiestata nepieciešamais ediena gatavošanas laiks. Tas jādarā turpmāk aprakstītajā veidā.

4. Nospiediet GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu .

5. Cetru sekunžu laikā pēc šīs pogas nospiešanas regulējiet ediena gatavošanas laiku, spiežot pogas „+” un „-”. Piemēram, ja vēlaties ediena gatavošanu beigt 13.00, displeja tiek parādīts:

^ 13:00



6. Cetras sekundes pēc pogu atlaišanas displeja no jauna tiek parādīts pašreizējais laiks (piemēram, 10.00) un A burts (AUTO).


^ 10:00



Tagad cepeškrasns ir ieprogrammēta automatiski ieslēgties 12.30 un izslēgties 30 minūtes pēc tam, t. i., plkst. 13.00.

Ediena gatavošanas tuliteja sākuma laika iestatīšana



Iestatiet ediena gatavošanas laiku, izpildot iepriekš aprakstīto procedūru (1.-3. darbība).

! A burtā parādīšana nozīmē, ka gan ediena gatavošanas, gan ediena gatavošanas beigu laiks ir ieprogrammēts automatiskajā režīmā (AUTO). Lai atjaunotu cepeškrasns manuālu lietošanu, pēc katra AUTO ediena gatavošanas režīma vienlaicīgi nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA  un GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA  pogas.

! Visu gatavošanas programmas darbības laiku deg simbols  un cepeškrasns gaisminā.

Iestatīto gatavošanas laiku var parādīt jebkura laika, nospiežot GATAVOŠANAS LAIKA pogu , un gatavošanas beigu laiku var parādīt, nospiežot GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu . Pēc gatavošanas laika beigām atskan skānas signāls. Lai to apturētu, nospiediet jebkuru pogu, izņemot pogas „+” un „-”.

Iepriekš iestatītas gatavošanas programmas atcelšana

Vienlaicīgi nospiediet GATAVOŠANAS LAIKA pogu  un GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu .

Iepriekš iestatīto datu labošana vai atcelšana

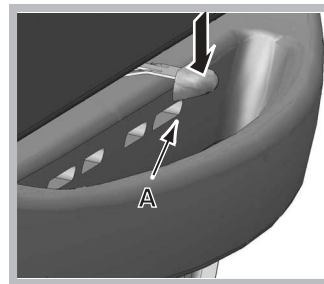
Ievadītos datus jebkura laika var mainīt, nospiežot attiecīgo pogu (TAIMERA, GATAVOŠANAS LAIKA vai GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA pogu) un pogu „+” vai „-”.

Atceļot gatavošanas laika datus, automatiski tiek atcelti arī gatavošanas beigu laika dati un otrādi.

Ja cepeškrasns jau ir ieprogrammēta, tā nepienem gatavošanas beigu laiku, kas ir agrāks par ieprogrammēta gatavošanas procesa sākuma laiku.



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



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

Ķdiens gatavošanas ieteikumu tabula

| Ēdiena gatavošanas režīmi | Pārtikas produkti | Svars (kg) | Plaukta pozīcija | Sākotnējās sildīšanas laiks (minūtes) | Ieteicamā temperatūra | Gatavošanas laiks (minūtes) |
|--------------------------------------|---|--------------|------------------|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Konvekcijas cepeškrāsns | Pīle | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Teļa vai liellopa gaļas cepetis | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Cūkgaļas cepetis | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Cepumi (smalkmaizītes) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Pīrāgi | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Cepšanas režīms | Pīrāgi | 0,5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Augļu kūkas | 1 | 2 vai 3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Biskvītkūka ar jogurtu | 0,7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Biskvīta kūka | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Pildītās pankūkas (uz diviem plauktiem) | 1,2 | 2 un 4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Mazās kūciņas (uz diviem plauktiem) | 0,6 | 2 un 4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Vēja kūkas ar siera pildījumu (uz diviem plauktiem) | 0,4 | 2 un 4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Vēja kūkas ar krēma pildījumu (uz trim plauktiem) | 0,7 | 1 un 3 un 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Cepumi (uz trim plauktiem) | 0,7 | 1 un 3 un 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| Bezē cepumi (uz trim plauktiem) | 0,5 | 1 un 3 un 5 | 15 | 90 | 180 | |
| Pīcas cepšanas režīms | Pīca | 0,5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Teļa vai liellopa gaļas cepetis | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Vista | 1 | 2 vai 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| Vairāku cepšanas veidu režīms | Pīca (uz diviem plauktiem) | 1 | 2 un 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lazanja | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Jērs | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Vistas cepetis ar kartupeļiem | 1+1 | 2 un 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makrele | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Biskvītkūka ar jogurtu | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Vēja kūkas ar krēma pildījumu (uz diviem plauktiem) | 0,5 | 2 un 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Cepumi (uz diviem plauktiem) | 0,5 | 2 un 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Biskvīta kūka (uz viena plaukta) | 0,5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Biskvīta kūka (uz diviem plauktiem) | 1 | 2 un 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| Pikantie pīrāgi | 1,5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 | |
| Grilēšana | Paltuss un sēpija | 0,7 | 4 | | 100% | 10-12 |
| | Kalmārs un garneles | 0,6 | 4 | | 100% | 8-10 |
| | Sēpija | 0,6 | 4 | | 100% | 10-15 |
| | Mencas fileja | 0,8 | 4 | | 100% | 10-15 |
| | Grilēti dārzeņi | 0,4 | 3 vai 4 | | 100% | 15-20 |
| | Teļa gaļas steiks | 0,8 | 4 | | 100% | 15-20 |
| | Cīsiņi | 0,6 | 4 | | 100% | 15-20 |
| | Hamburgeri | 0,6 | 4 | | 100% | 10-12 |
| | Makrele | 1 | 4 | | 100% | 15-20 |
| | Graudzētas sviestmaizes (vai grauzdiņi) | 4 un 6 maiz, | 4 | | 100% | 3-5 |
| Divkārtšais grils | Teļa gaļas steiks | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Gaļas sitepi | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburgeri | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Makrele | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Graudzētas sviestmaizes | 4 maiz | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| | Ar iesmu | | | | | |
| | Uz iesma cepts liellopa gaļas cepetis | 1,0 | | 5 | Max | 70-80 |
| Uz iesma cepta vistas gaļa | 2,0 | | 5 | Max | 70-80 | |
| Sacepuma cepšanas režīms | Grilēta vista | 1,5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Sēpija | 1,5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |
| | Ar iesmu | | | | | |
| | Uz iesma cepts liellopa gaļas cepetis | 1,5 | | 5 | 200 | 70-80 |
| | Uz iesma cepta vistas gaļa | 1,5 | | 5 | 200 | 70-80 |
| | Uz iesma cepts jēra gaļas cepetis | 1,5 | | 5 | 200 | 70-80 |
| | Ar vairākiem iesmiem (tikai dažiem modeļiem) | | | | | |
| Gaļas kebabi | 1,0 | | 5 | Max | 40-45 | |
| Dārzeņu kebabi | 0,8 | | 5 | Max | 25-30 | |
| APAKŠĒJĀ VENTILATORA režīms | Plaudis | 1,5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |
| | Mencas fileja | 0,5 | 3 | 18' | 170-180 | 25-35 |
| | Jūras asaris folijā | 0,5 | 3 | 16' | 160-170 | 15-20 |
| | Dažādi dārzeņi (sacepumi) | 0,5 | 3 | 24' | 200-210 | 35-45 |
| | Kārtīgi izcepti dārzeņi | 0,8-1,0 | 3 | 21' | 190-200 | 50-60 |
| | Kārtīgi izcepti dārzeņi | 1,5-2,0 | 3 | 20' | 180-190 | 55-60 |
| ATKAUSĒŠANAS režīms | uzlabot virtuve | | | | | |

Piesardzības pasākumi un ieteikumi

LV

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

Vispārīgā drošība

- Ierīce ir paredzēta lietošanai iekštelpās mājāsaimniecības, nevis komerciālām vai ražošanas vajadzībām.
- Ierīci nedrīkst ierīkot ārpus telpām pat tad, ja to ierīko neseģtās teritorijās. 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 čudiena gatavošanas vajadzībām. Lietošanas laikā jāievēro šajā brošūrā izklāstītie norādījumi.
- 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 neseģt.
- Cepamo trauku ievietošanas un izņemšanas laikā vienmēr lietojiet cimdsus.
- 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, nejaudā ieslēdzot ierīci, var izcelties ugunsgrēks.
- Vienmēr pārliecinieties, ka pēc ierīces lietošanas grozāmie slēdži ir pārslēgti pozīcijā “*”.
- Lai ierīci atvienotu no elektrotīkla, atvienojiet elektrības vada spraudni no kontaktozetes. Atvienošanas laikā vadu nedrīkst raut.
- 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 durvīm nedrīkst novietot smagus priekšmetus.
- Ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī personas bez ierīces lietošanas pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām. Iepriekš minētās personas drīkst strādāt tikai citas personas uzraudzībā, kura uzņemas atbildību par viņu drošību, vai pirms ierīces izmantošanas tām jāsaņem norādījumi saistībā ar ierīces lietošanu.

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



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. Papildu informāciju saistībā ar pareizu mājāsaimniecības ierīču izmešanu atkritumos īpašnieki var uzzināt, sazinoties ar vietējām varas iestādēm vai ierīces tirgotāju.

Apkārtējās vides aizsardzība

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

Tehniskā apkope un tīrīšana

Ierīces izslēgšana

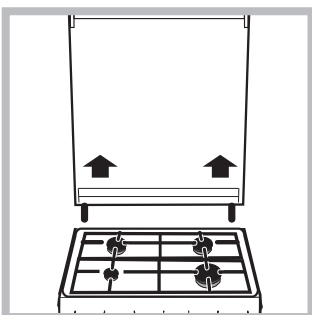
Pirms sākat apkopes vai tīrīšanas darbus, ierīce ir jāatvieno no elektropadeves.

Ierīces tīrīšana

! Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

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

Pārsegs*



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

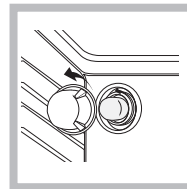
! Ja degdī ir iedegti vai joprojām ir karsti, pārsegu nedrīkst aizvērt.

! Pirms pārsega atvēršanas notīriet no tā visu dīdrumu.

Cepedkrāsns durtiņu blīvju pārbaudīšana

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

Cepedkrāsns spuldzīdu maiņa



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

elektrotīklam.

Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi E.

Gāzes krāna tehniskā apkope

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

! Ēī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.

Palīdzība

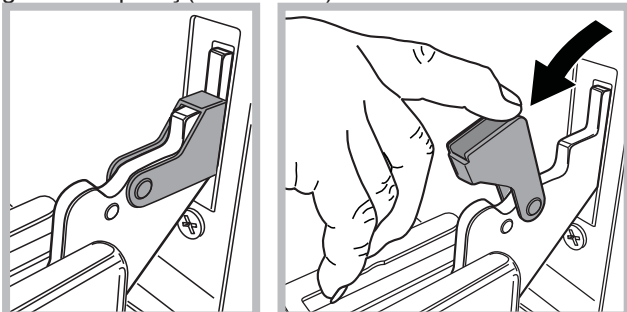
Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:

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

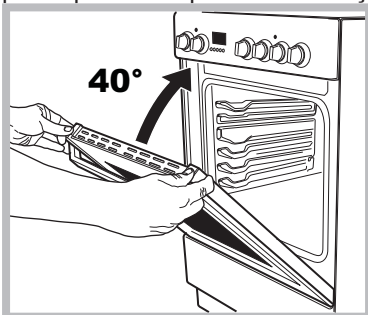
Ēī informācija ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes, kas piestiprināta ierīcei un/vai tās iepakojumam.

Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana:

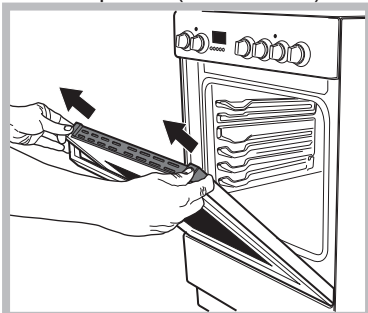
1. Atveriet durvis.
2. Izdariet tā, lai cepeškrāsns durvju eņģes pilnībā grieztos atpakaļ (skatīt attēlu).



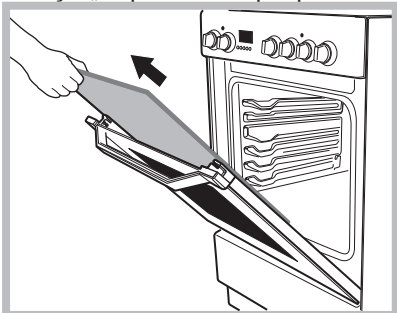
3. Aizveriet durvis, līdz eņģes apstājas (durvis paliks pusvīrus apmēram 40° leņķī) (skatīt attēlu).



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



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



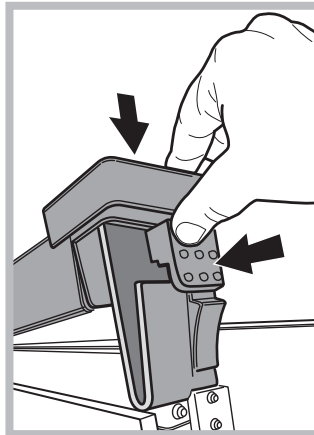
6. Ielieciet atpakaļ stiklu.

BRĪDINĀJUMS! Cepeškrāsni nevar izmantot, kad iekšējais durvju stikls ir izņemts!

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

sts nebūtu apvērsts un būtu viegli salasāms.

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



10. Tagad durvis var pilnībā aizvērt un cepeškrāsni 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 cepeškrāsni.

Svarīgi! Pirms tvaika tīrīšanas procesa sākšanas:

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

Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:

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

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

3 – Cepeškrāsni jābūt IESLĒGTAI 15 minūtes;

4 – Izslēdziet cepeškrāsni;

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

6 – Likvidējiet ūdens atliekas cepeškrāsni pēc tīrīšanas procesa beigām.

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

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

Paigaldamine

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

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

! Seadet võib paigaldada ainult kvalifitseeritud personal vastavalt käesolevatele juhistele.

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

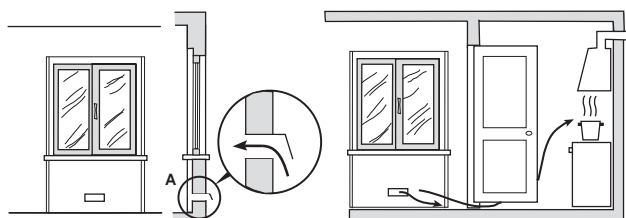
Ruumi ventilatsioon

Seadme tohib paigaldada ainult püsiva ventilatsiooniga ruumi, järgides riiklike õigusaktide nõudeid. Ruumis, kuhu seade paigaldatakse, peab olema piisav ventilatsioon, mis tagab normaalse gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu (õhu sissevool ei tohi olla alla 2 m³/h iga kilovati installeeritud võimsuse kohta).

Õhu sissevõtuavad peavad olema kaitstud restiga. Toru ristlõige ei tohi olla alla 100 cm². Sissevõtuavad tuleb paigutada nii, et on välditud nende blokeerimine, ka osaline (vt joonis A).

Kui seadmele ei ole paigaldatud gaasiemissiooni vältivaid ohutusseadmeid (juhuks, kui leek peaks kustuma), peab toru ristlõige olema vähemalt 200 cm². Kui õhuvool tuleb kõrvalruumidest (vt joonis B), eeldusel, et need ei ole hoone ühiskasutatavad ruumid, kõrgendatud tuleohtlikkusega ruumid ega magamistoad, peavad õhu sissevõtuavad olema varustatud ventilatsioonitoruga, mis suunab õhu välja nagu ülal kirjeldatud.

A Külgnev ruum Ventilatsiooni vajav ruum



Põlemisõhu ventilatsiooniava

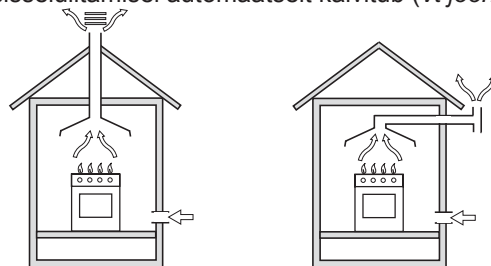
Ukse ja põranda vahelise vahe suurendamine

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

suurendada ventilaatori töökiirust.

Heitaurude kahjutustamine

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



Otse väliskeskonda suunatud aurud

Läbi korstna või lõõriharu (mis on mõeldud vaid pliitide jaoks) suunatud aurud

! Vedelgaas on õhust raskem ja koguneb seetõttu põranda lähedale. Ruumid, kuhu on paigutatud vedelgaasiballoonid, 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.

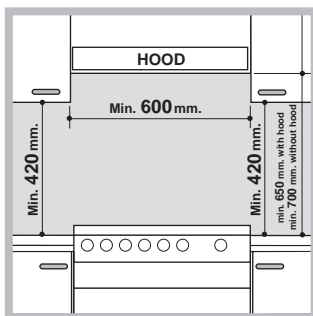
Paigutamine ja loodimine

! 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 pliidi seinakapi alla, peab pliidiplaadi ja kapi vahele jääma vähemalt 420 mm;
- kui paigaldate pliidi seinakapi alla, peab keeduplaadi

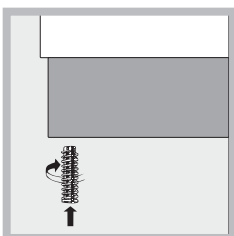


ja kapi vahele jääma vähemalt 4 20 mm. Vahekaugust tuleb suurendada kuni vähemalt 700 mm, kui seinakapid on kergestisüttivast materjalist (vt *joonist*);

- Ärge pange kardinaid pliidi taha. Kardinaid peavad jääma vähemalt 200 mm kaugusele pliidi

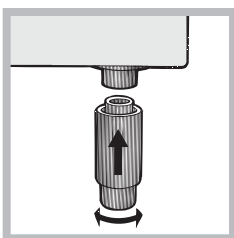
külgedest;

- õhupuhastite paigaldamisel järgige tootja kasutusjuhendit.



Loodimine

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



Pliidi põhja nurkades asuvasse pesadesse paigaldatud jalad*.

Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigutada dekoratiivuste taha.

Elektriühendused

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

Enne seadme ühendamist toitevõrku kontrollige, kas

- seade on maandatud ja pistik vastab kehtivatele nõuetele;
- pistik talub seadme andmeplaadile märgitud maksimumkoormust;
- pinge vastab seadme andmeplaadile märgitud

väärtustevahemikule;

- pisikupesa vastab seadme pistikule. Kui pistikupesa ei vasta pistikule, pöörduge kvalifitseeritud elektriiku poole, kes selle välja vahetab. Ärge kasutage pikendusjuhet ega harukarpe.

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

! Kaabel ei tohi olla keerdus ega muljutud.

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

! **Nende ohutusnõuete eiramisel ei võta tootja endale mingit vastutust.**

Gaasiühendus

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

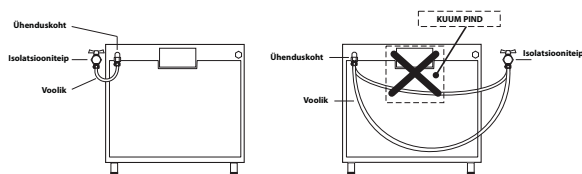
! Kontrollige, kas gaasi rõhk vastab tabelis nr. 1 „Põletite ja düüside andmed” toodud andmetele (*allpool*). Nii on tagatud seadme ohutu ja pikaajaline talitus ning samas madal energiakulu.

Pliidi ühendamine elastse kummivoolikuga

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

Kui ühendus on valmis, veenduge järgmises:

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



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

Õmblusteta elastse terastoru ühendamine keermestatud liitmikuga

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

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

Ühenduse tiheduse kontrollimine

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

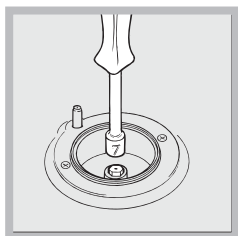
Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

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

Põletite reguleerimine

Düüside vahetamine põletites:

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



Minimaalse leegi reguleerimine põletites:

1. keerake nupp minimaalsesse asendisse;
2. võtke nupu kate ära ja keerake selle reguleerimiskruvi (asub küljel või reguleerimisvarda sees) seni, kuni leek muutub väikeseks, kuid püsib stabiilne.
! Kui seade on ühendatud vedelgaasisüsteemiga, keerake reguleerimiskruvitäielikult sisse.
3. Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalsest asendist minimaalsesse ja vastupidi.

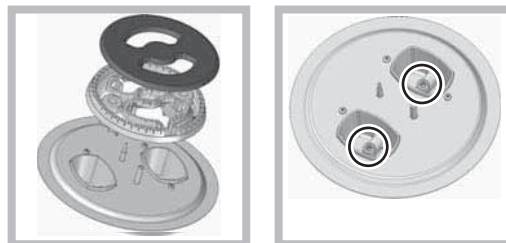
! Põletite õhu juurdevool ei vaja reguleerimist.

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

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

Kolme rõngaga põleti düüside vahetamine

1. Eemaldage anuma toetused ja tõstke põletid pesadest välja. Põleti koosneb kahest eraldi osast (vt jooniseid).
2. Keerake düüsid lahti 7 mm silmusvõtmega. Vahetage düüsid mudeli vastu, mis on mõeldud kasutamiseks uue gaasitüübiga (vt tabel 1). Mõlemal düüsil on ühesuguse läbimõõduga ava.
3. Pange kõik osad vastupidises järjekorras tagasi.
 - Õhu juurdevoolu reguleerimine põletitesse
Ei ole vaja reguleerida.
 - Põletite leegi reguleerimine minimaalsele tasemele
1. Keerake lüliti asendisse, mis vastab leegi minimaalsele tasemele.
2. Võtke nupp ära ja reguleerige seadekrugi, mis asub reguleerimisvardas või selle kõrval nii, et leek on väike, kuid püsiv.
3. Pärast leegi reguleerimist veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nupu kiiresti mitu korda järjest maksimaalsest asendist minimaalsesse ja vastupidi.

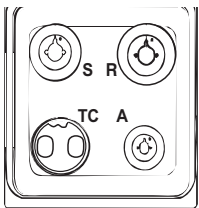


4. Mõnele seadmele on paigaldatud kaitseadris (termoelement). Kui põleti leek on seatud minimaalsele tasemele ja seade ei tööta, suurendage leeki seadekrugi abil.
5. Pärast reguleerimist asendage moodavoolutihendid. Kasutage selleks tihendusvaha või sarnast ainet.
! Kui seade on ühendatud vedelgaasiga, keerake seadekrugi võimalikult tugevalt kinni.
! Kui see on tehtud, vahetage vana andmesilt uue vastu, millele on märgitud uue gaasi tüüp. Sildid on saadaval kõigis teeninduskeskustes.
! Kui gaasi rõhk erineb (kas või pisut) soovituslikust rõhust, paigaldage sisselasketorule sobiv surveregulaator (et seade vastaks kehtivatele riiklikele eeskirjadele).

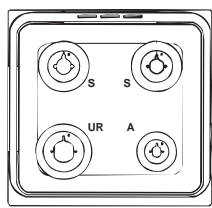
Põletite ja düüside andmete tabel

| Gaas Tabel 1 (EE) | | | | Vedel gaas | | | | Maagaas | |
|--------------------------|--|----------------------------|------------|----------------------|-----------------|-------------------|----------------|-----------------|--------------|
| Deglis | Läbimõõt (mm) | Soojusvõimsus kW (p.c.s.*) | | Möödavool 1/100 (mm) | Düüs 1/100 (mm) | Vool* g/val. | | Düüs 1/100 (mm) | Vool* l/val. |
| | | Nominaalne | Vähendatud | | | *** | ** | | |
| Kiire (suur) (UR) | 100 | 3,30 | 0,7 | 41 | 90 | 240 | 236 | 135 | 314 |
| Tripple Kroon (TC) | 130 | 3,25 | 1,5 | 63 | 2x65 | 236 | 232 | 2x99 | 309 |
| Kiire (suur) (R) | 100 | 3,00 | 0,7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 |
| Poolkiire (keskmise) (S) | 75 | 1,90 | 0,4 | 30 | 69 | 138 | 136 | 104 | 181 |
| Täiendav (väike) (A) | 51 | 1,00 | 0,4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 |
| Rõhk | Nominaalne (mbar) Minimaalne (mbar) Maksimaalne (mbar) | | | | | 28-30 20 35 | 37 25 45 | 20 17 25 | |

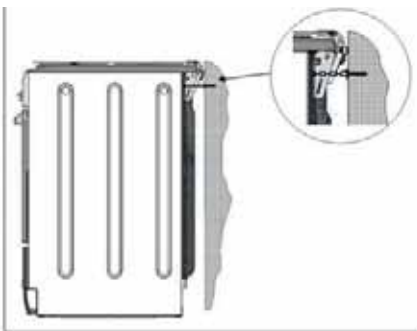
Tingimusel 15 C ja 1013 mbari- kuiv gaas ** Butaan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 ** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg Maagaas P.C.S. = 37,78 MJ/m3



I6TMH6AG/ U
I6TMH6AG.0/ U
 Ohutusahela







I6GMH6AG/ U



! Et pliit ei kukuks ümber, kui näiteks laps peaks ronima ahju uksele, TU-LEB paigaldada turvakett!
 Pliit on varustatud turvaketiga,

mis kinnitatakse kruviga (ei kuulu komplekti) 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.

TEHNILISED ANDMED

| | |
|--|---|
| Möödud (väljatõmmatud siinidega) | laius 45,5 cm (43,5 cm - I6GMH6AG/U) kõrgus 32,4 cm sügavus 41,3 cm |
| Maht (väljatõmmatud siinidega) | 61 l (I6TMH6AG/U) I6TMH6AG.0/ U 59 l (I6GMH6AG/U) |
| Alumise panipaiga mõõdud | laius 42 cm kõrgus 23 cm sügavus 44 cm |
| Põletid | on kohandatud kõikidele gaasitüüpidele, mis on toodud ära soojendamise- ja hoidmisruumi sees vasakul asuval andmeplaadil. |
| Pinge ja sagedus | vt andmeplaadilt |
| ENERGIAMÄRGIS JA ECO-DISAIN | EL direktiiv nr. 65/2014 täiendus direktiivile 2010/30/EL. EL määrus nr. 66/2014 täiendus direktiivile 2009/125/EÜ. EN 60350-1 määrus, EN 50564 määrus EN 30-2-1 määrus Energiakulu loomuliku konveksiooni puhul – kuumutusrežiim: Konveksioon;  Deklareeritud energiakulu sundkonveksiooni puhul Klass – kuumutusrežiim:  Küpsetamine |
|   | See seade vastab järgmiste EMÜ direktiivide nõuetele: 2006/95/EÜ 12.12.06 (madalpinge) ja selle muudatused, ? 2004/108/EMÜ 15.12.04 (elektromagnetiline ühilduvus) ja selle muudatused, - 93/68/EMÜ 22.07.93 ja selle muudatused. 2002/96/EMÜ 1275/2008 (Ooterežiimis/väljalülitatud olekus) |

Käitamine ja kasutamine

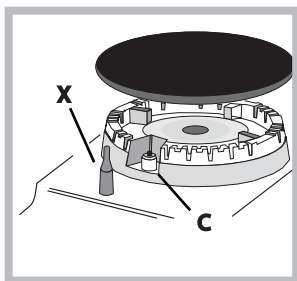
Pliidi kasutamine

Gaasipõletite süütamine

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

Põleti süütamiseks:

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



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

korraketoimingut ja hoidke nuppu kauem all.

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

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

Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab lõppasendisse.

Leegi reguleerimine vastavalt tasemetele

põleti leegiintensiivsust saab reguleerida nupuga vastavalt 6 erinevale tasemele, maksimaalsest minimaalseni ja 4 vahetasemele.



nupu keeramisel kinnitab üleminekut ühelt tasemelt teisele klõps. Süsteem tagab veelgi täpsema reguleerimise, võimaldab muuta leegi intensiivsust ja leida kergesti õige taseme erinevate toiduvalmistamistoimingute jaoks.

Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

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

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

| Põleti | ř Kõõgi läbimõõduga (cm) |
|---------------------------|--------------------------|
| Kiire (suur)(R)/(TC)/(UR) | 24 - 26 |
| Poolkiire (keskmine) (S) | 16 - 20 |
| Täiendav (väike)(A) | 10 - 14 |

Ahju kasutamine

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

! Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

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

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

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

Küpsetamise ajal on alati võimalik:

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

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

TERMOSTAADI näidikutuli

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

Ahju valgusti

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

Küpsetusrežiimid



AHJU KONVEKTSIOONIREŽIIM

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 °C kuni maksimaalne võimalik temperatuur.

Ülemised ja alumised kütteelemendid lülituvad sisse.

Traditsioonilise küpsetusrežiimi kasutamisel soovitame kasutada ainult ühte resti. Rohkem kui ühe resti kasutamisel jaotub kuumus ebaühtlaselt.



KÜPSETUSREŽIIM.

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 °C kuni maksimaalne võimalik temperatuur.

Tagumine kütteelement ja ventilaator lülituvad sisse ning tagavad õrna kuumuse ühtlase jaotumise kogu ahjus. See režiim on ideaalne temperatuuritundlike roogade (nagu kerkimist vajavad koogid) küpsetamiseks ja valmistamiseks ning kondiitritoodete üheaegseks valmistamiseks 3 restil korraga.



PITSAREŽIIM

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 °C kuni maksimaalne võimalik temperatuur.

Ringikujulised ja ahju alumised kütteelemendid ning ventilaator lülituvad sisse. Selles režiimis kuumeneb ahi kiirelt ja tulemus on suur kuumus, eriti alumiselt kütteelemendilt. Kui kasutate mitut resti korraga, vahetage poole küpsetusaja möödumisel roogade asukohad.



MITME TOIDU ÜHEAEGSE VALMISTAMISE REŽIIM

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 °C kuni maksimaalne võimalik temperatuur.

Kõik kütteelemendid (ülemine, alumine ja ringikujuline) ja ventilaator lülituvad sisse. Kuna kuumus püsib ühtlane kogu ahjus, küpsetab ja pruunistab õhku toitu ühtlaselt. Korraga võib kasutada maksimaalselt kahte resti.



GRILLIMISREŽIIM

Temperatuur: Max.

Ülemise kütteelemendi keskmine osa lülitub sisse.

Grilli kõrget ja vahetut temperatuuri soovitatakse selliste roogade valmistamiseks, mille pinnale peab mõjuma kõrge temperatuur (vasika- ja loomalihapraad, filee, antrekoot). Selles küpsetusrežiimis tarbitakse piiratud koguses energiat ja see on ideaalne väikeste koguste grillimiseks. Asetage toit resti keskele, sest nurkadesse paigutatud roog ei küpse ühtlaselt.



GRATÄÄNI REŽIIM

Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50 °C kuni 200 °C.

Ülemine kütteelement, röstimisfunktsioon (kui on olemas) ja ventilaator lülituvad sisse. See funktsioonide kombinatsioon tõstab kütteelementide ühesuunalise soojuskiirguse

efektiivsust tänu õhu sundringlusele ahjus. See aitab ära hoida toidu pealispinna kõrbemise ja võimaldab kuumusel „imbuda“ otse toidu sisse.

! GRILLI ja GRATÄÄNI režiimide kasutamisel peab ahjuuks olema suletud.



Kiirküpsetuseks režiimis

Küttekeha ja ventilaator tulla, tagades soojuse jaotamisel, järjekindlalt ja ühtlaselt kogu ahju. Eelsoojendus ei ole vaja seda cooking režiimis. See režiim on eriti sobiv cooking pakendatud toitu kiiresti (külmutatud või eelküpsetatud). Parima tulemuse saavutate kasutades üht cooking rack ainult.



Saia režiim

Seisukoht termostaat KNO: 60 °C ja Max.

Alumine küttekeha süttib.

See režiim on ideaalne küpsetamiseks ja toiduvalmistamiseks õrn toiduained - eriti koogid, mida on vaja tõusta, sest kuumus tulevad alt aitab juuretis protsess.

Pange tähele, et see võtab palju aega, et kõrgematel temperatuuridel, mis tuleb saavutada, seepärast soovitame kasutada „Konveksioon Mode“ nimetatud juhtudel.



ULATAMISE režiim

Ahju põhjas asuv ventilaator paneb õhu toatemperatuuril ümber toidu tsirkuleerima. See on soovitatav igat tüüpi toidu sulatamiseks, aga eriti õrnade toitute, mis ei vaja kuumust, nagu näiteks: jäätisekoogid, koore- või keedukreemi desserdid, puuviljakoogid. Kasutades ventilaatorit, langeb sulatamise aeg umbes poole võrra. Liha, kala ja leiva korral on võimalik protsessi kiirendada kasutades „multi-küpsetus“ režiimi ja seaded temperatuuri vahemiku 80° - 100°C.

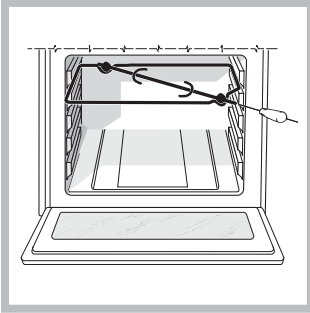


VENTILERITUD ALAOSA režiim


Alumine küttekeha ja ventilaator on aktiveeritud ning see võimaldab soojusel jaotuda üle

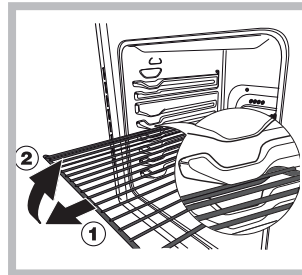
terve ahju. Selline kombinatsioon on kasulik kala ja juurviljade kergeks küpsetamiseks.

Pöörlev grillvarras*



Pöörleva grillvarda aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

1. Pange tilgapann asendisse 1.
2. Pange grillvardatugi asendisse 4 ja sisestage varras ahju tagapaneelil olevasse avasse.
3. Grillvarda sisse lülitamiseks seadke valikunupp asendisse 



resti eestpoolt veidi üles ja tõmmake (2).

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

Praktilised soovitused toidu valmistamiseks

! Kui kasutate ventilaatori tekitatud sundringluse režiimi, siis ärge pange reste siinidele 1 ja 5. Liiga kõrge vahetu kuumus võib tundlikke roogi kõrvetada.

TOIDU VALMISTAMINE MITMEL TASANDIL KORRAGA

- Kasutage siine 2 ja 4. Pange rohkem kuumust vajavad road siinile 2.
- Pange tilgapann alumisele ja rest ülemisele siinile.

GRILLIMINE

GRILLI JA TOPELTGRILLI režiimi kasutamisel pange rest 5. siinile ning tilgapann 1. siinile tilkuvate mahlade ja/või rasva kogumiseks. GRATÄÄNI režiimis pange rest 2. või 3. siinile ning tilgapann 1. siinile tilkuvate mahlade kogumiseks.

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

PITSAREŽIIM

o Kasutage kergest alumiiniumist pitsapanni. Asetage see restile.

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

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


Elektroniline taimer

See funktsioon võimaldab kuvada aega ja seda on võimalik kasutada ka taimerina aja mahaloendamiseks nullini.

! Kõik funktsioonid rakenduvad umbes 7 sekundi jooksul pärast sisse lülitamist.



Kella lähtestamine

Seadme vooluvõrku ühendamisel või pärast elektrikatkestust hakkab kella ekraan vilkuma ja ekraanile kuvatakse number:0:00

• Õige aja seadmiseks vajutage nupule  ning seejärel nuppudele - ja +. Numbrite kiiremaks liikumiseks hoidke nupud all.



Muudatuste tegemiseks korrake eespool kirjeldatud toiminguid.

Taimeri funktsioon

Selle funktsiooni aktiveerimiseks vajutage nupp  alla. Seejärel kuvatakse ekraanile sümbol . Iga kord kui vajutate nupule +, suureneb aeg 10 sekundi võrra, kuni ajanäiduni 99 minutit ja 50 sekundit. Pärast seda suureneb näit iga vajutusega ühe minuti võrra. Maksimaalne näit on 10 tundi.

Nupule - vajutamine vähendab aega.

Pärast aja seadmist hakkab taimer aega maha loendama. Kui taimeri näit on 0 kostub helisignaal (selle lõpetamiseks vajutage ükskõik millisele nupule).

Aja kuvamiseks vajutage nupule  ja sümbol  näitab, et taimerifunktsioon on seatud. Umbes 7 sekundi möödumisel naaseb ekraan automaatselt taimerifunktsioonile.

Juba seatud aja tühistamine

Hoidke nupp - all seni, kuni ekraanile kuvatakse 0:00.

Helisignaali tugevuse reguleerimine

Pärast seadistuste tegemist ja kinnitamist kasutage nuppu - ja reguleerige helisignaali tugevus.

Küpsetamise planeerimine elektronilise programmeerija abil

Kella seadmine

Pärast seadme ühendamist vooluvõrku või pärast elektrikatkestust lähtestub näidik automaatselt väärtusele 0:00 ja hakkab vilkuma. Kellaaja seadmiseks:

1. Vajutage üheaegselt alla nupud COOKING TIME

 ja COOKING END TIME .

2. Nelja sekundi jooksul pärast nuppude alla vajutamist seadke täpne kellaeg. Selleks vajutage alla nupud + ja - . Nupp + kerib tunde edasi ja - tagasi.

Kui kellaeg on seadistatud, lülitub programmeerija automaatselt käsirežiimile. automatically switches to manual mode.

Taimeri seadmine

Taimer võimaldab seada aja mahalugemist. Seatud aja möödumisel kostub helisignaal.

Taimeri aktiveerimiseks toimige järgmiselt:


1. Vajutage taimerinupule . Näidikule kuvatakse:

^ 0:30

2. Soovitud aja seadmiseks vajutage nuppudele + ja -

3. Nuppude vabastamisel algab aja mahaloendamine ja näidikule kuvatakse hetkeag.

10:00

4. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaal, mille välja lülitamiseks vajutage ükskõik millisele nupule (välja arvatud nupud + ja -). Sümbol  kustub.

! Taimer ei lülita ahju sisse ega välja.

Signaali helitugevuse reguleerimine

Pärast seadistuste tegemist ja kinnitamist kasutage nuppu - ja reguleerige helisignaali tugevus.


Viitajaga küpsetamise seadmine

Esmalt otsustage, missugust küpsetusrežiimi te soovite kasutada ja seadke sobiv temperatuur. Selleks kasutage ahju nuppe SELECTOR ja THERMOSTAT. Nüüd seadke küpsetusaeg:


1. Vajutage nupule COOKING TIME .

2. Nelja sekundi jooksul pärast nupu alla vajutamist seadke täpne kellaeg. Selleks vajutage alla nupud + ja - . Kui soovite seada küpsetusajaks näiteks 30 minutit, siis kuvatakse ekraanile:

^ 0:30

3. 4 sekundi jooksul pärast nuppude vabastamist kuvatakse näidikule uuesti hetkeag (näiteks 10:00) koos sümboli  ja tähega A (AUTO).

Seejärel seadke küpsetamise lõpuag:

4. Vajutage nupule END COOKING TIME .
5. Nelja sekundi jooksul pärast nupu alla vajutamist seadke küpsetamise lõpuaeg. Selleks vajutage alla nupud+ ja - . Näiteks, kui soovite, et küpsetamine lõpeks kell 13:00, kuvatakse näidikule:

^13.00



6. 4 sekundi jooksul pärast nuppude vabastamist kuvatakse näidikule uuesti hetkeaeg (näiteks 10:00) koos tähega A (AUTO).

^10.00



Nüüd on ahi programmeeritud nii, et kell 12:30 lülitub see automaatselt sisse ja 30 minuti pärast, s.o. kell 13:00, välja.

Kohese küpsetusaja seadmine

Järgige ülalloodud juhiseid küpsetusaja seadmiseks (punktid 1-3).

! Kui näidikul kuvatakse täht A, siis on AUTO režiimis programmeeritud nii küpsetusaeg kui ka küpsetamise lõpuaeg. Ahju lülitamiseks käsirežiimile vajutage pärast igat AUTO küpsetusrežiimi üheaegselt alla nupud COOKING TIME  ja END COOKING TIME .

! Sümbol põleb koos ahjutulega kogu küpsetusprogrammi kestuse jooksul.

Seadistatud küpsetusaja vaatamiseks vajutage mis tahes ajahetkel nupule COOKING TIME  ja küpsetusaja lõpuaja seadmiseks vajutage nupule END COOKING TIME . Küpsetusaja lõppedes kostub helisignaali. Helisignaali lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule, v.a. nupud + ja - .

Eelseadistatud küpsetusaja tühistamine

Vajutage üheaegselt alla nupud COOKING TIME  ja COOKING END TIME .

Eelnevalt seatud andmete parandamine või kustutamine

Sisestatud andmete muutmiseks vajutage mis tahes ajahetkel vastavale nupule (TIMER, COOKING TIME või COOKING END TIME) ja + või - nupule. Küpsetusaja tühistamisel tühistatakse automaatselt ka küpsetamise lõpuaeg ja vastupidi. Kui ahi on juba programmeeritud, ei saa taimeriga programmeerida küpsetamise lõpuaega, mis on enne programmeeritud küpsetusaega.

Soovitused ahjus küpsetamiseks

| Küpsetusrežiimid | Toit | Kaal (kg) | Resti asend | Eelsoojendus aeg (min) | Soovituslik temperatuur | Valmistamisaeg (min) |
|---|---|-------------|-------------|------------------------|-------------------------|----------------------|
| Konvektsioonirežiim | Pardiliha | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Vasika- või veisepraad | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Seapraad | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Küpsised (muretainas) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tordid | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Küpsetusrežiim | Tordid | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Puuviljakookid | 1 | 2 või 3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Jogurtiga keeks | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Keeks | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Täidisega pannkookid (kahel restil) | 1.2 | 2 ja 4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Väikesed kookid (kahel restil) | 0.6 | 2 ja 4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Juustutäidisega tuuletaskud (kahel restil) | 0.4 | 2 ja 4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Kreemitäidisega tuuletaskud (kolmel restil) | 0.7 | 1 ja 3 ja 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Küpsised (kolmel restil) | 0.7 | 1 ja 3 ja 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| Besee (kolmel restil) | 0.5 | 1 ja 3 ja 5 | 15 | 90 | 180 | |
| Pitsarežiim | Pitsa | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Vasika- või veisepraad | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Kanaliha | 1 | 2 või 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| Toidu valmistamine mitmel tasandil korraga | Pitsa (kahel restil) | 1 | 2 ja 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasanje | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Talleliha | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Kanapraad ja kartulid | 1+1 | 2 ja 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makrell | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Jogurtiga keeks | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Kreemitäidisega tuuletaskud (kahel restil) | 0.5 | 2 ja 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Küpsised (kahel restil) | 0.5 | 2 ja 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Keeks (ühel restil) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Keeks (kahel restil) | 1 | 2 ja 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| Soolased pirukad | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 | |
| Grill | Merikeel ja tindikala | 0.7 | 4 | | 100% | 10-12 |
| | Kalmaari- ja krevetikebabid | 0.6 | 4 | | 100% | 8-10 |
| | Tindikala | 0.6 | 4 | | 100% | 10-15 |
| | Tursafilee | 0.8 | 4 | | 100% | 10-15 |
| | Grillitud köögiviljad | 0.4 | 3 või 4 | | 100% | 15-20 |
| | Vasikaliha lõigud | 0.8 | 4 | | 100% | 15-20 |
| | Kastmed | 0.6 | 4 | | 100% | 15-20 |
| | Hamburger | 0.6 | 4 | | 100% | 10-12 |
| | Makrell | 1 | 4 | | 100% | 15-20 |
| | Röstitud võileivad (või röstsai) | nr. 4 ja 6 | 4 | | 100% | 3-5 |
| Topeltgrill | Vasikaliha lõigud | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Karbonaad | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburger | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Makrell | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Röstsai | nr. 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| Gratään | Grillvardaga | | | | | |
| | Vasikaliha grillvardal | 1.0 | | 5 | Max | 70-80 |
| | Kanaliha grillvardal | 2.0 | | 5 | Max | 70-80 |
| | Grillkana | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Tindikala | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |
| VENITLERITUD ALAOSA režiim | Mitu grillvarrast (ainult valitud mudelid) | | | | | |
| | Lihakebab | 1.0 | | 5 | Max | 40-45 |
| | Köögiviljakebab | 0.8 | | 5 | Max | 25-30 |
| | Latikas | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |
| | Kuldkala filee | 0.5 | 3 | 18' | 170-180 | 25-35 |
| Fooliumis meriahven | 0.5 | 3 | 16' | 160-170 | 15-20 | |
| Juurviljade segu (ühepajatoit) | 0.8 - 1,0 | 3 | 24' | 200-210 | 35-45 | |
| Hästi küpsetatud juurviljad | 1,5 - 2,0 | 3 | 21' | 190-200 | 50 - 60 | |
| | | | 20' | 180 - 190 | 55 - 60 | |
| SULATAMISE režiim | parandada köök | | | | | |

Ettevaatusabinõud ja soovitused

! Selle seadme välja töötamisel ja tootmisel on järgitud rahvusvahelisi ohutusstandardeid.

Ohutuse tagamiseks lugege järgnevat ohutusjuhised hoolikalt läbi.

Üldohutus

- See seade on mõeldud toidu valmistamiseks kodus ning ei sobi kasutamiseks äri- ja tööstusettevõtetes.
- Seadet ei tohi paigaldada välistingimustesse, ka mitte kaetud aladele. Äärmiselt ohtlik on jätta seade vihma ja tormi kätte.
- Ärge puudutage pliidiplaati paljaste jalataldade ega märgate käte või jalataldadega.
- Pliiti võivad kasutada ainult täiskasvanud toidu valmistamiseks vastavalt käesolevale kasutusjuhendile.
- Antud juhend on mõeldud Klassi 1 (eraldiseisev) ja Klassi 2 (kahe kapi vahele paigaldatav) seadmele.
- Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kontrollige, et seadme toitekaablid ei puutu kokku teiste elektriseadmetega ega ahju kuumade osadega.
- Ventilatsiooni- ja hajutusavasid ei tohi kinni katta.
- Toidunõude asetamisel ahju või ahjust välja võtmisel kasutage alati pajakindaid.
- Ärge kasutage sisselülitatud pliidi lähedal kergestisüttivaid vedelikke (alkohol, bensiin jne).
- Ärge pange ahju alumises osas asuvasse panipaika ega ahju kergestisüttivaid materjale. Seadme juhuslikul sisse lülitamisel võib tekkida tulekahju.
- Kui te seadet ei kasuta, siis peavad nupud olema asendis[•].
- Seadme lahtiühendamisel elektrivõrgust tõmmake pistikust, mitte kaablist.
- Enne seadme puhastamist või hooldust ühendage seade alati elektrivõrgust lahti.
- Kui seadmel peaks tekkima rike, siis ärge püüdke seda mitte mingil juhul ise parandada. Vastavate teadmisteta inimeste poolt tehtud remont võib põhjustada vigastusi või seadme talitlushäireid. Pöörduge klienditoe poole.
- Ärge toetage ahju uksele raskeid esemeid.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lapsed), kellel on vähenenud füüsilised, meelelised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused või kes ei ole seadme kasutamisega tuttavad Kui kõnealused isikud seadet kasutavad, tuleb tagada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamine või anda sellistele isikutele eelnevalt juhiseid seadme kasutamiseks.

Enne kaane sulgemist lülitage kõik põletid ja elektrilised keeduplaadid välja..



EE

Kasutusest kõrvaldamine

- Pakkematerjali kasutusest kõrvaldamisel: järgige kohalikke eeskirju, mis võimaldavad pakendi taaskasutust.
- Vastavalt Euroopa Liidu Direktiivile 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta on keelatud majapidamisseadmete kahjutustamine koos tavaliste tahkete olmejäätmetega. Kasutuskõlbmatuks muutunud seadmed tuleb koguda kokku eraldi, et optimeerida neis sisalduvate materjalide taaskasutamist ja ringlussevõttu ning vähendada mõju inimtervisele ja keskkonnale. Ristiga mahakriipsutatud prügikonteineri tähis kõikidel toodetel tuleb kasutajale meelde kohustust viia seade kasutusest kõrvaldamisel spetsiaalsesse kogumispunkti. Täpsemat teavet majapidamisseadmete nõuetekohase kahjutustamise kohta saab kasutaja kohalikust omavalitsusest või seadme edasimüüjalt.

Keskkonnakaitse

- GRILLI JA VENTILAATORI TEKITATUD SUNDRINGLUSE JA GRILLI režiimis peab ahju uks olema kindlasti suletud. See aitab saavutada parema tulemuse ja säästa elektrienergiat (umbes 10%).
- Kui vähegi võimalik, vältige ahju eelsoojendamist ja püüdke see alati eelnevalt täita. Avage ust nii vähe kui võimalik, sest iga avamisega kaasneb soojuskadu. Energia märkimisväärseks säästmiseks lülitage ahi umbes 5 kuni 10 minutit enne planeeritud küpsetamise aja lõppu ja kasutage toidu valmimiseks ahju jääksoojust.
- Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse kadu ukse kaudu
- Kui teil on kahetariifne elektrileping, aitab viitega keetmine säästa elektrit, käivitades pliidi töö majanduslikult soodsamal ajaperioodil.
- Poti või panni põhi peab täielikult katma pliidiplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning pottidest ülekeevad toiduained jätavad pliidile jäljed, mille eemaldamine võib osutuda raskeks.
- Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmata pottides, kulutab oluliselt enam energiat
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne
- Kui keedate pika valmimisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

HOIATUS! Kuumenemisel võib klaaskaas puruneda.

Hooldus

EE

Seadme välja lülitamine

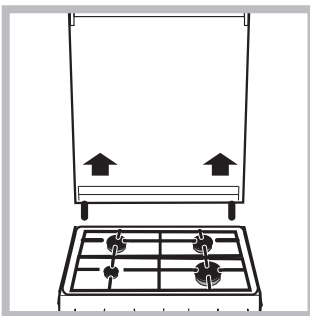
Enne hooldus- või puhastustööde tegemist ühendage seade elektrivõrgust lahti.

Seadme puhastamine

! Ärge kasutage seadme puhastamiseks auru- ega surveseadmeid.

- Roostevabast terasest või emailiga kaetud välisosade ja kummitihendite puhastamiseks kasutage käesooja vee ja neutraalse seebi lahuses immutatud käsna. Raskestieemaldatavate plekkide puhastamiseks kasutage spetsiaalseid puhastusvahendeid. Pärast puhastamist loputage ja kuivatage pinnad hoolikalt. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid.
- Restid, põletite korgid ja põletid võib puhastamise lihtsustamiseks eemaldada. Peske neid sooja vee ja mitteabrasiivse puhastusvahendiga ja veenduge enne kuivatamist, et kõik põlenud toidujäägid on eemaldatud.
- Elektrisüütega pliitide elektroonilise süüteseadise klemmiosa tuleb sageli puhastada. Samuti kontrollige, et düüsid ei ole ummistunud.
- Ahju sisepindu on kõige parem puhastada pärast igat kasutuskorda, kui pinnad on veel leiged. Kasutage sooja vett ja puhastusvahendit, seejärel loputage ja kuivatage pinnad hoolikalt pehme lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Ahjuukse klaasi puhastamiseks kasutage käsna ja mitteabrasiivset puhastusvahendit, seejärel kuivatage hoolikalt pehme lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid materjale ega teravate servadega metallkaabitsaid, sest need võivad klaasi kriimustada ja selle pragunemist põhjustada.
- Lisatarvikuid võib pesta nagu toidunõusid, ka nõudepesumasinas.

Kate*



Kui pliidil on klaaskate, siis puhastage seda leige veega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pliidi tagaosa puhastamise hõlbustamiseks võib katte eemaldada. Avage kate täielikult ja tõmmake seda ülespoole (vt joonis).

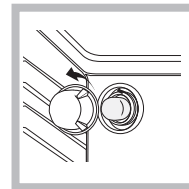
! Ärge sulgege katet, kui põletid on süüdatud või kui need on veel kuumad.

! Enne kaane avamist kuivatage võimalikud pritsmed.

Ahju tihendite kontrollimine

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

Ahju lambi väljavahetamine



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

Tootes on kasutusel energiaklassi E valgusallikas.

Leegihajutajate hooldus

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

! Seda võib teha ainult tootja poolt volitatud kvalifitseeritud spetsialist.

Klienditugi

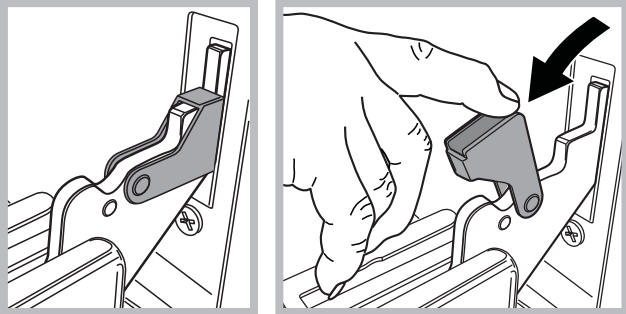
Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:

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

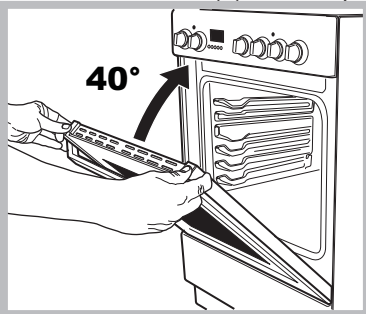
Need andmed leiata seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

Ahju ukse eemaldamine ja taaspaidamine

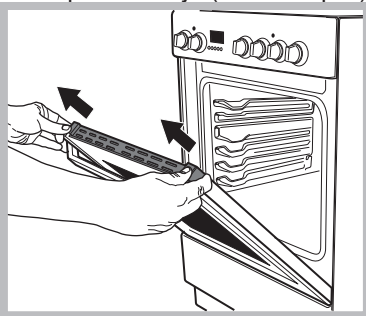
1. Avage uks
2. Pöörake ahju ukse hinged täielikult tagasisuunas (vaadake pilti)



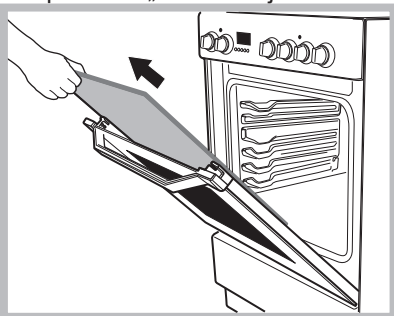
3. Sulgege uks kuni klambrid peatuvad (uks jääb umbes 40° avatuks) (vaadake pilti)



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



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

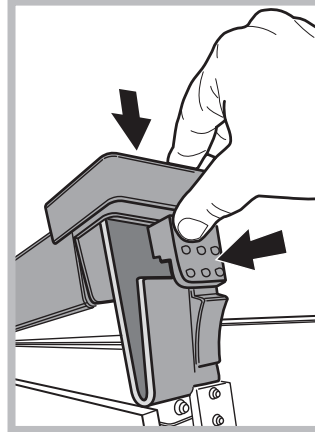


6. Pange klaas tagasi.

HOIATUS! Ahju kasutamiseks tuleb siseukse klaas eemaldada!

HOIATUS! Siseukse klaasi uuesti paigaldamiseks, asetage klaaspaneel korrektselt nii, et klaasile kirjutatud hoiatus poleks ümber pööratud ja oleks lihtsalt loetav.

7. Pange paneel tagasi, õigest paigutusest annab märku klõps.
8. Avage uks täielikult.
9. Sulgege toed (vaadake pilti).



10. Nüüd saate ukse täielikult sulgeda ja ahju saab jälle tavapäraselt kasutada
Auru abil ahju puhastamine:
See puhastusmeetod on soovitatav peale rasvaste toitade valmistamist (röstimine, liha)


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

Tähtis! Enne aurupuhastuse alustamist:

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

Peale eelmainitud tegevuste teostamist, soovime järgmist:

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

- 2 – Valige Saia režiim  funktsioon ja seadke temperatuur 100°C;
- 3 – Hoidke ahi sees 15 minutit;
- 4 – Lülitage ahi välja;
- 5 – Kui ahi on jahtunud, avage uks ja lõpetage puhastamine vee ja niiske lapiga.
- 6 – Peale puhastamise lõpetamist eemaldage kõik vee jäägid ahju sisemusest.

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

! Kõik puhastused tehke siis kui ahi on külm!

Üzembe helyezés

HU

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

! Bármilyen beállítási, karbantartási, stb. munkát áramtalanított készüléken kell elvégezni.

A helyiségek szellőzése

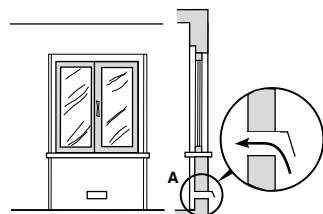
A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m³/h-nál).

A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm² hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhessen el (lásd A ábra). Amennyiben a készülék munkalapja nincs égésbiztosítóval ellátva, vagy a levegő közvetlen, a fent leírtak szerint kialakított külső szellőzéssel ellátott szomszédos helyiségekből érkezik (lásd B ábra) – feltéve, hogy azok az ingatlanok nem közös részei, környezetük nem tűzveszélyes, vagy nem hálósobák – a szellőzőnyílások méretét 100%-os ráhagyással kell kialakítani – legalább 200 cm².

Szomszédos helyiség Szellőztetendő helyiség

A

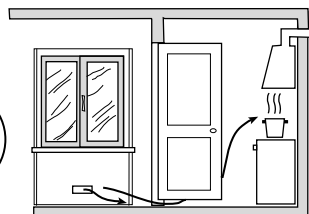
Az égést tápláló



levegő szellőzőnyílása

B

Az ajtó és padló közti



rés növelése

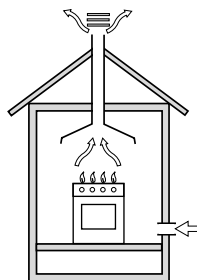
! Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni a ventilátorok sebességét.

Füstgázvezetés

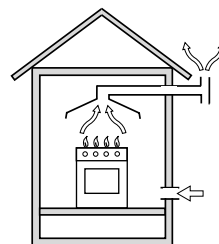
A füstgázvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kürtővel, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (lásd ábra).

Közvetlenül a szabadba

Kéményen vagy



törtéző füstgázvezetés



(tűzhelyekhez való) elágazó füstgázvezető csövön keresztül törtéző füstgázvezetés

! A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten, ezért a cseppfolyósítottgáz-tartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőzőnyílással. Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tartályokat tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince, stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben kizárólag a használatban lévő tartályt tárolja, távol azoktól a hőforrásoktól (tűzhely, kandalló, kályha), melyek 50°C fölé képesek azt melegíteni!

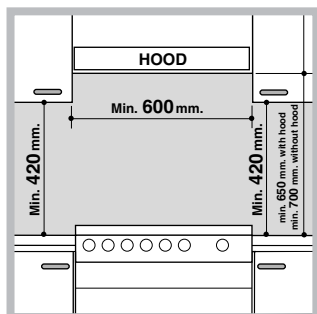
Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T 90°C)!

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
 - amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600 mm-re kell elhelyezni;
 - amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni.
- Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (lásd ábra);



- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- az esetleges kürtöket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat legyen kompatibilis a készülék csatlakozó dugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

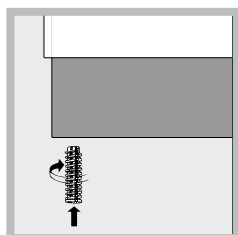
! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

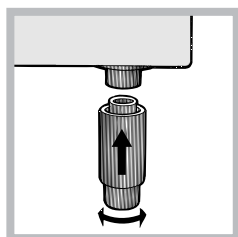
! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

Vízszintezés



Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábcsapatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (lásd ábra)!



A lábcsapatot* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

A túlmelegedés megakadályozása céljából a készüléket ne szerelje dekorációs ajtó mögé

Elektromos csatlakoztatás

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (lásd Műszaki adatok táblázat)!

Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerezni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol ne érjen szobahőmérséklethez képest 50°C-nál magasabb részhez.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;

Gázbekötés

A hálózathoz, illetve a gázpalackhoz történő csatlakoztatáshoz, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, flexibilis gumicső vagy acélcső használatát. A gázbekötés után győződjön meg arról, hogy a készülék a szolgáltatott gáz típusára lett állítva (lásd a tetőn elhelyezett gázkalibrálási címkét): ellenkező esetben *lásd alább*! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót! A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala* felől hozzávezethető: cserélje le a csatlakozó csontot a záródugóra, és a régi tömítést a mellékelt tömítésre!

! A biztonságos működés, az energiatakarékos használat és a készülék hosszú élettartama érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a tápnyomás megfelel a Gázégők és a fűvókák jellemző adatai című táblázatban közölt értékeknek (*lásd alább*)!

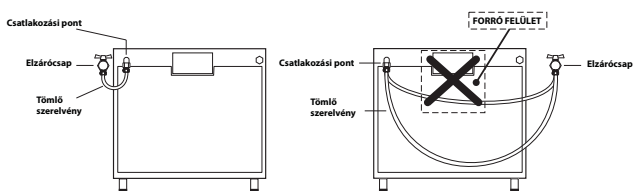
Gázbekötés flexibilis gumicsővel

Ellenőrizze, hogy a cső megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak! Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a cső belső átmérőjének 8 cm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 cm-esnek.

A bekötés elvégzésével bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:

- egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50°C fölé emelkedhet;
- nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint, hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűküllet;
- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélékkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;
- állapotának ellenőrzése végett a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- két végén, az érvényben lévő nemzeti

szabványoknak megfelelően, csőbilinccsel jól fel van rögzítve!



! Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tűzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály előírásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsővel kell megoldani (lásd alább).

Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végű, flexibilis acélcsővel

Ellenőrizze, hogy a cső és a tömitések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak!

A cső bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2"-os anyamenettel van ellátva)!

! Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cső hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cső nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva!

A tömítés ellenőrzése

A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömítése tökéletesen zár-e!

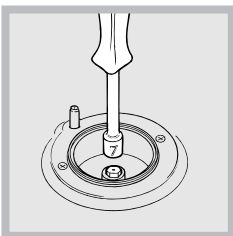
Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tűzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

A főzőlap átállítása

A főzőlapon található gázégők fűvókáinak cseréje:

1. vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket;



2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fűvókákat (lásd ábra), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fűvókákra (lásd gázégők és a fűvókák jellemző adatai);

3. helyezze vissza a helyére

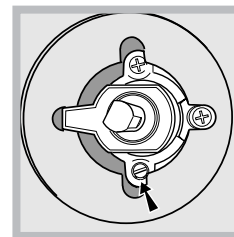
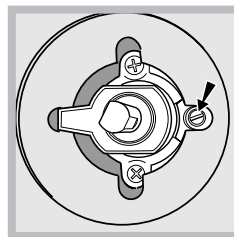
az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében!

A főzőlapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:

1. csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra;

2. húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellelt elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap!

! Cseppfolyósított gáz esetén a szabályozócsavart tövig be kell csavarni;



3. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a maximum állásból gyorsan a minimum állásba tekeri, a gázégő nem alszik-e ki!

! A főzőlap gázégői nem igénylik a primer levegő besabályozását.

! Miután átállította a készüléket egy másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető!

! Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

Triplakoronás gázégők fűvókáinak cseréje

1. Vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket. A gázégő két külön részből áll (lásd ábra).
2. Egy 7 mm-es csőkulccsal csavarozza ki a fűvókákat. Cserélje le a fűvókákat az új gáztípusnak megfelelőkre (lásd 1. táblázat). A két fűvóka ugyanolyan furattal rendelkezik.
3. Helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében.



• A gázégők primer levegőjének besabályozása
A gázégők nem igénylik a primer levegő besabályozását.

• A legkisebb fokozat besabályozása

1. Csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra.
2. Húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellelt elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap.

3. Ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a legnagyobb fokozatról gyorsan a legkisebb fokozatra tekeri, a gázégő nem alszik-e ki.

4. Amennyiben a biztonsági szerkezettel (hőérzékelő) rendelkező készülékeknel a szerkezet a gázégő legkisebb fokozatra állítása esetén nem működik, a szabályozó csap segítségével növelje a minimális térfogatáramot.
5. A beszabályozás elvégzésével peccsétviasszal vagy hasonló anyaggal csinálja meg a by-pass szelepek peccsétjeit.
- ! Cseppfolyósított gáz esetén a szabályozócsavart

tővig be kell csavarni.

! A művelet végeztével cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új használati gáztípusnak megfelelőre, mely valamennyi hivatalos szakszervizünkben beszerezhető.

! Abban az esetben, ha a szolgáltatott gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), – a gázhálózati szabályozókról szóló EN 88-1 és EN 88-2 szabványnak megfelelően –, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

A gázégők és a fűvókák jellemző adatai I6TMH6AG/ U

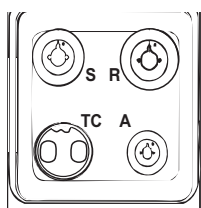
| 1. Táblázat | | | | G 20 | | | G 30 | | |
|--------------------|-------------|--|---------------------------|--------------------|------------------------|----------------|--------------------|------------------------|----------------|
| Gázégő | Átmérő (mm) | Gyújtóláng, 1/100 (mm) | Csökkentett hőenergia, kW | Fűvóka, 1/100 (mm) | Névleges hőenergia, kW | Átáramlás* l/h | Fűvóka, 1/100 (mm) | Névleges hőenergia, kW | Átáramlás* l/h |
| Gyors (R) | 100 | 41 | 0.80 | 128 | 3.40 | 324 | 87 | 3.00 | 218 |
| Fél-gyors (S) | 75 | 30 | 0.50 | 104 | 2.10 | 200 | 69 | 1.90 | 138 |
| Kisegítő (A) | 51 | 30 | 0.50 | 78 | 1.15 | 109 | 50 | 1.00 | 73 |
| Tripla coronas(TC) | 130 | 63 | 1.70 | 2x99 | 3.60 | 343 | 2x65 | 3.25 | 236 |
| Hálózati nyomás | | Nom. (mbar) Min. (mbar) Max (mbar) | | | 25 20 30 | | | 30 25 35 | |

* 15°C-os 1013 mbar nyomású száraz gáz

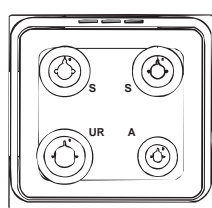
** propán felső fűtőérték = 50,37 MJ/kg

*** bután felső fűtőérték = 49,47 MJ/kg

földgáz felső fűtő érték = 37,78 MJ/m³

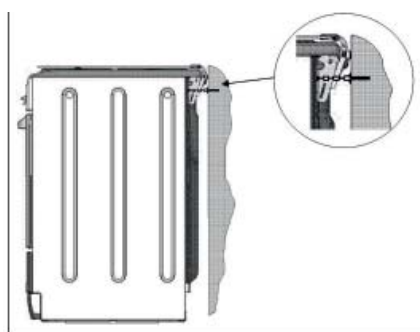


I6TMH6AG/ U
I6TMH6AG.0/ U




I6GMH6AG/ U

Biztonsági lánc



! Azért, hogy a készülék véletlenszerű felborulását elkerülje, például, ha egy gyermek felmászik a sütőajtóra, a mellékelt biztonsági láncsal rögzíteni KELL! A tűzhely biz-

tonsági láncsal van ellátva, amelyet csavarral (nincs mellékelve) kell a készülék mögötti falhoz rögzíteni, ugyanabban a magasságban, amelyben a lánc a készülékhez van erősítve. A csavart és a tiplit a készülék mögött lévő fal anyagának megfelelően válassza ki. Ha a csavar feje kisebb, mint 9 mm, alátétet kell használni. A beton falakhoz legalább 8 mm átmérőjű, és 60 mm hosszú csavarra van szükség. Ügyeljen rá, hogy a lánc a tűzhely hátsó falához, és a falhoz is rögzítve legyen az ábrán látható módon úgy, hogy az a talajjal párhuzamosan megfeszüljön a felszerelést követően.

| MŰSZAKI ADATOK | |
|--|--|
| A sütő méretei magasság x szélesség x mélység. | 32,4x45,5x41,3 cm (I6TMH6AG/U) 32,4x43,5x41,3 cm (I6GMH6AG/U) |
| Térfogat | 61 l (I6TMH6AG/U) 16TMH6AG.0/ U 59 l (I6GMH6AG/U) |
| Az ételmelegítő rész hasznos méretei | szélesség: 42 cm mélység: 44 cm magasság: 23 cm |
| Égőfejek | az adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható |
| A hálózati áram feszültsége és frekvenciája | lásd az adattáblán |
| ENERGIACÍMKÉ és KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS | A 2010/30/EK irányelvet kiegészítő 2014/65/EK irányelv. A 2009/125/EK irányelvet kiegészítő 2014/66/EK irányelv. EN 60350-1 szabvány EN 50564 szabvány 50304 szabvány az energiafogyasztás mérési módszereiről. Természetes hőáramlás – melegítő funkció: hagyományos; Energiafogyasztás mérése kényszer-hőáramlási osztály – melegítő funkció: Cukrárszda. |
| CE  | Az 12/12/06 -- 2006/95/EC alacsonyfeszültségi irányelv és későbbi módosításai – Az elektromos összeférhetőségről szóló 15/12/04 -- 2004/108/EC irányelv és későbbi módosításai – 1275/2008 Stand-by/ Off mode) |

Bekapcsolás és használat




HU

A főzőlap használata

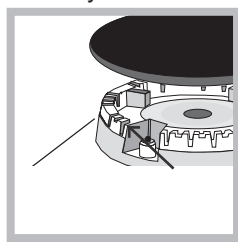
Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGŐ tekerőgombok esetében a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.

A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:

1. közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz;
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját óráiránnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra ;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját óráiránnyal ellentétesen takarékra , nagy lángra  vagy egy köztes állásba!

Amennyiben a készülék elektromos gyújtással*



rendelkezik (lásd ábra), elegendő, ha benyomja, és ezzel egyidejűleg, óráiránnyal ellentétesen elcsavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját a takarékláng szimbólumra, míg a láng meg nem gyullad. Előfordulhat, hogy a gázégő

kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismétlje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva!

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet!

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval* rendelkezik, tartsa a GÁZÉGŐ tekerőgombját nagyjából 2-3 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig a • jelig!

Láng beállítása fokozatok szerint

az égő lángjának erősségét a gombbal lehet beállítani, 6 különböző szintnek megfelelően, a legkisebttől a legnagyobbig, 4 köztes szinttel:



a gomb forgatása közben egy kattánás jelzi az egyik szintről a következőre váltást. Ez megoldás garantálja pontosabb beállítást, lehetővé teszi ugyanakkor a láng erősségének a beállítását és megkönnyíti a különböző főzési eljárásokhoz szükséges fokozat meghatározását.

A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

A gázégők optimális teljesítménye és az alacsony gázfogyasztás érdekében a gázégő méretéhez illő, fedővel ellátott lapos fenekű edényeket érdemes használni.

A gázégők típusának megállapításához tekintse meg a „A gázégők és a fűvókák jellemző adatai” fejezet rajzait.

| Égő | ØAz edény átmérője (cm) |
|--------------------|-------------------------|
| Gyors (R) (UA) | 24-26 |
| Közepes égő (S) | 16-20 |
| Segédégő (A) | 10-14 |
| Hármas korona (TC) | 24-26 |

! A kis edénytartó ráccsal rendelkező modelleknél a rács kizárólag a kiegészítő gázégőhöz használható, és 12 cm-nél kisebb átmérőjű edények melegíthetők rajta.

A sütő használata

! Első bekapcsoláskor működtesse a sütőt üresen legalább egy óra hosszat maximumra állított termosztáttal és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet!

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot!
2. A HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet! A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (lásd Sütési táblázat).

Sütés alatt mindig megteheti az alábbiakat:

- módosíthatja a sütési programot a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével;
- módosíthatja a hőmérsékletet a HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgomb segítségével;
- megszakíthatja a sütést a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával.

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye!


TERMOSZTÁT ellenőrzőlámpa

Ha ég, az azt jelenti, hogy a sütő hőt termel. A lámpa akkor alszik ki, ha a sütő belsejében a hőmérséklete eléri a kívánt értéket. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato e in funzione e mantiene costante la temperatura.

SÜTŐ ÜZEMÁLLAPOT-JELZŐ lámpa

Ha ég, az azt jelenti, hogy a sütő be van kapcsolva.

Sütővilágítás

A sütővilágítás akkor kapcsol be, ha a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot egy „0”-án kívüli állásba csavarja, és mindaddig égve marad, míg a sütőt ki nem kapcsolja. Ha a tekerőgombot a -as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

* Csak néhány modellnél.

Sütési programok

! Mindegyik programhoz beállítható egy hőmérséklet 60°C és a maximális érték között, kivéve:

- GRILL (javasoljuk, hogy csak a legnagyobb állásban használja);
- GRATINÍROZÁS (javasoljuk, hogy ne használjon 200°C-nál magasabb hőmérsékletet).

HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program

A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.

SÜTEMÉNYSÜTÉS program

Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes sütést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.

GYORS SÜTÉS program

Bekapcsolnak a fűtőszálak és működni kezd a ventilátor állandó és egyenletes hőmérsékletet biztosítva. A programhoz nincs szükség előmelegítésre. Ez a program különösen előre elkészített (mélyhűtött vagy elősütött) ételek sütéséhez javasolt. A legjobb eredményt akkor kapja, ha csak egy szintet használ.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program

Valamennyi fűtőszál bekapcsol (felső, alsó és körkörös) és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen sūti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.

PIZZASÜTÉS program

Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sütő gyors felmelegedését, túlsúlyban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sütésidő felénél cserélje meg a tepsik helyét!

/ GRILLEZÉS program

Bekapcsol a felső középső fűtőszál. A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek (borjú- és marhasült, filé, rostélyos). A program ideális kis méretű ételek grillezéséhez. Helyezze az ételt a rács közepére, mert a sarkokban nem fog megsűlni!

GRATINÍROZÁS program

Bekapcsol a felső fűtőszál és működni kezd a ventilátor és a forgónyárs (ha van). Ez a sütési mód egyesíti az egyirányú hőszugárzással a levegő keringtetését a sütő belsejében. Ez a hő áthatoló képességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen.

! A GRILLEZÉSHEZ és GRATINÍROZÁSHOZ a sütőajtónak zárva kell lennie.

KIOLVASZTÁS mód

A sütő alján elhelyezett ventilátor lehetővé teszi, hogy szobahőmérsékletű levegő keringjen az étel körül. Ez ajánlott minden fajta étel kiolvasztásához, de elsősorban olyan különleges ételtípusok esetén, melyekhez nem szükséges magasabb hőmérséklet, mint például: jégkrémes sütemények, krémes vagy habos deszertek, gyümölcsös sütemények. A ventilátor használatával a kiolvasztási idő kb. a felére csökken. Húsok és kenyére esetében a folyamat felgyorsítható a "mulit-cooking" mód használatával és a hőmérséklet 80°-100°C közötti beállításával.

ALSÓ VENTILÁTOROS mód

Az alsó fűtő elem és a ventilátor aktiválásával lehetővé válik az egyenletes hőeloszlás a sütő belsejében mindenhol. Ez a kombináció hasznos könnyebb ételek, mint zöldségek és hal elkészítésénél.

Alsó fűtőszál

Bekapcsolódik a tűzhely lámpája és működésbe lép az alsó fűtőszál. A készülék automatikusan eléri és egyenletesen tartja a hőfokszabályzó gombbal beállított hőmérsékletet. Ez az állás olyan (tepsibe helyezett) ételek átsütéséhez ajánlott, melyek felszíne már jól megsült, belsejük azonban még puha, illetve könnyű, aranybarna felületű, gyümölcsös vagy lekvárral borított süteményekhez. Meg kell jegyezni, hogy ez a funkció nem alkalmas a maximális hőmérséklet (250°C) eléréséhez a sütő belsejében; ezért nem tanácsos az ételt úgy sütni, hogy a sütő végig ebben az állásban marad, kivéve, ha 180°C-ot vagy annál alacsonyabb hőmérsékletet igénylő tortát süt.

Praktikus sütési tanácsok

! Légkeveréses sütésnél ne használja az 1. és az 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

LÉGKEVERÉSESES ÜZEMMÓD

- Használja a 2. és a 4. szintet, a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket!
- Helyezze a zsírfelfogót alulra, a rácsot felülre!

GRILLEZÉS

- GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot az 5-ös szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre! GRATINÍROZÁSKOR helyezze a rácsot a 2-es vagy 3-as szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre!
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa maximumra! Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőfokszabályzó szabályozza.

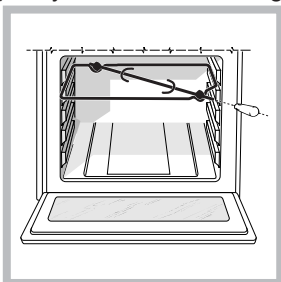
PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű alumínium tepsit a mellékelt rácsra helyezve.
A zsírfelfogó tálca használatával a sütési idő meghosszabbodik, és nehezen fog tudni ropogós pizzát sütni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarella-t a sütés felénél tegye a tésztára.

A forgónyárs használata

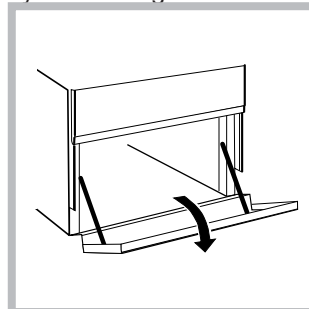
A forgónyárs használatakor ügyeljen a következőkre:

- Helyezze be a zsírfelfogó serpenyőt a legalsó tepsitartó sínbe!
- Helyezze a speciális forgónyárs tartót a 3. sínbe és illessze a nyársat helyére a sütő hátsó oldalán közepén lévő lyukon keresztül!
- A nyárs elindításához állítsa az „L” választó kapcsolót a  állásba!



A sütő alatt található rekesz (típustól függően)

A sütő alatt található rekeszt sütő edények és konyhai eszközök tárolására használhatja. Ezenkívül a sütő működése közben az ételeket is melegen tarthatja itt. A nyitáshoz forgassa a tárolórekeszt lefelé!



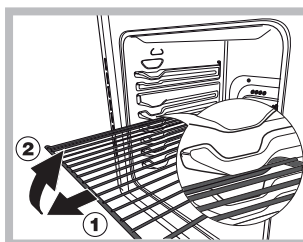
Figyelem: A tárolórekeszt ne használja gyúlékony anyagok tárolására!

A sütő számos alternatívát kínál, hogy bármelyik ételt a lehető legjobban készíthesse el. Idővel meg fogja tanulni,

hogyan érheti el a legjobb eredményeket a sütővel. A következő tanácsok csak tájékoztató jellegűek, amelyek a személyes tapasztalatai és ízlése szerint eltérhetnek.

Amennyiben a sütőt elő kell melegíteni (főleg a kelt tészták esetén), a **“Légkeveréses üzemmódot”**  használja a kívánt hőmérséklet lehető leggyorsabb és energiatakarékosabb eléréséhez.

Amikor behelyezi az ételt a sütőbe, válassza ki a megfelelő sütési módot!



FIGYELEM! A sütő rác-srögztítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1).

A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az

elülső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

- Könnyű alumínium pizza sütőserpenyőt használjon és helyezze a sütőrácsra, ami tartozéka a sütőnek! Ha zsírfelfogó serpenyőt használ, meghosszabbodik a sütési idő, amely megnehezíti egy ropogós kéreg képződését.
- Ha a pizzán sok feltét van (három vagy négy) ajánlatos a mozzarella sajtot a sütési idő felénél a pizza tetejére helyezni.

Elektronikus sütő programozó

Az óra beállítása

Miután csatlakoztatta a készüléket az áramhálózatra vagy áramszünet után az óra kijelzője villogni kezd és a 0:00 látható. A pontos idő beállításához:

1. Nyomja meg egyszerre a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombokat!
2. Ezután állítsa be a pontos időt 4 másodpercen belül a és gombokkal! Használja a gombot az idő előreállításához! Használja a gombot az idő visszaállításához!

A pontos idő beállítása után a programozó automatikusan átkapcsol kézi üzemmódra.

Időmérő funkció

Az időmérő egy megadott hosszúságú időtartam visszaszámlálására is használható. Ez a funkció nem irányítja, hogy a sütő mikor kapcsoljon be vagy ki, hanem csak egy akusztikai jelzés hallható, amikor a beállított idő lejárt.

Az időmérő beprogramozásához a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg az IDŐMÉRŐ gombot, ekkor a kijelző a következőt mutatja:

2. Ezután használja a és gombokat a kívánt idő beállításához!
3. Engedje el a gombokat és az időmérő megkezdí a visszaszámlálást! A kijelző a pontos időt mutatja.

4. A beprogramozott idő lejártakor egy akusztikai jelzés hallható, amelynek kikapcsolásához bármelyik gombot (és gombok kivételével) megnyomhatja, a szimbólum eltűnik.

! Az időmérő nem kapcsolja be- illetve ki a sütőt.

A hangjelző hangerejének beállítása

A pontos idő beállítása után, a gomb használatával állíthatja be a hangjelző hangerejét.

Késleltetett start a sütési idő hosszának beállításával

Forgassa VÁLASZTÓ gombot a kívánt sütési módra és a HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYZÓ gombot a kívánt hőmérsékletre!

Ezután beállíthatja a sütési idő hosszát:

- 1.

2. Állítsa be 4 másodpercen belül a sütési időt a és gombokkal! Tételezzük fel, hogy a sütési idő hosszát 30 percre állította be. Ebben az esetben a kijelző a következőt mutatja:

3. Engedje el a gombot és 4 másodpercen belül, ismét megjelenik a pontos idő (például 10.00) a szimbólummal és az A betűvel (AUTO).

Ezután a sütés végének kívánt időpontját kell beállítani a következő módon:

4. Nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombot!

5. Ezután 4 másodpercen belül használja a és gombokat a sütési idő végének beállításához! Tételezzük fel, hogy ez 13:00 óra! A kijelző ebben az esetben a következőt mutatja:

6. Engedje el a gombot és 4 másodpercen belül, ismét megjelenik a pontos idő és az A betű (AUTO).

Ebben az állapotban a sütő automatikusan bekapcsol 12:30-kor és 30 perces sütési folyamatot végez, majd 13.00-kor kikapcsol.

Azonnali start a sütési idő hosszának beprogramozásával

Kövesse a fentiekben leírt műveletek 1-3 lépéseit a sütési idő beállításához!

! Amennyiben az A betű látható a kijelzőn, a sütési idő hosszát és a sütési idő végét is beprogramozta AUTOMATIKUS módra. Nyomja meg egyszerre a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombokat, hogy visszaállítsa a sütőt kézi üzemetetésre, minden "automatikus" sütési folyamat után!

! A szimbólum a sütési program teljes időtartama alatt világít.

Bármikor megnyomhatja a SÜTÉSI IDŐ gombot a sütési idő hosszának megjelenítésére és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombot a sütési idő végének megjelenítésére. A sütési idő lejártá után egy akusztikai szignáljelzés hallható. A kikapcsolásához bármelyik gombot (és gombok kivételével) megnyomhatja.

Beprogramozott sütési idő kitörlése

Nyomja meg egyszerre a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombokat!

A programozások megváltoztatása és törlése

A beállításokat bármikor megváltoztathatja a megfelelő gomb megnyomásával (IDŐMÉRŐ, SÜTÉSI IDŐ vagy SÜTÉSI IDŐ VÉGE) és a és gombok használatával. Ha a sütési időtartam beállítását törli, a sütési idő végének beprogramozása is kitörlődik és fordítva. Automatikus sütési módban a készülék nem fogad el olyan sütés befejezési időt, amely megelőzi a készülék automatikus kezdeti sütési idejét.

Sütési táblázat

| Program | Étel | Súly (kg) | Sütő aljától számított magassági szint | Előmelegítés (perc) | Ajánlott hőmérséklet | Sütési idő (perc) |
|------------------------------|---|-----------|--|---------------------|----------------------|-------------------|
| Hagyományos sütés | Kacsa | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Borjú- és marhasült | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Disznósült | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | (Omlós) kekszek | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Linzerek | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Süteménysütés | Linzerek | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Gyümölcstorta | 1 | 2 vagy 3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Gyümölcsös sütemény | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Piskóta | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Töltött palacsinták (2 szinten) | 1.2 | 2 és 4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Kis kekszek (2 szinten) | 0.6 | 2 és 4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten) | 0.4 | 2 és 4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Fánk (3 szinten) | | | | | |
| | Keksz (3 szinten) | 0.7 | 1 és 3 és 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Habcsók (3 szinten) | 0.7 | 1 és 3 és 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | | 0.5 | 1 és 3 és 5 | 15 | 90 | 180 |
| Gyors sütés | Mélyhűtött | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Cukkinivel és rákkal töltött palacsintatészta | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Falusi spenóttorta | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | Töltött táska | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Lasagne | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Aranygaluska | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Csibefalatok | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | Elősütött | | | | | |
| | Csirkeszárny | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| Friss ételek | (Omlós) kekszek | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Gyümölcsös sütemény | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Sajtos-sós aprósütemény | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| | | | | | | |
| Légkeveréses üzemmód | Pizza (2 szinten) | 1 | 2 és 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Bárány | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Sült csirke + burgonya | 1+1 | 2 és 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makrélá | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Gyümölcsös sütemény | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Fánk (2 szinten) | 0.5 | 2 és 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Keksz (2 szinten) | 0.5 | 2 és 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Piskóta (1 szinten) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Piskóta (2 szinten) | 1 | 2 és 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Sós sütemény | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| | | | | | | |
| Pizzasütés | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Borjú- és marhasült | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Csirke | 1 | 2 vagy 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| Grillezés | Nyelvhal és tintahal | 0.7 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Tintahal és rák nyárson | 0.6 | 4 | - | Max | 8-10 |
| | Tintahal | 0.6 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Tőkehalfilé | 0.8 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Grillezett zöldségek | 0.4 | 3 vagy 4 | - | Max | 15-20 |
| | Borjúsült | 0.8 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Kolbász, hurka | 0.6 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Hamburger | 0.6 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Makrélá | 1 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Pirítós | 4 és 6 | 4 | - | Max | 3-5 |
| Gratinírozás | Grillcsirke | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Tintahal | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |
| ALSÓ VENTILÁTOROS mód | Keszeg | 0.5 | 3 | 18' | 170-180 | 25-35 |
| | Tőkehal filé | 0.5 | 3 | 16' | 160-170 | 15-20 |
| | Tengeri sügér fóliában | 0.5 | 3 | 24' | 200-210 | 35-45 |
| | Kevert zöldségek (Lecsó jellegű) | 0.8 1,0 | 3 | 21' | 190 200 | 50 - 60 |
| | Puhár főtt zöldségek | 1,5– 2,0 | 3 | 20' | 180 - 190 | 55 - 60 |
| Sütő alja | Főzés után átsütendő ételek | | | | | |

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.

Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használatra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharok kitenni!
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen és a gyermekeket tartsa tőlük távol!
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin, stb.)!
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- A fiók (amennyiben van ilyen) belső felületei felmelegedhetnek.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek!
- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozó dugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozó dugót az elektromos hálózathoz!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Forduljon a szervizhez!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!

- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy ezen hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket szelektíven kell gyűjteni, az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hővesztéssel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- Az automatikus programok hagyományos ételeken alapulnak.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiavesztéseket.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.

Karbantartás és ápolás/Szerviz

HU

- Használja ki a főzőlap maradék hőjét: ehhez az öntött vas főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 10 perccel, míg az üvegkerámia főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 5 perccel.
- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiaveszteséget okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakódást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazékat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A készülék tisztítása

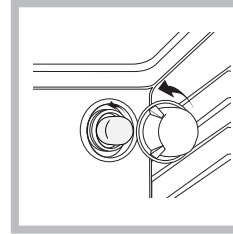
! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót, illetve nagynyomású tisztítót!

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések tisztíthatók langyos vízzel átítatott szivaccsal és semleges szappannal. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket! Tisztítás után bő vízzel öblítse le, és szárítsa meg őket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A könnyebb tisztíthatóság érdekében a főzőlap rácsai, égőfedelei, lángelosztó rózsái és gázégői levehetőek; mossa el őket meleg, nem súroló hatású mosószeres vízben, ügyelve arra, hogy minden lerakódást eltávolítson, majd várja meg, hogy tökéletesen megszáradjanak!
- Rendszeresen tisztítsa meg az égésbiztosítók* végét!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószer, öblítse le és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!
- Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra; ne használjon durva, dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti!
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- Ne hajtja le a főzőlap tetejét, ha még ég valamelyik gázégő, vagy még meleg!

A sütő tömitéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömitések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglatat üvegfedelét (lásd ábra)!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.

3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!

A készülék egy E energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Gázcsapok karbantartása

A gázcsapoknál előfordulhat, hogy idővel beragadnak, vagy elforgatásuk nehézkesé válik. Ilyenkor a gázcsapot újra kell cserélni.

! Ezt a műveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

FIGYELEM! Ha felmelegedik, az üvegtető széttörhet. Mielőtt lehajtaná, kapcsolja ki az összes égőfejet, illetve az esetleges elektromos főzőlapokat.



! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

A következők megadása szükséges:

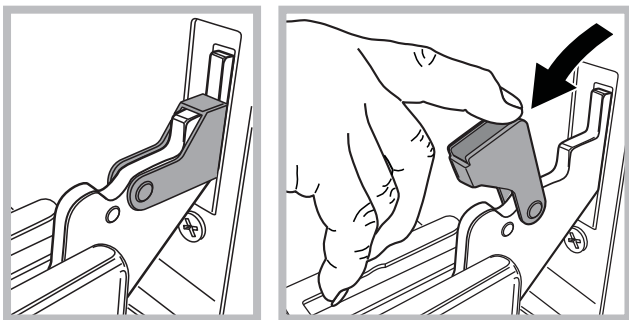
- az anomália típusa;
- a készülék modellje (Mod.)
- a készülék szériaszáma (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatóak.

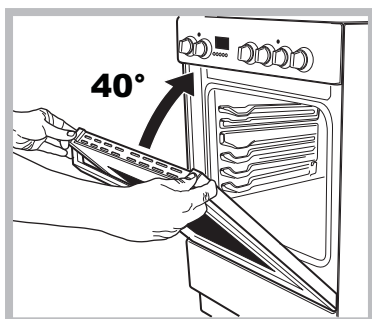
* Csak néhány modellnél.

A sütő ajtajának eltávolítása és beállítása:

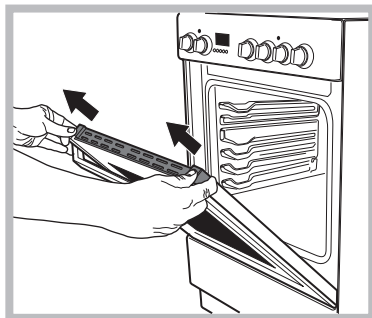
1. Nyissa ki az ajtót
2. A sütő ajtaján található kapcsokat forgassa el teljesen hátra felé (lásd a fényképen)



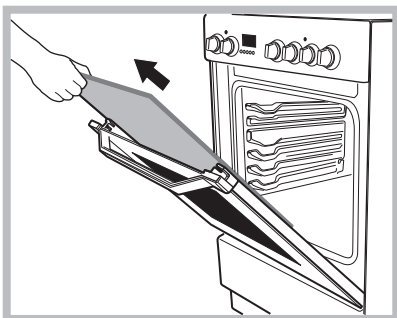
3. Csatolja be az ajtót úgy, hogy a kapcsok leálljanak (az ajtó kb. 40°-os szögben áll) (lásd a fényképen)



4. Nyomja le a felső részen található két gombot és vegye le a felső részt (lásd a fényképen)



5. Vegye le az üveg lapot és végezze el a tisztítást úgy hogy itt található: "Állagmegóvás és karbantartás".

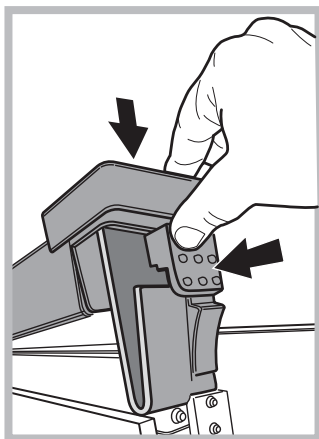


6. Tegye vissza az üveget.

FIGYELEM! A sütőt tilos úgy használni, hogy az ajtó üveges nincs a helyén!

FIGYELEM! Az ajtó üvegének visszahelyezésénél helyezze vissza az üvegpanelt úgy, hogy a panelen található figyelmeztetés ne legyen fordítva és könnyen olvasható legyen.

7. Tegye vissza a felső elemet, egy kattánás jelzi, ha az elem megfelelően rögzül.
8. Nyissa ki az ajtót teljesen.
9. Csupkja be a rögzítőket (lásd a fényképen).



10. Az ajtó ekkor teljesen zárható és a sütőt a rendes használat szerint használatba lehet venni.

Sütő tisztítása gőzzel felhasználásával:

Ez a tisztítási mód zsírt tartalmazó ételek (sültek, húsok) készítése után ajánlott.

Ez az eljárás leegyszerűsítheti a szennyeződés eltávolításának módját a sütő falairól úgy, hogy gőzt hoz létre a sütő belső terében. Ezzel a sütő belső terének tisztítása is könnyebbé válik.

Fontos! Tisztítási eljárás megkezdése előtt:

- távolítson el minden étel/zsírmaradékot a sütő belső terének aljáról;
- vegyen ki minden tartozékot (rácsokat, tepsiket).

A fenti műveletek elvégzése után a következőket ajánljuk:

1 - Öntsön 300 ml vizet a sütő tepsijébe; majd helyezze az alulról számított első szintre. Az olyan modellek esetén, melyek nem rendelkeznek tepsivel, használjon bármilyen szokványos tepsit és helyezze azt egy rácson az alulról számított első szintre.

2 - Válassza a **Alsó fűtőszál** |—| funkciót és állítsa a hőmérsékletet 100 °C-ra;

3 - Kapcsolja BE a sütőt 15 percre;

4 - Kapcsolja ki a sütőt;

5 - Miután a sütő lehűlt, kérjük nyissa ki az ajtót és fejezze be a tisztítást vízzel és egy nedves ruhával.

6 - Távolítson el minden visszamaradó vizet a belső téréből a tisztítás befejezésével.

Ha gőztisztítást zsírosabb ételek elkészítése után, vagy komolyabb szennyeződés esetén végzik el, kérjük fejezze be a tisztítást a szokványos módon, az előző fejezetben leírtak szerint.

! Kérjük csak akkor takarítsa a sütőt, ha az már lehűlt !