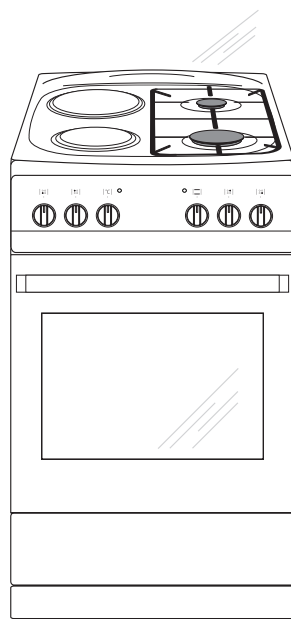


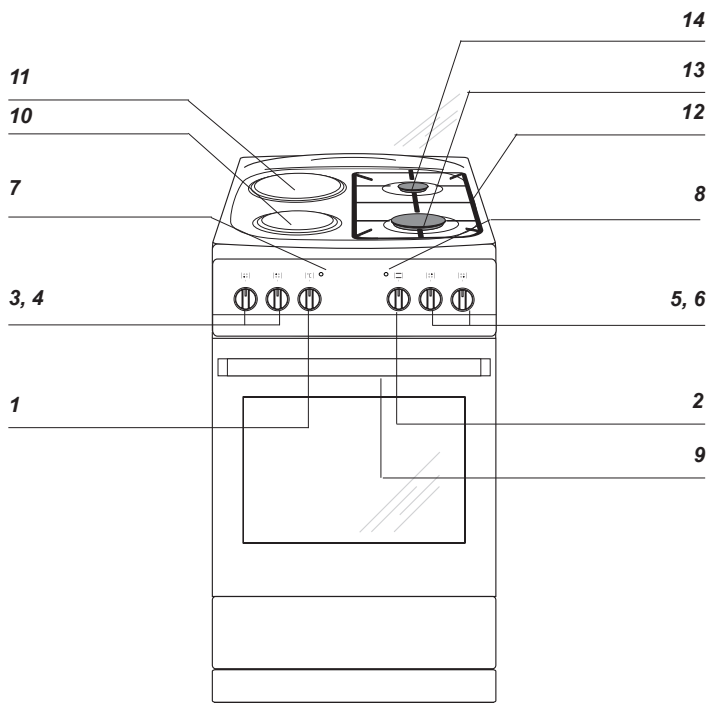
FCMW5*



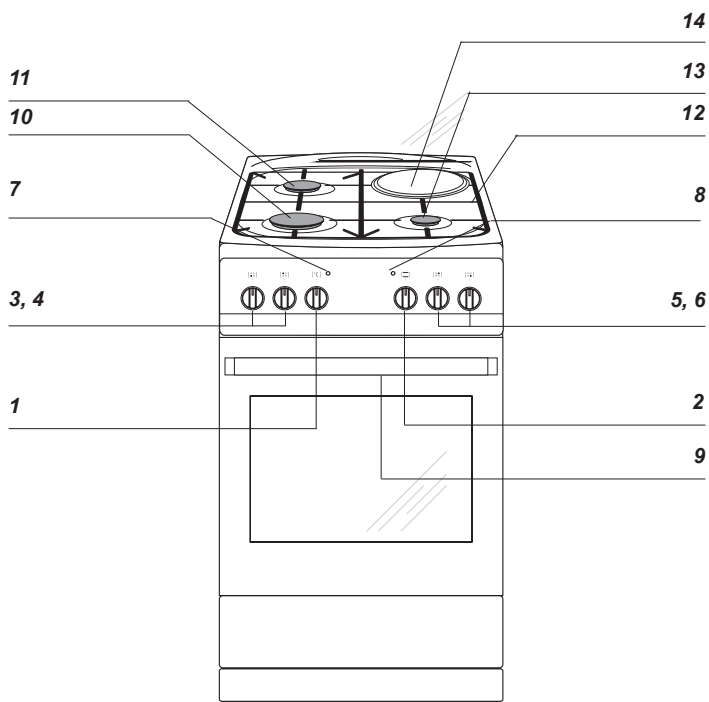
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ГАЗО-ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
 MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ GAZ - ELECTRIC
 ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ГАЗОВО-ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА
 UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / ELEKTRIČNO-GASNI ŠPORET
 NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / DUJINĖ-ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
 KASUTUSJUHEND / GAASI-ELEKTRIPLIIT

RU
 RO
 BG
 SR
 LT
 ET

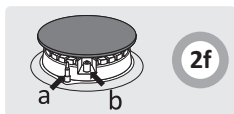
УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБАТ / ГАСЕН ШПОРЕТ СО ЕЛЕКТРИЧНА РЕРНА
 LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / GĀZES PLĪTS AR ELEKTRISKO CEPEŠKRĀSNI LV



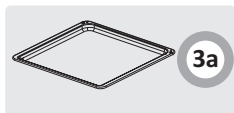
1a



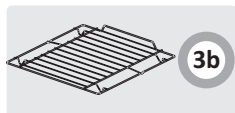
1b



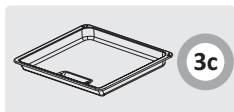
2f



3a



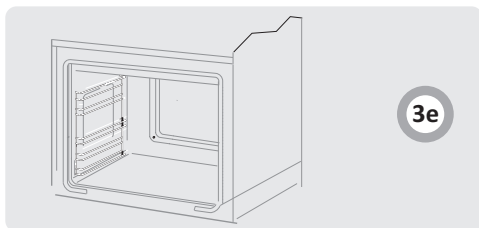
3b



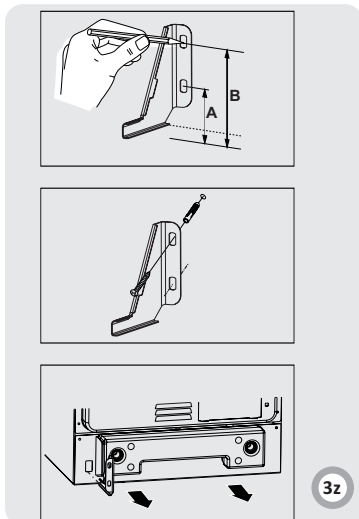
3c



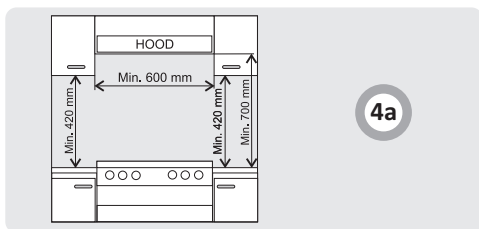
3d



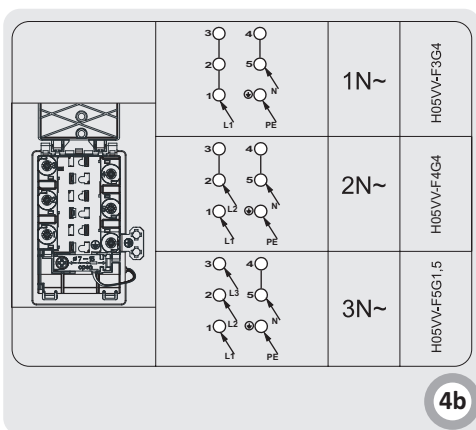
3e



3z



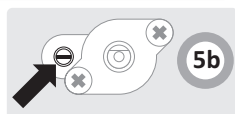
4a



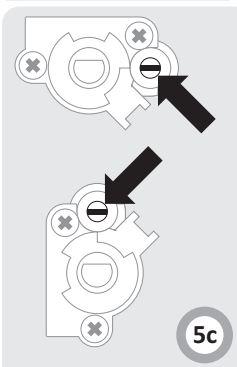
4b



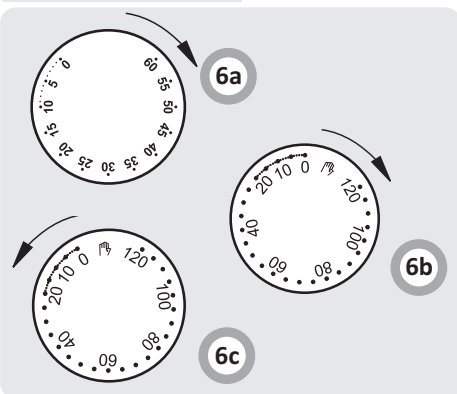
5a



5b



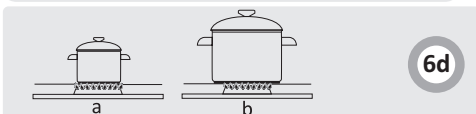
5c



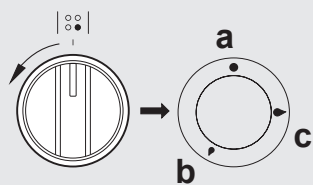
6a

6b

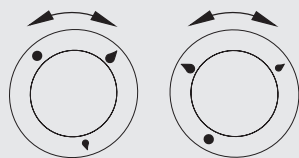
6c



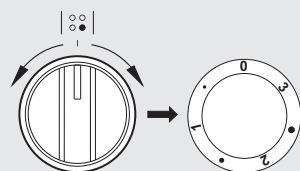
6d



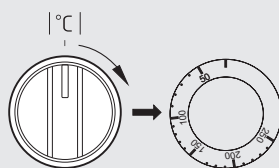
6e



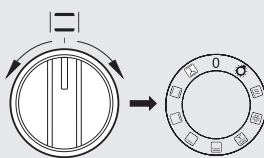
6f



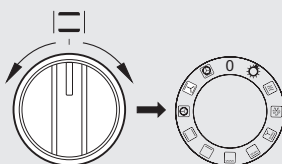
6g



6k



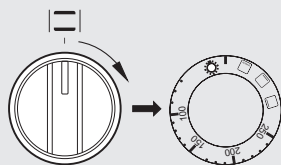
6l



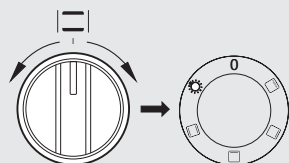
6m



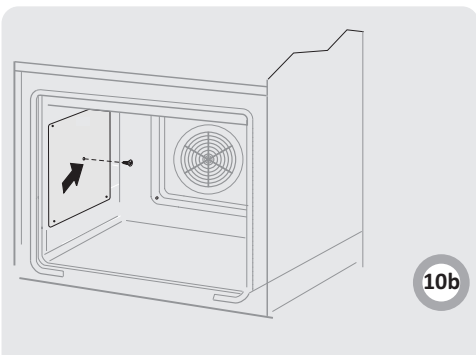
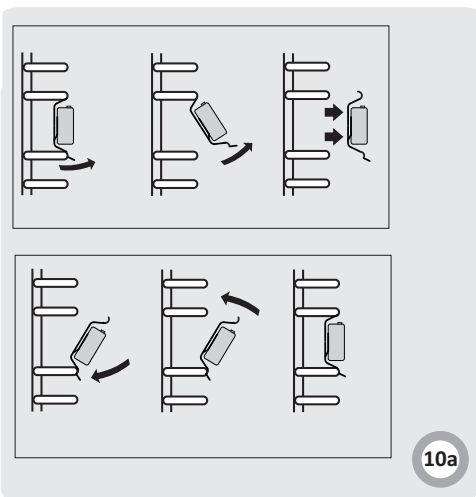
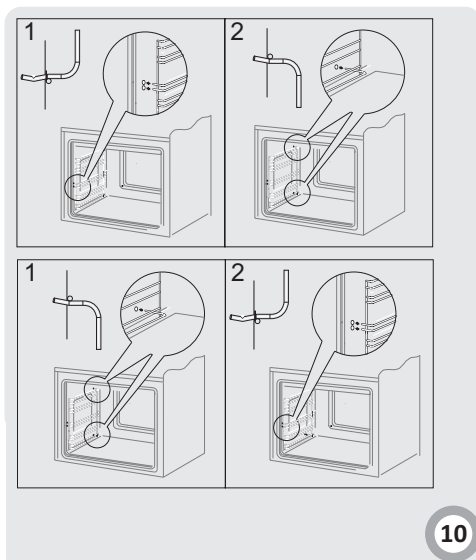
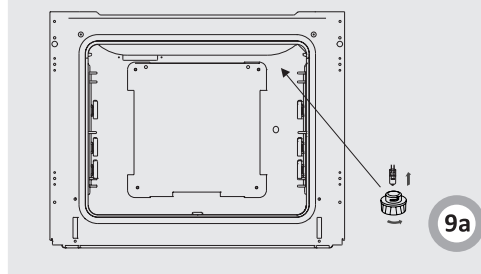
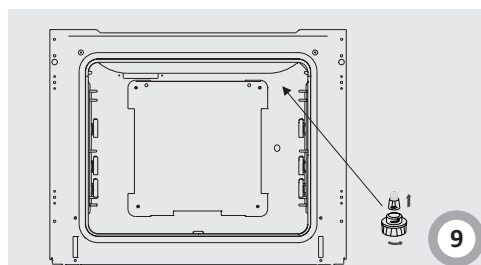
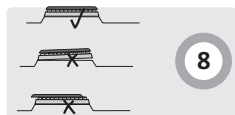
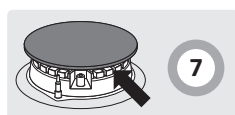
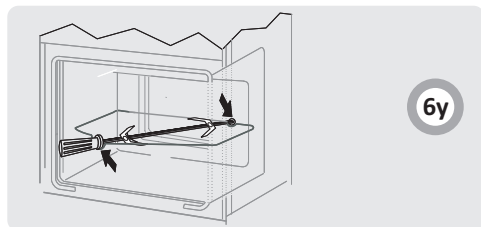
6h

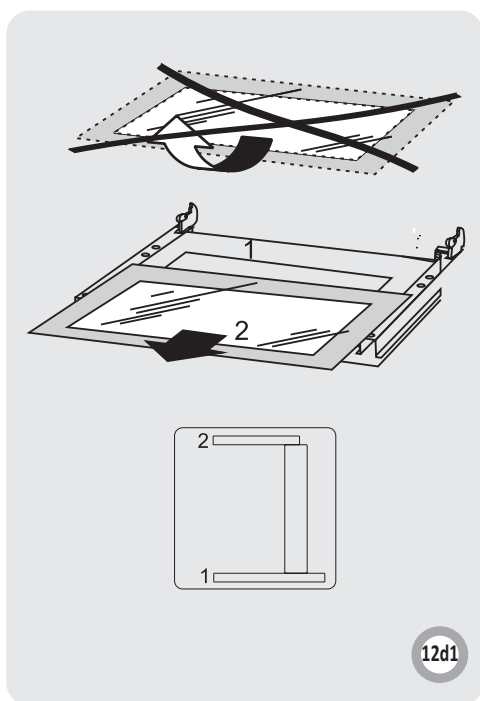
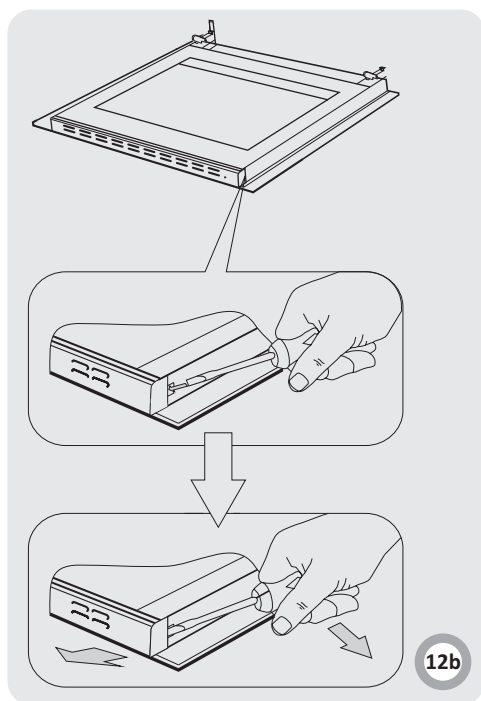
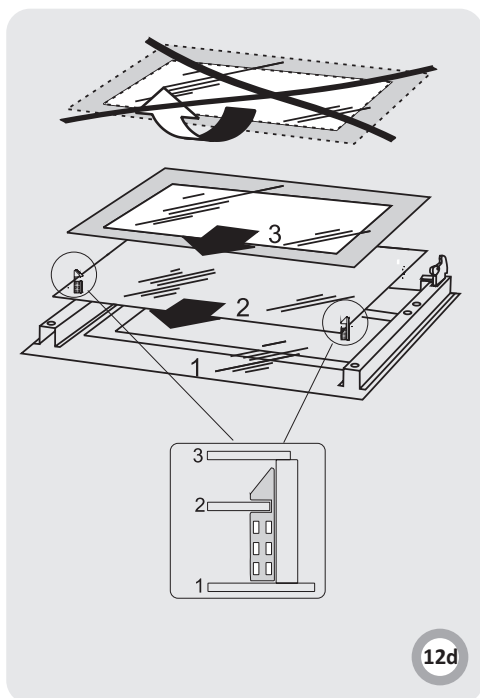
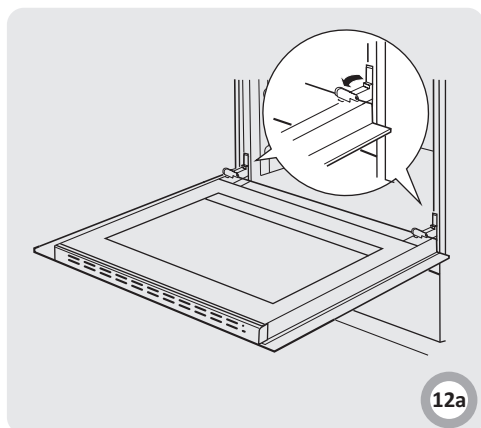


6i



6j





Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

МОНТАЖ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

7
7
8
11
13
16
21
23
24
26
27

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Тот, кто пользуется энергией ответственно, экономит не только домашний бюджет, но принимает посильное участие в охране окружающей среды. Мы можем помочь путем экономии электроэнергии! Делается это таким образом:

- **Правильное использование посуды для приготовления продуктов.**

Посуда для приготовления продуктов не должна быть меньше короны пламени конфорки. Помните о накрытии посуды крышками.

- **Чистота конфорок, решетки, плиты под горелками.**

Загрязнения препятствуют передаче тепла — прочно пригоревшие загрязнения нередко можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде. Особую чистоту нужно поддерживать возле рассекателей пламени и инжекторов конфорок.

- **Избегать ненужного «подглядывания».** Не стоит без необходимости постоянно открывать дверцу духовки.

- **Использование духовки только при приготовлении большого количества продуктов.**

Мясо весом менее 1 кг вполне можно приготовить на огне горелки.

- **Использование остаточного тепла духовки.**

В случае приготовления продуктов более 40 минут рекомендуется выключить духовку за 10 минут до готовности.

- **Приготовление продуктов с использованием конвекции и закрытой дверцей духовки.** Тщательно закрыть дверцу духовки.

Тепло уходит из-за загрязнений на дверце духовки. Загрязнения лучше удалять сразу.

- **Не устанавливать плиту в непосредственной близости от холодильников и морозильных камер.**

Без необходимости возрастает потребление электроэнергии.



Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, без-

вредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

Внимание! Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Внимание! Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.

НИКОГДА не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

Внимание! Опасность пожара! Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты!

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается.

Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Внимание! Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

Внимание! Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очистить ее от загрязнений. Прежде чем опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность.

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

Внимание! Использование устройства для приготовления пищи и выпечки приводит к образованию тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, где оно установлено. Убедитесь, что кухонное помещение хорошо проветривается, особенно когда устройство находится в рабочем состоянии.

Длительное интенсивное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, увеличения мощности механической вентиляции, если она используется, дополнительной вентиляции для безопасного удаления продуктов сгорания наружу, обеспечивая при этом воздухообмен в помещении.

Перед установкой дополнительной вентиляции проконсультируйтесь со специалистом.

Внимание! Устройство можно использовать только для приготовления пищи и выпечки. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещений.

Это устройство предназначено для выполнения типичных функций в бытовых условиях (например, приготовление пищи) пользователями, не являющимися специалистами.

Примеры домашней обстановки:

- дома и квартиры,
- магазины, офисы и другие подобные рабочие места,
- фермы,
- гостиницы, мотели и другие жилые помещения, где оборудование используется пользователями, не являющимися специалистами.



Символ на стеклянной крышке плиты означает: Стеклянная крышка может треснуть при нагревании. Погасите все конфорки перед тем, как ее опустить.

- Это оборудование следует установить в соответствии с обязательными правилами и использовать только в хорошо вентилируемом помещении. Перед установкой и использованием необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.
- При работе устройство нагревается. Рекомендуется соблюдать осторожность чтобы и не касаться горячих внутренних частей духовки.
- Следите за детьми во время пользования плитой, поскольку им не знакомы основы ее работы. В частности, причиной ожога ребенка могут стать конфорки, камера духовки, решетка, рама дверцы, находящиеся на плите емкости с горячими жидкостями.
- Нужно следить за тем, чтобы электрические провода механического кухонного оборудования (миксера, например), не касались горячих частей плиты.
- Не следует помещать в шкаф легковоспламеняющиеся материалы, которые могут загореться во время работы духовки.
- Не следует оставлять плиту без присмотра во время жарки. Масло и жиры могут загореться от перегрева.
- При закипании конфорку может залить – следите за этим.
- После повреждения плиты ее использование возможно только после устранения неполадки специалистом.
- Не открывать кран газопровода или клапана на баллоне, не убедившись, что все краны плиты закрыты.
- Не допускать залива конфорок или их загрязнения. Загрязненные горелки необходимо очистить и просушить сразу же после того, как плита остынет.
- Не ставить посуду непосредственно на конфорки.
- На решетку над отдельной конфоркой можно ставить посуду, содержимое которой весит не более 10 кг, общий вес, который выдержит решетка – 40 кг.
- Не стучать по ручкам и конфоркам.
- Не ставить предметы весом более 15 кг на открытую дверцу духовки.
- Запрещается переделывать и ремонтировать плиту лицам без профессиональной подготовки.
- Запрещается открывать краны плиты, не имея в руке горячей спички или устройства для зажигания газа.
- Запрещается задувать пламя конфорки.
- Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очистить ее от загрязнений. Прежде чем опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность.
- Стеклянная крышка может треснуть при нагревании. Погасите все конфорки перед тем, как ее опустить.
- Запрещается самовольная перенастройка плиты на другой вид газа, перемещение плиты на другое место и внесение изменений в систему питания. Такие операции может производить только уполномоченный специалист.

● В СЛУЧАЕ ПОДОЗРЕНИЯ НА УТЕЧКУ ГАЗА:

- Зажигать спички, курить, включать и выключать электроприборы (звонок, выключатели) и пользоваться иными электроприборами и механическими устройствами, которые могут вызвать возникновение электрической или ударной искры. В этом случае следует немедленно закрыть клапан на газовом баллоне или кран, перекрывающий газовую систему, проветрить помещение, а затем вызвать специалиста, уполномоченного устранить причину утечки.
- При любой проблеме, вызванной техническим изъяном, следует немедленно отключить электропитание плиты (пользуясь указаниями, изложенными выше) и потребовать устранения недостатка.
 - Нельзя подключать к газовой системе антенные провода, например, радиоприемников.
 - В случае утечки газа, необходимо перекрыть доступ газа при помощи крана.
 - Если загорится газ, выходящий из негерметичного клапана газового баллона, следует: набросить на баллон влажную тряпку для его охлаждения, закрыть клапан баллона. После охлаждения вынести баллон на открытое пространство. Запрещается повторное использование поврежденных баллонов.
 - В случае длительного перерыва в использовании плиты необходимо закрыть главный кран газовой системы. Если плита подсоединена к газовому баллону, это действие выполняется после каждого использования.

1a

- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками
- 7 Контрольная лампа терморегулятора L
- 8 Контрольная лампа работы плиты R
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 электрическая конфорка Ø 14.5 cm
- 11 электрическая конфорка Ø 18 cm
- 12 Решетка
- 13 Большая конфорка
- 14 Вспомогательная конфорка

1b

- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками
- 7 Контрольная лампа терморегулятора L
- 8 Контрольная лампа работы плиты R
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Большая конфорка
- 11 Средняя конфорка
- 12 Решетка
- 13 Вспомогательная конфорка
- 14 Электрическая конфорка Ø 18 cm

2f- конфорка

a- Датчик пламени*

b- Свеча электроподжига*

Оснащение плиты - перечень:

- 3a Поддон для выпечки*
- 3b Решетка для гриля (решетка для сушки)
- 3c Поддон для жарки*
- 3d Вертел —и вилки*
- 3e Боковые лестнички

*для определенных моделей

 Hansa Haushaltsgeräte				Сжиженный газ (G30)			Природный газ (G20)	
Горелка	Диаметр (мм)	Теплоотводная способность кВт (р.с.с. ^{*)}		Форсунка 1/100 (мм)	Расход* г/ч		Форсунка 1/100 (мм)	Поток* л/ч
		Номинал	Сокращен.		***	**		
Быстрая (Большая)	98,00	2,80	0,70	83,00	204,00	200,00	117,00	267,00
Полубыстрая (Средняя)	73,00	1,80	0,50	67,00	131,00	129,00	98,00	171,00
Вспомогательная (Малая)	53,00	1,00	0,40	52,00	72,00	70,00	72,00	95,00
Давление подачи	Номинал (мБар) Минимально (мБар) Максимально (мБар)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* При условиях 15°C и давлении 1013 мБар

** Пропан (P.C.S.) = 50,37 МДж/Кг

*** Бутан (P.C.S.) = 49,47 МДж/Кг

Природный (P.C.S.) = 37,78 МДж/м3

Тепловая мощность каждой горелки в режиме  «малое пламя» составляет 30 % от номинальной мощности соответствующей горелки.

Следующие указания предназначены для квалифицированного специалиста по монтажу, устанавливающего плиту. Указания предназначены для обеспечения наиболее профессионального выполнения действий, связанных с установкой устройства.

- Перед установкой следует убедиться, соответствуют ли местные условия снабжения (вид газа и его давление) характеристикам оборудования.
- Режим установки этого оборудования предопределен на заводской табличке.
- Это оборудование не подключается к отводным каналам газообразных отходов. Оно должно быть установлено и подключено в соответствии с действующими установочными правилами. Особенно следует учесть соответствующие требования, касающиеся вентиляции.

Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и хорошо проветриваемым, иметь исправную вентиляцию согласно действующими техническими нормами. Правовая база, в соответствии с которой оценивается пригодность помещения для установки газовой плиты.
- Помещение должно иметь систему вентиляции, удаляющую из помещения продукты горения, возникающие при использовании плиты. Система должна состоять из вентиляционной решетки или вытяжки.
- Вытяжки следует монтировать в соответствии с указаниями сопроводительной эксплуатационной инструкции к ним. Расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Помещение должно обеспечивать доступ воздуха в объеме, необходимом для полного сгорания газа. Объем поступающего воздуха должен быть не менее $2 \text{ м}^3/\text{час}$ на 1 кВт мощности горелок. Воздух может поступать непосредственно снаружи, через канал диаметром минимум 100 см^2 , либо из соседних помещений, оборудованных вентиляционными каналами, выходящими наружу.
- Если устройство эксплуатируется интенсивно в течение длительного времени, может возникнуть необходимость открыть окна для улучшения вентиляции.
- Газовая плита, относительно нагрева окружающих поверхностей, является устройством категории X и в качестве такового может встраиваться только до высоты рабочей поверхности, то есть около 850 мм от основания. Встраивание выше указанного уровня не рекомендуется (Рис. 4а).
- Прилегающие плоскости мебели должны иметь облицовку, а клей для их присоединения выдерживать температуру 100°C . Несоблюдение данного условия может привести к деформированию поверхности или отклеиванию облицовки. Если нет уверенности в термостойкости мебели, плиту нужно встроить, сохраняя зазор примерно в 2 см . Стена, находящаяся за плитой, должна быть устойчивой к высоким температурам. При использовании плитой, ее задняя часть может нагреваться на 50°C выше окружающей температуры.
- Плиту следует устанавливать на твердом и ровном полу (не использовать подставки

- Перед эксплуатацией плиту нужно выровнять (это имеет значение прежде всего для равномерного распределения жира на сковороде). Для этого служат регулируемые ножки, доступ к которым открывается после снятия ящика. Диапазон регулировки $\pm 5 \text{ мм}$

По электропотреблению:

- Класс А.
- По местоположению: Если плита установлена по классу 2.1., то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.
- класс 3, для варочные поверхности, устанавливаемые в кухонных блоках.

Монтаж и установка*

Монтаж блокады, обеспечивающей стабильность кухни.

Блокада монтируется в целях обеспечить стабильность, предотвратить опрокидывание либо смещение кухонной плиты. Благодаря блокаде, обеспечивающей стабильность кухонной плиты и не допускающей её опрокидывание, ребёнок, например, не сможет, опрокинуть кухонную плиту, став на открытые двери духового шкафа.

Рис.3з

Кухонная плита выс. 850 мм

A = 60 мм

B = 103 мм

Кухонная плита выс. 900 мм

A = 104 мм

B = 147 мм

Подсоединение плиты к газопроводу.

Внимание!

Плита должна быть подсоединена к системе с тем типом газа, для которого предназначена. Плита должна подключаться только специалистом, имеющим соответствующие квалификацию и полномочия, и только он имеет право переключения плиты на другой тип газа.

Указания для специалиста по монтажу Специалист по монтажу обязан:

- Иметь разрешение на работу с газовым оборудованием,
- Ознакомиться со сведениями, находящимися на сопроводительной документации, сравнить эти сведения с условиями установки.
- проверить:
 - эффективность вентиляции, то есть воздухообмена в помещении,
 - герметичность соединений газовой арматуры, работу всех функциональных частей плиты,
 - систему электроснабжения плиты.

*для определенных моделей

Внимание!

Подключение плиты к баллону со сжиженным газом или к существующей системе может производить только мастер, имеющий квалификацию и допуск, при соблюдении и выполнении всех правил безопасности.

Подключение плиты к электрической сети

Внимание !

Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.

Указания для специалиста по монтажу.

Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.

Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывая тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в оттяжке.

Внимание!

Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом ⊕ («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм.

Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

Рис.4б

Подключение к эластичному стальному проводу.

В случае установки кухонной плиты согласно предписаниям для класса 2, подкласса I, для подключения кухонной плиты к газу рекомендуется использовать исключительно эластичный металлический провод, соответствующий действующим требованиям. Соединение, проводящее газ к кухонной плите – это соединение с резьбой G1/2".

Для подключения следует использовать исключительно трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина эластичного провода не может превышать 2000 мм.

Проверьте, не соприкасается ли ввод с какой-либо подвижной частью, способной его повредить.

Подключение к неэластичным трубам.

Кухонная плита оснащена патрубком с резьбой G1/2".

Подключение к газопроводу должно быть выполнено таким образом, чтобы не вызывать напряжений ни в одной точке системы и ни в одной части устройства.

В случае чрезмерного момента затяжки (более 20 Nm) возможно повреждение соединения или его негерметичность.

Провод подвода газа не должен касаться металлических элементов задней панели плиты.

В газовых кранах (вентилях) вместо смазки типа солидол, применяются термостойкие прокладки.

Внимание!

После каждой замены редуктора следует выполнить технический осмотр плиты, в том числе газовых кранов и проверить работу защиты против утечки.

Внимание!

По окончании монтажа нужно проверить герметичность всех соединений, используя для этого, например, мыльную воду. Запрещается проверять герметичность при помощи огня.

Переключение плиты на другой тип газа.

Эта работа может быть выполнена только мастером с необходимым допуском.
Если газ, которым должна снабжаться плита, отличается от газа, предусмотренного при заводской установке - G20 20 mbar, нужно заменить инжекторы конфорки и отрегулировать пламя.

Для переключения плиты на другой типа газа, нужно произвести:

- замену инжекторов (см. таблицу),
- регулировку «экономного» горения.

Внимание!

Плиты, поставляемые производителем, отрегулированы для использования магистрального газа.

Конфорка типа Somipress (согл. маркировке «SOMIpress» на корпусе конфорки)			Вид газа	
			G20 / 18-20 мбар	G30 / 28-30 мбар
Вспомогательное	Диаметр сопла	мм	0,72	0,52
	Тепловая нагрузка	кВт	1,00	1,00
	Расход газа	г/ч	-	73
Большая	Диаметр сопла	мм	1,17	0,83
	Тепловая нагрузка	кВт	2,80	2,80
	Расход газа	г/ч	-	204

Пламя горелки	Переключение с жидкого на натуральный газ	Переключение с натурального газа на жидкий
Полное	1. Инжектор конфорки заменить согласно таблице.	1. Инжектор конфорки заменить согласно таблице
Экономичное	2. Регулировочный винт слегка ослабить и отрегулировать силу пламени.	2. Регулировочный винт вкрутить и проверить силу пламени.

Для выполнения регулировки нужно снять ручки кранов.

Установленные внешние конфорки не нуждаются в регулировке подачи воздуха.
Нормальное пламя имеет внутри специфические конусы зелено-голубого цвета. Короткое шумное пламя, или длинное, желтое и коптящее пламя, без явно заметных полос свидетельствует о некачественном газе в домашнем газопроводе, повреждении или загрязнении горелки. Для проверки пламени нужно прогреть конфорку в течение 10 минут полным огнем, затем перевести ручку крана на экономное горение. Пламя не должно погаснуть или перескочить на инжектор

Рис 5а - Замена инжектора – инжектор вывинтить при помощи торцевого ключа с насадкой 7 и заменить на новый, соответствующую типу газа (см. таблицу).

Подача газа на внешние конфорки открывается и устанавливается обычными кранами Рис. 6b. 6с плитах с предохранителем используется кран с газ-контролем рис. В. Регулировку кранов нужно производить при зажженной конфорке в положении экономного пламя с использованием регулировочного винта величиной 2,5 мм.

Рис.5b - Обычный кран Correci

Рис.5с - Кран с защитой от утечки газа Correci

Внимание!

После регулировки нужно разместить этикетку с указанием типа газа, на который настроена плита.

Внимание!

Переключение плиты на другой тип газа, или иного, чем имеется в доме, типа газа, находится в компетенции отношений мастер – пользователь.

Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть,
- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

Механический минутный таймер M*

Минутный таймер не управляет работой плиты. Это просто устройство звуковой сигнализации, напоминающее о необходимости выполнения кратковременных кулинарных действий. Диапазон времени составляет от 0 до 60 минут.

Рис.6а

Внимание!

Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

Механический Минутный таймер Ms*

Таймер предназначен для управления работой духовки. Можно его программировать в пределах от 0 до 120 минут. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал и духовка автоматически отключится.

Программирование – поверните ручку по часовой стрелке и установите требуемое время.

Рис.6б

Когда ручка установлена в положение „0“, духовка не начнет работать.

Если Вы не намерены пользоваться функцией таймера, установите ручку в положение

Рис.6с

Внимание!

Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

Обслуживание конфорок варочной поверхности

Подбор посуды

Нужно обращать внимание на то, чтобы диаметр дна посуды всегда был больше короны пламени

конфорки, а сама посуда была накрыта крышкой. Рекомендуется, чтобы диаметр кастрюли был в 2,5 – 3 раза больше диаметра конфорки, то есть для конфорок:

- малой – посуда диаметром от 90 мм до 150 мм,
- средней – посуда диаметром от 160 до 220 мм,
- большой – посуда с диаметром от 200 до 240 мм, а высота посуды не должна превышать диаметра.

Рис.6д:

- a - Неправильно
- b - Правильно

Внимание!

Не рекомендуется использовать на нагревательной панели кухонную посуду, которая выступает за ее края. Следует использовать посуду с плоским дном. Не рекомендуется использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.

Ручка управления работой конфорок

Рис.6е:

- a - Выключено
- b - Экономное пламя
- c - Большое пламя

Зажигание конфорок без электроподжига

- зажечь спичку,
- нажать ручку до ощутимого сопротивления и повернуть влево до положения «большое пламя»
- поджечь газ спичкой
- установить нужную величину пламени (например, «экономное пламя»
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо (положение «выключено»

Зажигание конфорок с электроподжигом* ☆○

- нажать кнопку электроподжига, обозначенную V ☆,
- нажать ручку до упора и повернуть влево в положение «большое пламя»
- придержать до момента загорания газа,
- установить нужную величину пламени (например, «экономное пламя»
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо до положения «выключено»

Зажигание конфорок поджигом, соединенным с ручкой*

- нажать ручку до упора, повернуть влево до положения «большое пламя»
- подержать до загорания газа,
- после загорания ослабить давление на ручку и установить нужную величину пламени

Внимание!

В моделях плиты, оснащенных защитой внешних конфорок от утечки газа, при зажигании нужно в течение от 2 до 10 сек. удерживать ручку в положении «большое пламя» для срабатывания защиты.

*для определенных моделей

Выбор пламени конфорки

Правильно отрегулированные конфорки имеют пламя светло-голубого цвета и отчетливым внутренним конусом. Выбор величины пламени зависит от установки положения ручки конфорки:

- большое пламя
- маленькое пламя («экономное»)
- конфорка погашена (перекрыт газ)

В зависимости от потребности можно плавно менять величину пламени.

Срабатывание газ-контроля:

Рис.6f

- a - неправильно
- b - правильно

Внимание!

Запрещается регулировать величину пламени между позициями «конфорка погашена» ● и «большое пламя» ●

Работа защиты газ-контроль*

Отдельные модели оборудованы автоматической системой отключения подачи газа в конфорку в случае, когда она погасла. Эта система защищает от выделения газа, когда пламя конфорки гаснет, например, в результате заливания. Повторное зажигание конфорки производится пользователем.

Эксплуатация электрической конфорки*

Некоторые модели оборудованы дополнительным электрическим нагревательным элементом (электрическая конфорка).

Мощность конфорки можно постепенно регулировать, вращая ручку вправо или влево. Включение панели сопровождается загоранием желтой сигнальной лампочки на панели управления.

- МИН. Подогрев
- 1 Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- 2 Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- 3 МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- 0 Выключение

Рис.6g

Внимание!

Следите за чистотой конфорки - грязная панель не использует мощность полностью. Защищайте конфорку от коррозии. Выключайте конфорку перед снятием с нее кастрюли. Не оставляйте на включенной конфорке кастрюль с продуктами, приготовленными на жирах, масле без присмотра – горячий жир может самовоспламениться.

Размеры посуды должны совпадать с диаметром конфорок (рис. 6h) для сокращения потерь тепла. Пользуйтесь посудой с ровным дном - это значительно сэкономит электроэнергию.

Пользуйтесь посудой с крышками - это значительно сократит время приготовления.

Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем использовать посуду с более толстым дном.

Функции духовки и ее обслуживание

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, а также грилем (если он есть). Работа такой духовки управляется одной ручкой, обслуживающей переключатель вида работы, соединенный с регулятором температуры

Рис.6i

Внимание!

В моделях плиты, не оборудованных грилем, символ на ручке управления  отсутствует.

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.



100-250
°C

Включены верхний и нижний нагреватели

Термостат позволяет устанавливать температуру в от 100°C до 250°C. Применять для выпечки.



Включен гриль

Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.



Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.

Включение и выключение духовки

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- определить нужные условия работы температуру и способ нагревания,
- установить ручку в нужном положении, поворачивая ее вправо.

Рис.6z

*для определенных моделей

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **Р** и **Л**. Горение контрольной лампочки **Р** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **Л** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **Л** контрольной лампочки. В процессе приготовления **Л** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **Р** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Выключение духовки – для выключения духовки нужно ручку установить в положение „0“, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию.

Рис.6j

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры - Рис. 6k

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки
Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.



Включен гриль
Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.



Включен верхний нагреватель
При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



Включен нижний нагреватель
В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.



Включены верхний и нижний нагреватели
Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным способом.

Контрольная лампа

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **Р** и **Л**. Горение контрольной лампочки **Р** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **Л** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная

температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **Л** контрольной лампочки. В процессе приготовления **Л** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **Р** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Духовка с естественной конвекцией

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию,

Рис.6l

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис.6k

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

Внимание!

Включение нагрева (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

0

нулевая установка



независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



Бстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.



функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней ра- бочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.



включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).



включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)



включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция ) рекомендуется во время процесса печения).

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

Внимание!

Включение нагревания (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

0

нулевая установка



независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



Быстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.



функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней ра- бочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.



включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).



включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)



включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предвари

Контрольная лампа

Рис.6з

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печи и кольцевого нагревателя. Работа духовки управляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка а заключается в повороте ручки в нужное положение,

Рис.6м

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис.6к

*для определенных моделей

тельное разогревание духовки, а так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



включена термовентиляция

Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИИ» позволяет нагревать духовку «принудительным» способом с помощью термовентилятора, который расположен в центральной части задней стенки духового шкафа. В конвенциональных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры.

Пользование данным способом нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг блюда, которое находится в духовке.

- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 210°C, а для функций «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Использование вертела*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - «гриль».

При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне,
- конец вертела вставить в захват двигателя. Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Рис.6у



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция ) рекомендуется во время процесса печения).



включен термовентилятор и нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка работает в режиме термовентиляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры от способа печения. Большее количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы.

Контрольная лампа

Рис.6з

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Использование печи*

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимися грилем.

Для включения печи нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом «гриль».
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),

- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

Поджаривание мяса

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

Обычная духовка (нижний нагреватель + верхний нагреватель)

Тип выпекания блюда	Функция духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
бисквитный торт/ фунтовый кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Рыба		210 - 220	2	45 - 60
Говядина		225 - 250	2	120 - 150
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Курица		160 - 180	2	45 - 60
Овощи		190 - 210	2	40 - 50

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

Тип выпекания блюда	Функция духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит		150	3	25 - 35
бисквитный торт/ фунтовый кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
бисквитный торт/ фунтовый кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Рыба		210 - 220	2	45 - 60
Рыба		190	2 - 3	60 - 70
Колбаски		210	4	14 - 18
Говядина		225 - 250	2	120 - 150
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Курица		180 - 190	2	70 - 90
Курица		160 - 180	2	45 - 60
Овощи		190 - 210	2	40 - 50
Овощи		170 - 190	3	40 - 50

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)

Тип выпекания блюда	Функция духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
бисквитный торт/ фунтовый кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
бисквитный торт/ фунтовый кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Рыба		210 - 220	2	45 - 60
Рыба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Рыба		190	2 - 3	60 - 70
Колбаски		210	4	14 - 18
Говядина		225 - 250	2	120 - 150
Говядина		160 - 180	2	120 - 160
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Свинина		160 - 190	2	90 - 120
Курица		180 - 190	2	70 - 90
Курица		160 - 180	2	45 - 60
Курица		175 - 190	2	60 - 70
Овощи		190 - 210	2	40 - 50
Овощи		170 - 190	3	40 - 50

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

Забота пользователя о текущем поддержании плиты в чистоте и правильное ее содержание имеют большое влияние на продление срока ее безаварийной работы.

Перед началом чистки плиту нужно выключить, обращая внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „●“ / „0“. Чистку можно начинать только после того, как плита остынет.

Конфорки, решетка, корпус плиты

В случае загрязнения конфорки и решетки, их нужно снять с плиты и промыть в теплой воде с добавлением средств, удаляющих жир и грязь. Затем насухо вытереть. После снятия решетки тщательно промыть панель и вытереть ее мягкой и сухой тряпкой. Особую чистоту надо поддерживать возле отверстий горения рассекателя пламени, см. рисунок ниже. Отверстия рассекателя пламени нужно чистить при помощи тонкой медной проволоки. Не следует использовать стальную проволоку и расширять отверстия - Рис 7).

Внимание!

Части конфорки должны быть всегда сухими. Капли воды могут препятствовать выходу газа и привести к плохой работе конфорки.

Следует обязательно проверить: правильно ли вложены элементы газовой горелки (камфорки) после чистки. Перекос крышки горелки может серьезно повредить газовую горелку! - Рис 8).

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющими панелями необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клеей лентой, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Паровая чистка***:
 - в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
 - закрыть дверцу духовки,
 - ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
 - нагревать камеру духовки около 30 минут,
 - открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем

промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

Замена лампочки освещения духовки*

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

- Все ручки управления установить в положение „●“ / „0“ , и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее не новую – лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
 - напряжение 230
 - мощность 25 W -резьба E14.

Лампочка духовки - Рис 9

- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

Замена галогенной лампочки подсветки духовки*

Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой галогенной лампочки следует убедиться, что прибор выключен.

- Все ручки управления установить в положение „●“ / „0“ , и выключить питание,
- Снять и промыть плафон лампы, после этого насухо его вытереть.
- Вынуть галогенную лампочку с помощью кусочка ткани или бумаги, в случае необходимости галогенную лампочку следует заменить новой тип G9
 - напряжение 230В
 - мощность 25Вт
- Правильно вставьте галогенную лампочку в патрон.
- Закрутите плафон лампочки.

Лампочка духовки - Рис 9а

*для определенных моделей

Духовки, обозначенные буквой **Д***, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди, затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки.
Рис 10.

Духовки, обозначенные буквами **Др***, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противеней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противеня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противень.
Рис 10а

- Плиты, обозначенные буквой **К*** в типе, оснащены вставками, покрытыми специальной каталитической эмалью. Благодаря такой эмали загрязнения жиром и остатками еды самостоятельно удаляются при условии, что они не высохли или не подгорели (остатки еды и жира необходимо, как можно быстрее отделить, пока не высохли и не приклеились, что позволит избежать длительной ручной чистки духовки). Для каталитической чистки духовки необходимо включить ее на 1 час, устанавливая температуру 250°С. Если остатки еды маленькие, то процесс можно сократить.

Важно!

Поскольку процесс каталитической очистки связан с потреблением энергии, необходимо перед каждой очисткой проверять степень загрязнения. После выявления снижения эффективности каталитической очистки эмалевые вставки можно заменить новыми. Вставки можно приобрести в сервисном центре или в продаже. В случае стандартной чистки необходимо помнить о том, что каталитическая эмаль чувствительна к механическому воздействию, поэтому нельзя использовать абразивные чистящие средства и жесткие губки.
Рис 10б

Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание!

Все ремонтные и регуляционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. 12А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли

рис 12А - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 12В)
2. Вынуть (вытащить) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12В и 12С).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
Рис. 12Д, 12Д1.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства. Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху. Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размазать вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

Рис. 12Д - Снятие внутреннего стекла. 3 стекланные.

Рис. 12Д1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стекланные.

*для определенных моделей

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Не загорается конфорка	Загрязнились отверстия рас-секателя пламени	Перекрыть газовый клапан, закрыть газовые краны, проветрить помещение, снять конфорку, прочистить и продуть отверстия
2. Не работает электроподжиг	Отсутствие тока	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
	Отсутствие газа	Открыть клапан
	Загрязненный (покрытый жи-ром) электроподжиг	Почистить
	Ручка крана была нажата недо-статочно долго	Придерживать нажатую ручку пока конфорка не загорится полностью
3. Пламя гаснет после загорания конфорки	Ручка крана была слишком быстро отпущена	Придерживать ручку в положении «большое пламя»
4. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
5. Дисплей таймера показывает „0.00“	Устройство отключалось от сети или имели место перебои питания	Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
6. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или пере-горела	Подкрутить или заменить лам-пу (см. Раздел Чистка и содер-жание плиты)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение	230/400 В~50 Гц
Класс электробезопасности	I
Класс прибора	2.1
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	50 / 60 / 85 cm
Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1	

Модель	Номинальная мощность кВт**	Теплоотводная способность кВт**
FCMW58049	5,9	3,8
FCMW580699	4,1	5,6

** на заводской табличке

Производитель свидетельствует

Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- Директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС,
- Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
- Директива по экологическому проектированию 2009/125/ЕС,
- Требование „о безопасности низковольтного оборудования“ ТР ТС 004/2011,
- Требование „электромагнитная совместимость технических средств“ ТР ТС 020/2011
- Директива о приборах сжигания газового топлива; газоразрядных и газорасходных установках; приборах содержащих взрывчатые вещества. 2009/142/ЕС
- Требование «о безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе» ТР ТС 016/2011

Прибор маркируется единым знаком обращения **EAC**, и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara. Inainte de a fi ambalat si de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii. Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare. Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot apare in urma utilizarii aparatului. Este important sa pastrati acest manual de utilizare intr-un loc sigur, astfel incat sa poata fi consultat in orice moment. Este necesar sa urmati aceste instructiuni cu atentie pentru a evita eventualele accidente.

Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

Producatorul isi rezerva dreptul de a realiza modificari fara a afecta functionarea produsului.

CUPRINS

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE	28
INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA	29
DESCRIEREA APARATULUI	32
INSTALARE	33
UTILIZARE	36
PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE	41
CURATARE SI INTRETINERE	44
CUM SE PROCDEAZA IN CAZ DE URGENTA	46
DATE TEHNICE	46

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Prin utilizarea energiei într-un mod responsabil nu numai ca economisiti bani, ci veti proteja si mediul inconjurator. Cum puteti face acest lucru:

- **Utilizati recipiente potrivite.**

Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientele daca este posibil, altfel veti economisi energie de 4 ori mai mult.

- **Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare.**
Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.
- **Asigurati-va de faptul ca zona de preparare si baza recipientului sunt curate.**
Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.
- **Nu descoperiti recipientele prea des.**
Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.
- **Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.**
- **Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor.** Se va economisi pana la 20% energie.
- **Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.**
Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita
- **Utilizati caldura remanenta a cuptorului.**
Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.
- **Important!**
Atunci cand utilizati un cronometru, setati timp de preparare mai scurti in functie de alimentele preparate.

- **Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului.**

Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa. Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului. Consumul de energie va creste fara a fi necesar acest lucru.



In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. Dupa ce ati deschis aparatul, aruncati ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator. Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile si sunt marcate cu simbolul corespunzator.

Atentie! In timp ce deschideti, tineti la distanta de copii materialele ambalajului.

RECICLAREA APARATULUI



Aparatele vechi nu trebuie sa fie tratate ca si gunoi menajer, ci trebuie sa fie predate unui centru de colectare si reciclare al echipamentelor electrice si electronice. Simbolul inscriptiionat pe produs, pe manualul de utilizare sau pe ambalaj indica faptul ca acest produs poate fi reciclat.

Materialele utilizate in interiorul aparatului sunt reciclabile si sunt etichetate cu informatii privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiti la protejarea mediului inconjurator. Informatii privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

Observație. Dispozitivul și toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinți în momentul în care acesta este folosit. Posibilitatea de atingere a elementelor de încălzire trebuie să fie realizată cu o deosebită grijă. Copii care nu au atins vârsta de 8 ani nu trebuie să se apropie de dispozitiv cu excepția cazului în care se află sub supraveghere permanentă.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranța lor. Aveți grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și activitățile de deservire nu trebuie realizate de către copii care nu sunt supravegheați.

Observație. Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducție poate fi periculoasă și poate cauza incendii.

NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu ajutorul apei, ci opriți dispozitivul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.

Observație. Pericol de incendiu: nu amplasați nici un fel de lucruri pe suprafața de fierbere.

Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți partile fierbinți din interiorul cuptorului.

Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.

Observație. Nu folosiți produse de curățare abrazive sau obiecte ascuțite de metal pentru curățarea ușii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.

Observație. Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurați-vă de faptul că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

Curățați capacul aragazului în cazul în care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie să fie bine racită înainte de a închide capacul aragazului.

Pentru curățarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curățare cu ajutorul aburilor.

Observație. Utilizarea aparatului pentru gătit și coacere produce căldură, umiditate și produse de ardere în încăperea în care este instalat. Asigurați-vă că zona bucătăriei este bine ventilată, mai ales când aparatul este în funcțiune.

Utilizarea intensivă pe termen lung a aparatului poate necesita o ventilație suplimentară, de exemplu creșterea eficienței ventilației mecanice, dacă este utilizată, ventilație suplimentară pentru a îndepărta în siguranță produsele de ardere în exterior, asigurând în același timp schimbul de aer în încăperea.

Consultați un specialist înainte de a instala ventilație suplimentară.

Observație. Aparatul poate fi folosit numai pentru gătit și coacere. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea spațiilor.

Acest aparat este destinat funcțiilor obișnuite într-un mediu casnic (de exemplu, gătit) de către utilizatori neexperți.

Exemple de medii de acasă:

- case și apartamente,
- magazine, birouri și alte locuri de muncă similare,
- ferme,
- hoteluri, moteluri și alte facilități rezidențiale în care dispozitivul este utilizat de utilizatori neexperți.

- Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Averti grija sa nu atingeti partile fierbinti din interiorul cuptorului.
- Nu lasati copiii in apropierea aragazului.
- Daca aragazul functioneaza, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurati-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu depozitati materiale usor inflamabile in sertarul de sub aragaz, deoarece acestea se pot aprinde in timpul functionarii aragazului si exista pericol de incendiu!
- Nu lasati aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.
- Aveti grija ca lichidele sa nu se reverse in timpul fierberii peste arzator.
- In cazul in care aragazul prezinta probleme in functionare, acestea trebuie remediate numai de catre un tehnician calificat de la un centru de service autorizat.
- Nu deschideti robinetul de gaz sau butelia inainte de a verifica daca butoanele corespunzatoare arzatoarelor sunt inchise.
- Nu lasati ca pe arzatoare sa se acumuleze depozite de murdarie sau sa se reverse lichide peste acestea. In astfel de situatii, curatati suprafata arzatoarelor imediat dupa ce acestea s-au racit.
- Nu asezati recipientele direct pe arzator.
- Nu asezati recipiente mai grele de 10 kg pe suportul de desupra arzatorului. Greutatea totala a recipientelor asezate pe suportul de deasupra arzatoarelor nu trebuie sa depaseasca 40 de kg.
- Nu loviti butoanele si arzatoarele.
- Nu asezati pe usa cuptorului recipiente a caror greutate sa fie mai mare de 15 kg
- Orice verificare sau reparatie a aparatului trebuie realizata numai de catre un tehnician calificat de la un centru de service autorizat.
- Nu deschideti butoanele aragazului daca aveti deja in mana un bat de chibrit aprins sau o bricheta aprinsa.
- Nu stingeti flacara arzatorului sufland in aceasta.
- Curatati capacul aragazului in cazul in care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie sa fie bine racita inainte de a inchide capacul aragazului.
- In cazul in care capacul este din sticla, exista pericolul ca acesta sa se fisureze daca este supraincalzit. Inchideti toate arzatoarele inainte de a inchide capacul de sticla.
- Nu modificati aragazul pentru a il adapta la alte tipuri de gaz, pentru a il amplasa intr-o alta locatie sau pentru a il alimenta de la un alt tip de sursa de alimentare. Astfel de operatiuni trebuie efectuate numai de catre instalatori sau electricieni autorizati.
- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu permiteti copiilor sau persoanelor neinstruite sa utilizeze acest aparat.
- IN CAZUL IN CARE VI SE PARE CA SUNT SCURGERI DE GAZE, VA RECOMANDAM SA NU:
Aprindeti chibrituri, fumati, aprindeti lumina, apasati soneria, utilizati alte dispozitive electrice sau mecanice care pot provoca scanteie. In astfel de situatii, inchideti imediat butelia sau robinetul de la conducta de alimentare cu gaze, aerisiti incaperea si contactati o persoana autorizata care poate identifica de unde provine scurgerea de gaze.
- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Nu legati antene (ex. antena de la aparatul radio) la teava de gaze.
- In cazul in care scurgerea de gaze provine de la teava de gaze si se produce scanteie, inchideti imediat robinetul tevii de gaze.
- In cazul in care scurgerea de gaze provine de la butelie si se produce scanteie: aruncati imediat o patura uda peste butelie si inchideti butelia de la robinet. Dupa ce se raceste, scoateti butelia afara. Nu utilizati butelii deteriorate.
- Daca nu veti utiliza aragazul pentru o perioada mai lunga de timp, inchideti robinetul de la teava de alimentare cu gaze; daca utilizati o butelie, inchideti robinetul buteliei dupa fiecare utilizare.
- Nu curatati aragazul cu ajutorul unui echipament pe baza de abur.
- Instalatiya trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă.

DESCRIEREA APARATULUI

1a

- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 2 Buton pentru selectarea funcției cuptorului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului în arzătoare
- 7 Semnal reglare temperatura luminat L
- 8 Semnal utilizare luminat R
- 9 Maner usa cuptor
- 10 Sfera de încălzire Ø 14,5 cm
- 11 Sfera de încălzire Ø 18 cm
- 12 Suport
- 13 Arzator auxiliar
- 14 Arzator mediu

1b

- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 2 Buton pentru selectarea funcției cuptorului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului în arzătoare
- 7 Semnal reglare temperatura luminat L
- 8 Semnal utilizare luminat R
- 9 Maner usa cuptor
- 10 Arzator mare
- 11 Arzator mediu
- 12 Suport
- 13 Arzator auxiliar
- 14 Sfera de încălzire Ø 18 cm

2f- încălzire

- a- Supapa siguranță arzător*
- b- Aprindere piezoelectrică*

echipament:

- 3a Tavă de coacere*
- 3b Grătar sarmă nichelată
- 3c Tavă de prăjire*
- 3d Prăjire*

*optional

Aceste instrucțiuni se adresează unui instalator specializat care va realiza instalarea aragazului. Aceste instrucțiuni sunt oferite pentru ca instalarea și operațiunile de întreținere să se realizeze în cele mai bune condiții.

- Перед установкой следует убедиться, соответствуют ли местные условия снабжения (вид газа и его давление) характеристикам оборудования.
- Режим установки этого оборудования представлен на заводской табличке.
- Это оборудование не подключается к отводным каналам газообразных отходов. Оно должно быть установлено и подключено в соответствии с действующими установочными правилами. Особенно следует учесть соответствующие требования, касающиеся вентиляции.

Instalarea aragazului

- În bucătărie nu trebuie să existe umezeala și trebuie să fie bine aerisită.
- Incaperea trebuie să fie echipată cu un sistem de ventilație pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hotă. Hotă trebuie să fie instalată în funcție de instrucțiunile producătorului. Aparatul trebuie să fie instalat în așa fel încât să fie accesibile toate elementele de control.
- Incapere trebuie să asigure necesarul de aer care să permită combustia gazului. Necesarul de aer este de minimum 2m³/h pentru 1Kw pentru un arzător. Necesarul de aer poate fi asigurat din exterior, prin intermediul unui tub cu diametrul de 100cm² sau în mod indirect, din încăperile alăturate care sunt prevăzute cu conducte de ventilație conectate la exterior.
- În cazul în care aparatul va fi utilizat o perioadă mai mare de timp, va fi nevoie să deschideți ferestra, pentru a îmbunătăți ventilația.
- În ceea ce privește protecția suprafețelor înconjurătoare la supraîncălzire, aragazul pe gaz este un aparat din clasa X și poate fi încorporat în mobilier numai până la nivelul plitei cu arzător, circa 850 mm de la nivelul pardoselii. Nu este permisă incorporarea peste acest nivel. Invelisul sau furnirul utilizat trebuie să fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafeței sau detasarea invelisului. Dacă nu sunteți siguri de rezistența mobilei, lăsați un spațiu de aproximativ 2 cm în jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie să fie rezistent la temperaturi ridicate. În timpul utilizării, partea din spate a aparatului se încălzește la aproximativ 50°C peste temperatura ambientală.
- Aragazul trebuie să fie instalat pe o podea dură, uniformă (nu îl așezați pe un suport).
- Înainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie să fie așezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniformă a grăsimii în tigaie. Ajustați picioarele aragazului după ce ați îndepărtat sertarul. Distanța de ajustare este de +/- 5 mm.

Montarea blocadei care protejează împotriva răsturnării pe o parte a aragazului.*

Blocada este montată pentru a preveni răsturnarea aragazului într-o parte. Datorită blocadei care protejează împotriva aplecării aragazului, copilul nu ar trebui să fie în stare, de ex. să se urce pe ușa cup-torului și astfel să cauzeze răsturnarea aragazului.

Ris.3z

Aragaz înălț. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Aragaz înălț. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

Conectarea la gaze

Atenție!

Aragazul trebuie conectat numai la tipul de gaz pentru care a fost realizat. Informații referitoare la tipul de gaz la care poate fi conectat acest aragaz se află pe placuta cu date tehnice. Conectarea aragazului la teava de gaz trebuie realizată numai de către un instalator autorizat.

Recomandări cu privire la conectarea la gaze

Instalatorul care va realiza conectarea:

- Trebuie să fie autorizat
- Trebuie să cunoască informațiile de pe placuta cu date tehnice pentru a ști la ce tip de gaz poate fi racordat acest aragaz; informațiile de pe placuta cu date tehnice trebuie comparate cu condițiile de furnizare a gazelor și cu amplasarea instalației.
- Trebuie să verifice:
 - modul de realizare a ventilației în încăperea în care va fi amplasat aparatul;
 - etanșeitatea conexiunilor și racordurilor pentru gaze;
 - modul de funcționare a aragazului;
 - dacă sursa de alimentare cu energie electrică este prevăzută cu împământare.

*optional

Avertizare!

Racordarea aragazului la teava de gaze sau conectarea la butelie trebuie realizate numai de către un instalator autorizat, în conformitate cu regulile referitoare la siguranța.

Conexiuni electrice (Putere mai mare decât 3,5 kW)

Conexiuni electrice

Conexiunile electrice trebuie să fie realizate doar de o persoană calificată sau de personalul unui centru de service autorizat. Nu realizați modificări ale sistemului de alimentare cu energie electrică.

Recomandări

Aragazul a fost produs pentru a funcționa la un curent alternativ trifazic (400V 3N~50 Hz). Voltajul este de 230V. Adaptarea aragazului la un curent monofazic este posibilă prin realizarea în caseta de conectare a modificărilor prezentate în tabelul de mai jos. Diagrama se află și pe capacul casetei de conectare. Țineți minte faptul că firele de conectare trebuie să corespundă tipului de conectare și puterii aragazului.

Mențiune!

Trebuie de luat în considerație necesitatea de conectare a lanțului de protecție la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn ⊕. Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător și să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la rețea în situații excepționale.

Până la conectarea instalației la rețeaua electrică, trebuie de luat cunoștință cu informația indicată pe panoul din uzină și schema de conectare

Mențiune!

Electricul este obligat să elibereze utilizatorului "cererea de conectare a instalației la rețeaua electrică" (anexă la talonul de garanție). Conectarea instalației prin alte metode, poate duce la defectarea acesteia.

des.4b

Racordarea la conducta elastică de oțel.

În cazul instalării aragazului conform principiilor pentru clasa 2, subclasa I, pentru racordarea aragazului la instalația de gaz se recomandă folosirea exclusivă a unei conducte elastice de oțel care corespunde normelor în vigoare din țara respectivă. Racordarea care aduce gazul la aragaz este racord cu filet G1/2".

Pentru racordare se vor folosi exclusiv țevi și garnituri de etanșeizare corespunzătoare normelor actual în vigoare. Lungimea maximă a conductei elastice nu poate depăși 2000 mm.

Asigurați-vă că racordul nu va face contact cu nicio parte mobilă pe care le-ar putea deteriora.

Racordarea la instalație cu conductă rigidă.

Aragazul are ștuț cu filet G1/2".

Racordarea la instalația de gaz trebuie făcute astfel pentru a nu crea tensiuni mecanice în niciun punct al instalației și nici pe vreo parte a mașinii.

Folosirea momentului excesiv la înșurubare (mai mare decât 18 Nm) poate duce la defectarea racordării sau la lipsa ei de etanșeitate.

Furtunul de gaze nu trebuie să atingă elementele metalice ale scutului din partea din spate a aragazului.

Atenție!

După fiecare schimbare a reductorului trebuie să realizați revizia tehnică a bucătăriei inclusiv a supapelor pentru gaz și modul de funcționare a siguranței împotriva scurgerilor de gaz.

Avertizare!

La finalul racordării, instalatorul trebuie să verifice etanșeitatea racordului, de exemplu cu soluție de apă cu săpun.

Nu utilizați surse de foc pentru a verifica etanșeitatea racordului la gaze.

Adaptarea aragazului la un alt tip de gaze

Această operațiune trebuie efectuată numai de către un instalator autorizat.

În cazul în care aragazul trebuie alimentat cu tip de gaz decât cel pentru care a fost setat din fabricație, adică G20 20 mbar, duzele arzătoarelor trebuie schimbate și trebuie realizat reglajul flăcării.

În vederea adaptării aragazului la un tip de gaz diferit, trebuie să procedați astfel:

- schimbați duzele (vezi tabelul de mai jos)
- reglați flacăra „economică”.

Atentie!

Aragazurile furnizate sunt prevăzute cu arzătoare adaptate din fabricație pentru a fi racordate la tipul de gaz care este menționat pe placuta cu date tehnice și certificatul de garanție.

Arzător de tip Somipress (conform marcatului „SOMIPRESS” pe corpul arzătorului)			Tip gaz	
			G20 2H 20 mbar	G30 3B/P 30 mbar
Suplimentar	Diametrul duzei	mm	0,72	0,52
	Sarcină termică	kW	1,00	1,00
	Consumul de gaz	g/h	-	73
mare	Diametrul duzei	mm	1,17	0,83
	Sarcină termică	kW	2,80	2,80
	Consumul de gaz	g/h	-	204

Flacăra arzător	Modificare de la gaz lichid la gaz natural	Modificare de la gaz natural la gaz lichid
Puternică	1. Modificați duza arzătorului în funcție de tabelele de mai sus.	1. Modificați duza arzătorului în funcție de tabelele de mai sus.
Economică	2. Desurubați ușor surubul de reglare și reglați intensitatea flăcării.	2. Însurubați ușor surubul de reglare până și verificați intensitatea flăcării.

Pentru a realiza reglajele, trebuie să scoateți butoanele.

Pentru suprafața arzătoarelor nu este necesară reglarea aerului primar. O flacăra corectă se distinge prin conuri de culoare verde și albastră. În cazul în care flacăra este mică și slabă sau lungă, de culoare galbenă și fumegă, înseamnă că gazul nu este de calitate corespunzătoare și arzătorul este deteriorat sau murdar.

Pentru a verifica flacăra, încălziți circa 10 minute arzătorul la intensitate puternică și apoi rotiți supapa arzătorului în poziția economică. Flacăra nu trebuie să se stingă sau să palpeie prin duza.

des.5a - Schimbarea duzei – desurubați duza cu o cheie specială nr. 7 și înlocuiți-o cu o duza nouă, în funcție de tipul de gaz (vezi tabelul)

Alimentarea arzătoarelor cu gaz se realizează prin deschiderea și setarea butoanelor normale, fig. A. La cuptoarele cu dispozitiv de siguranță, este utilizat un buton cu supapa de siguranță, fig. B. Butoanele trebuie reglate în timp ce arzătorul este deschis și flacăra este setată în poziția economică, utilizând o surubelniță de 2,5 mm.

des.5b - Buton Copreci
des.5c - Buton Copreci

Atentie!

După finalizarea reglajelor, lipiți o etichetă pe care să fie indicat tipul de gaz la care a fost adaptat aragazul.

Atentie!

Adaptarea aparatului pentru racordare la un alt tip de gaz, diferit de cel indicat pe placuta cu date tehnice, trebuie realizată numai de către un instalator autorizat.

Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul, goliti sertarul, curatati interiorul cuptorului si plita
- Dezlipiti usor atichetele de pe usa cuptorului. In cazul in care raman urme vizibile pe geam, incalziti usor cuptorul si aplicati pe zona respectiva spray pentru curatarea geamurilor, apoi stergeti cu un material textil moale.
- Scoateti si spalati accesoriile cuptorului cu apa calda si detergent lichid.
- Porniti ventilatorul sau deschideti o fereastra.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 250°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat.

Timer mecanic M*

Timer-ul nu comandă funcționarea aragazului. Acesta este un semnalizator sonor care ne reamintește că trebuie realizate scurte activități culinare. Intervalul timpului care poate fi setat este de la 0 până la 60 minute.

des.6a

Atenție.

In ceea ce privește intervalul setat între 0 și 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° și apoi poate fi setat la timpul de funcționare dorit.

Timer mecanic Ms*

Timer-ul este destinat pentru comandarea funcționării cuptorului. Poate fi setat în intervalul de la 0 până la 120 de minute. După scurgerea timpului setat veți auzi un semnal sonor și cuptorul se va opri automat. Programare - butonul trebuie rotit în direcția mișcării acelor de ceasornic și trebuie setat timpul dorit.

des.6b

În cazul în care butonul se află în poziția „0” cuptorul nu va funcționa.

Dacă nu doriți să folosiți funcția timer, atunci butonul trebuie setat în poziția 

des.6c

Atenție.

În ceea ce privește intervalul setat între 0 și 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° și apoi poate fi setat la timpul de funcționare dorit

Utilizarea arzatoarelor

Alegerea recipientelor

Va atragem atenția ca diametrul bazei recipientului trebuie să fie întotdeauna mai mare decât coroana arzatorului. Dimensiunile recomandate pentru diametru trebuie să fie de 2,5 sau 3 ori mai mari decât diametrul arzatorului, astfel:

- Pentru arzatorul auxiliar – diametrul recipientului trebuie să fie cuprins între 90 și 150 mm,
- Pentru arzatorul mediu – diametrul recipientului trebuie să fie cuprins între 160 și 220 mm,
- Pentru arzatorul mare – diametrul recipientului trebuie să fie cuprins între 200 și 240 mm, iar înălțimea recipientului nu trebuie să fie mai mare decât diametrul său.

des.6d:

- a - Gresit
- b - Corect

Butoanele pentru controlul arzatoarelor

des.6e:

- a - Pozitie „inchis”
- b - Pozitie „flacara economica”
- c - Pozitie „flacara puternica”

Aprindere normala ☆○

- Aprindeti un bat de chibrit
- Apasati butonul si rotiti-l catre stanga, la pozitia „flacara puternica” 
- Apropiati chibritul aprins de arzator
- Setati intensitatea flacarii (de exemplu, la pozitia „economic” ).
- Inchideti arzatorul la finalul prepararii, prin rotirea butonului catre dreapta (in pozitia inchis .

Butonul pentru aprindere

- Apasati butonul pentru aprindere, marcat cu simbolul 
- Apasati butonul corespunzator arzatorului si rotiti-l la pozitia „flacara puternica” 
- Mentineti butonul apasat pana cand se aprinde arzatorul.
- Setati intensitatea flacarii (se exemplu, economic 
- Inchideti arzatorul la finalul prepararii, prin rotirea butonului catre dreapta (in pozitia inchis .

Aprindere automata*

- Apasati butonul si rotiti-l catre stanga, im pozitia „flacara puternica” 
- Mentineti butonul apasat pana cand se aprinde arzatorul.
- Dupa aprinderea arzatorului, eliberati butonul si setati intensitatea flacarii.

Atentie!

La aragazurile prevazute cu supapa de siguranta la arzator, mentineti apasat butonul pentru aprindere timp de 10 secunde, in pozitia „flacara puternica” pentru a activa dispozitivul de siguranta.

*optional

Selectarea intensitatii flacarii

Un arzator reglat corect are flacara de culoare albastru deschis, cu conuri interioare vizibile. Selectarea intensitatii flacarii depinde de pozitia la care a fost setat butonul corespunzator butonului respectiv:

положения ручки конфорки:

- flacara puternica
- flacara redusa („flacara economica”)
- arzator inchis (alimentarea cu gaze este oprita).

In functie de necesitati, intensitatea flacarii poate fi reglata in permanenta.

Срабатывание газ-контроля:

des.6f

- a - неправильно
- b - правильно

Atentie!

Nu reglati flacara intre pozitia ● si flacara puternica ●.

Utilizarea supapei de protectie a arzatorului*

Unele modele sunt prevazute cu un sistem automat care intrerupe alimentarea cu gaz a arzatorului in momentul in care flacara dispare. Acesta este un sistem de protectie impotriva scurgerilor de gaze, in cazul in care flacara se stinge. Utilizatorul trebuie sa intervina pentru a reaprinde arzatorul.

Plite electrice*

Zonele de preparare au diferite niveluri de caldura. Nivelul poate fi ajustat treptat, prin rotirea butonului corespunzator catre dreapta sau catre stanga. Butonul este incorporat in panoul de control, pentru a-l selecta trebuie sa:

- impingeti usor apoi sa il eliberati;
- setati pozitia corecta.

Semnele de pe marginea butonului indica diferite niveluri atinse de zonele de preparare

- MIN. Incalzire
- 1 Preparare lenta, fierbere inabusita a legumelor
- Supe, recipiente mai mari
- 2 Frigere lenta
- Gratar, peste
- 3 MAX Incalzire rapida, preparare rapida, frigere
- 0 Oprire

des.6g

Atentie !

Atrageți atenție la:

- curățenia instalației – o instalație murdară nu suportă toată intensitatea,
- păziți instalația de corozie,
- deconectați instalația înainte de a lua vasele de pe ea,
- nu lăsați fără atenție pe instalația conectată, vase cu bucătărie preparate pe baza grăsimilor, uleiurilor, grăsimile înfierbîntate pot lua foc.

Alegerea recipientelor

Alegeți un recipient cu diametrul bazei cel puțin la fel de mare ca și zona de preparare. Pentru friptura există o zonă specială de 140 x 250. Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă. Țineți minte întotdeauna să acoperiți recipientele cu capac. Va recomandăm să utilizați recipiente cu baza groasă, uniformă.

În cazul în care zonele de preparare sau recipientele sunt murdare, este imposibil să va folosiți de toată căldura.

Funcțiile cuptorului și utilizarea acestuia

Cuptor cu convecție naturală (convențional)

Cuptorul poate fi încălzit utilizând elementul de încălzire inferior și cel superior și grătarul (dacă există). Cuptorul este controlat cu ajutorul unui buton, ce este utilizat ca și comutator integrat împreună cu butonul pentru reglarea temperaturii.

des.6i

Atentie!

În cazul modelelor ce nu au gratar, poziția nu se află pe buton.

Pozitii posibile ale butoanelor



Lumina cuptor separata

Prin setarea butonului în această poziție, lumina din interiorul cuptorului este pornită. Utilizați, de exemplu, când doriți să curățați interiorul cuptorului.



100-250
°C

Elementul de incalzire superior si cel inferior sunt pornite

Termostatul permite utilizatorului să seteze temperatura la o valoare cuprinsă 100°C și 250°C. Utilizați pentru coacere.



Gratarul pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar sau pe rotisor.



Elementul de incalzire superior pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul este încălzit cu ajutorul elementului de încălzire superior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finală de su.



Elementul de incalzire inferior pornit. Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul este încălzit cu ajutorul elementului de încălzire inferior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finală de jos.

Pornirea și oprirea cuptorului

Pentru a porni cuptorul trebuie să:

- setați condițiile de funcționare pentru cuptor, temperatura și modul de încălzire.
- Setati butonul pe poziția dorită rotindu-l spre dreapta.

des.6z

*optional

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „luminare cuptor”.
Oprirea cuptorului – pentru a opri cuptorul, setați butonul în poziția „0”, rotind spre dreapta. Lumina se va stinge.

Cuptor cu convecție naturală (conventional)

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de încălzire superior și inferior, precum și cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlată cu ajutorul butonului pentru funcții – pentru a seta o funcție anume trebuie să rotiți butonul în poziția selectată,

des.6j

precum și butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumită funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată. - Рис. 6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului



Lumina pentru cuptor separată

Dacă setați butonul în această poziție, va fi aprinsă lumina în interiorul cuptorului, de exemplu atunci când spălați interiorul acestuia.



Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Element de încălzire superior pornit

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului să fie încălzit doar cu ajutorul elementului de încălzire superior pornit, de exemplu pentru coacerea finală de sus.



Elementul de încălzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de încălzire inferior, de exemplu pentru coacerea finală de jos.



Elementul superior și cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului să fie încălzit în mod conventional.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare

recomandă introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „luminare cuptor”.

Cuptor cu circulare automată a aerului (funcționare cu ventilator)

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de încălzire superior și inferior, precum și cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlată cu ajutorul butonului pentru funcții – pentru a seta o funcție anume trebuie să rotiți butonul în poziția selectată,

des.6l

precum și butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumită funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată.

des.6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

Atentie!

Atunci când selectați orice funcție de încălzire (pornirea unui element de încălzire, etc.) cuptorul va fi pornit după ce a fost setată temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.

0



Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului

Lumina pentru cuptor separată

Dacă setați butonul în această poziție, va fi aprinsă lumina în interiorul cuptorului, de exemplu atunci când spălați interiorul acestuia.



Încălzire rapidă

Este pornit dispozitivul de încălzire superior, prăjitorul și ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.



Dezghețare

Este pornit numai ventilatorul, fără a fi folosite dispozitivele de încălzire.



Ventilator și gratar combinat pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul activează funcția gratar combinat și ventilator. Aceasta funcție accelerează procesul de prăjire și îmbunătățește gustul alimentelor. Utilizați gratarul cu ușa cuptorului închisă.



Gratar combinat (gratar și element de încălzire superior)

Atunci când este selectată această funcție, este permisă rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului și a elementului de încălzire superior. Aceasta funcție permite setarea unei temperaturi mai ridicate în partea superioară a suprafeței de preparare, rumenind mai bine și pe o suprafață mai mare.



Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Elementul de incalzire inferior pornit

Atunci cand butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior, de exemplu pentru coacerea finala de jos.



Elementul superior si cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului sa fie încălzit în mod conventional.



Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție este utila pentru coacerea prajiturilor. Cuptor conventional cu ventilator.

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

Atentie!

Atunci cand selectati o functie de incalzire (pornirea unui radiator, etc.), cuptorul va fi pornit doar dupa ce a fost setata temperatura.

0



Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului

Lumina pentru cuptor separata

Daca setati butonul în această poziție, va fi aprinsa lumina în interiorul cuptorului, de exemplu atunci cand spalati interiorul acestuia.



Încălzire rapidă

Este pornit dispozitivul de încălzire superior, prăjiturile și ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.



Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, fără a fi folosite dispozitivele de încălzire.



Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe această poziție, cuptorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelereaza procesul de prajire si imbunatateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cuptorului inchisa.



Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

Atunci cand este selectata aceasta functie, este permisa rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului si a elementului de incalzire superior. Aceasta functie permite setarea unei temperaturi mai ridicate in partea superioara a suprafetei de preparare, rumenind mai bine si pe o suprafata mai mare.



Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Elementul de incalzire inferior pornit

Atunci cand butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior, de exemplu pentru coacerea finala de jos.



Elementul superior si cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului sa fie încălzit în mod conventional.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „Iluminare cuptor”.

Cuptor cu circulare automata a aerului (include un ventilator si un element de incalzire cu ventilator ultra)

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de incalzire inferior si cel superior, gratarului si al elementului de incalzire cu ultra ventilator. Utilizarea cuptorului este controlata cu ajutorul butonului pentru functii – pentru a seta o anumita functie, trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata,

des.6m

si butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumita functie, trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata.

des.6k

*optional



Termo-circulația pornită

Fixarea butonului în poziția „termo-circulația pornită” permite încălzirea cuptorului în mod forțat cu ajutorul termo-ventilatorului care este amplasat în partea centrală a peretelui din spate a camerei cuptorului. În comparație cu, cuptorul convențional sunt utilizate temperaturi de coacere mai joase.

Folosirea acestei metode de încălzire permite distribuirea uniformă a căldurii de jur împrejurul felului de mâncare care este în cuptor.

Pentru frigerea cu ajutorul funcției și a gratarului combinat, temperatura trebuie să fie setată pe 210°C, însă funcția gratar cu ventilator trebuie să fie setată la o temperatură maximă de 190°C.*

Atenție!

Prăjirea se face cu ușa cuptorului închisă. Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.

Utilizarea rotisorului*

Rotisorul este folosit pentru rotirea mâncării în timpul gătirii. Este indicat pentru pui, kebab, cârnați, etc. La utilizarea rezistenței superioare împreună cu rezistența grill. Rotisorul se poate opri întâmplător sau schimba rotația. Aceasta nu influențează funcționarea cuptorului și calitatea frigerei.

Pentru a prepara mâncarea :

- puneți țepușa și asigurați-o cu furca
- inserați cadrul 4 la nivelul „ III „ al cuptorului
- amplasați țepușa pe cadrul
- închideți ușa cuptorului.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „Iluminare cuptor”.

des.6y

Utilizarea gratarului*

Procesul de frigere se realizează cu ajutorul razelor infraroșii emise asupra recipientului de către elementul de încălzire incandescent al gratarului. Pentru a porni gratarul trebuie să:

- Setati butonul pentru funcții pe poziția marcată cu.
- Incalziți cuptorul aproximativ 5 minute (cu ușa cuptorului închisă).
- Introduceți tava pe nivelul potrivit de preparare, iar dacă frigeti pe gratar introduceți pe nivelul următor inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Închideți ușa cuptorului.

*optional

Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cuptorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.

- Daca informatiile oferite in retete difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.

Rumenirea carni

- Puteti prepara bucati de carne mai mari de 1 kg in cuptor, insa cele mici pot fi preparate pe arzatorul cu gaz.
- Utilizati recipiente termorezistente atunci cand preparati carne in cuptor, cu manere ce sunt de asemenea rezistente la temperaturi ridicate.
- Atunci cand preparati carne pe raftul de uscare sau pe gratar, va recomandam sa asezati pe cel mai coborat nivel o tava cu apa.
- Este recomandabil sa intoarceti carnea cel putin o data in timpul prepararii si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.

Cuptor convențional (încălzitorul inferior + încălzitorul superior)

Tipul de coacere alimentelor	Funcția cuptorului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [min.]
Pișcot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Panettone din drojdie / Cozonac		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Pește		210 - 220	2	45 - 60
Carne de vită		225 - 250	2	120 - 150
Carne de porc		160 - 230	2	90 - 120
Pui		160 - 180	2	45 - 60
Legume		190 - 210	2	40 - 50

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurătate în jur de 5-10 minute.

¹⁾ Încălzit cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulare forțată a aerului (încălzitorul inferior + încălzitorul superior + ventilator)

Tipul de coace- rea alimentelor	Funcția cupto- rului	Temperatura (°C)	Nivelul	Czas [min]
Pișcot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pișcot		150	3	25 - 35
Panettone din drojdie / Cozonac		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Panettone din drojdie / Cozonac		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Pește		210 - 220	2	45 - 60
Pește		190	2 - 3	60 - 70
Cârnați		210	4	14 - 18
Carne de vită		225 - 250	2	120 - 150
Carne de porc		160 - 230	2	90 - 120
Pui		180 - 190	2	70 - 90
Pui		160 - 180	2	45 - 60
Legume		190 - 210	2	40 - 50
Legume		170 - 190	3	40 - 50

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

¹⁾ Încălziți cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulație forțată a aerului (încălzitorul cu reciclarea aerului + ventilator)

Tipul de coace- rea alimentelor	Funcția cupto- rului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [min.]
Pișcot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Panettone din drojdie / Cozonac		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Panettone din drojdie / Cozonac		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pește		210 - 220	2	45 - 60
Pește		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Pește		190	2 - 3	60 - 70
Cârnați		210	4	14 - 18
Carne de vită		225 - 250	2	120 - 150
Carne de vită		160 - 180	2	120 - 160
Carne de porc		160 - 230	2	90 - 120
Carne de porc		160 - 190	2	90 - 120
Pui		180 - 190	2	70 - 90
Pui		160 - 180	2	45 - 60
Pui		175 - 190	2	60 - 70
Legume		190 - 210	2	40 - 50
Legume		170 - 190	3	40 - 50

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

¹⁾ Încălziti cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii.

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a aragazului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia.

Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „●” / „0”. Nu curatati aragazul daca acesta nu s-a racit complet.

Arzatoarele, suportul pentru recipiente si interiorul aragazului

In cazul in care arzatoarele si suporturile pentru recipiente sunt murdare, acestea pot fi indepartate si spalate cu apa calduta si produse de curatare pentru ulei si grasimi. Stegeti apoi cu un material textil uscat. Dupa indepartarea suporturilor pentru recipiente, puteti sa spalati suprafata plitei si apoi sa o stergeti cu un material textil moale. Verificati, in special, ca orificiile pentru flacara sa fie curate (vezi imaginea de mai jos). Nu utilizati bureti metalici sau substante de curatare abrazive. des.7,

Atentie!

Elementele arzatorului trebuie sa fie in permanenta curate. Este posibil ca particulele de apa sa impiedice emisia de gaze si flacara arzatorului sa fie incorecta.

Trebuie să verificați, dacă elementele arzătorului au fost puse corect la locul său după ce acesta a fost curățat.

Poziția ne-axială a capacului arzătorului poate conduce la defectarea permanentă a arzătorului. des.8.

Spalati elementele din email ale aragazului cu produse lichide de curatare. Nu utilizati pentru curatare produse puternic abrazive, cum ar fi pudra abraziva, bureti metalici, perii etc.

Inainte de a incepe sa utilizati aragazul cu plita din inox, este foarte important sa curatati bine suprafata de inox. Trebuie sa indepartati resturile de lipici si foliile de protectie care au fost utilizate pentru ambalare. Plita trebuie curatata dupa fiecare utilizare. Nu lasati sa se acumuleze foarte multa murdarie pe plita, in special de la alimente sau de la lichide. Se recomanda utilizarea unui produs ca Stahl-Fix pentru curatarea initiala si pentru curatarea periodica a plitei de inox.

Cuptor

- Cuptorul trebuie sa fie curatat dupa fiecare utilizare. Atunci cand il curatati, aprindeti lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai buna vizibilitate
- Interiorul cuptorului trebuie sa fie curatat doar cu apa calda si o cantitate redusa de detergent lichid.
- **Curatare cu abur:***
 - Turnati 250ml de apa (1 pahar) intr-un recipient si introduceti-l in cuptor pe primul nivel de jos.
 - Inchideti usa cuptorului.
 - Setati temperatura pe 50°C iar butonul pentru functii in pozitia pentru elementul  de incalzire inferior.
 - Incalziti interiorul cuptorului timp de 30 de minute.
 - Deschideti usa cuptorului, stergeti interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete

*optional

si spalati cu apa calda si detergent lichid.

Atentie! Umezeala sau apa reziduala de sub aragaz pot proveni de la curatarea cu abur.

- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.

Atentie!

Nu utilizati produse de curatare ce contin materiale abrazive pentru curatarea si intretinerea panoului frontal din sticla.

Inlocuirea becului cuptorului

Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-va de faptul ca aparatul este oprit inainte de a inlocui becul.

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Desurubati si spalati capacul becului, apoi stergeti-l.
- Desurubati becul, introduceti altul nou – un bec cu temperatura mai ridicata (300°C) cu urmatoorii parametri:
 - voltaj 230 V
 - Putere 25 W
 - Filet E14.

Becul pentru cuptor - des. 9

- Infiletati becul si asigurati-va ca este bine fixat.
- Infiletati la loc capacul.

Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului*

Pentru a evita posibilitatea de curentare cu curent electric, înainte de înlocuirea becului de tip halogen trebuie să vă asigurați că, echipamentul este oprit.

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
 - Deșurubați și spălați cloșul lămpii ținând minte că acesta trebuie șters foarte bine.
 - Scoateți becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
 - tensiunea 230V
 - putere 25W
 - Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenție la locul special pregătit.
 - Înșurubați cloșul lămpii.
- Becul pentru cuptor - des. 9a

Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D*** sunt echipate în elemente de ghidare din sarmă care pot fi scoase foarte ușor (grilaj). Pentru a le scoate pentru a fi spălate trebuie să trageți de elementul de blocare din partea frontală apoi elementul de ghidare trebuie înclinat și scos din elementul de blocare din spate des. 10

Cuptoarele marcate cu literele **Dp*** posedă elemente de ghidare de tip telescop din oțel inoxidabil care la rândul lor sunt fixate de elementele de ghidare din sarmă. Aceste elemente de ghidare trebuie scoase și spălate împreună cu elementele de ghidare din sarmă. Înainte de a pune tăvile, aceste elemente de ghidare trebuie scoase în afară (dacă, cuptorul este încălzit, elementele de ghidare trebuie scoase în afară agățând cu partea din spate a tăvilor de tamponale care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare) și apoi aceste elemente de ghidare trebuie împinse împreună cu tava. des. 10a

Atenție!

Elementele de ghidare de tip telescop nu trebuie spălate în mașinile de spălat vase.

- Aragazele marcate cu litera **K*** în tip au fost echipate cu, cartușe de curățare acoperite cu email special cu funcție de auto-curățare. Acest email face ca murdăria grasă sau resturile de alimente să poată fi automat îndepărtate cu condiția ca acestea să nu fie uscate sau arse (resturile de mâncare și grăsimi trebuie separate cât mai curând posibil, atunci când nu sunt încă uscate și arse, atunci vom evita perioada lungă de auto-curățare a cuptorului). Pentru a realiza auto-curățarea cuptorului acesta trebuie pornit pentru 1 oră și trebuie setată temp. de 250°C. În cazul în care resturile de mâncare sunt mici acest proces poate fi scurtat.

Important!

Deoarece procesul de auto-curățare implică consumul de energie, înainte de fiecare curățare verificați cantitatea de murdărie. După ce ați constatat o reducere a proprietăților de auto-curățare a cartușelor, acestea pot fi înlocuite cu unele noi. Cartușele pot fi achiziționate în punctele de service sau în magazine specializate. În cazul în care a fost aleasă metoda tradițională de curățare trebuie să țineți minte că, emailul cu funcție de auto-curățare este sensibil la abraziuni și pentru curățarea acesteia nu trebuie să folosiți agenți de curățare corozivi și nici cârpe aspre. des. 10b

Verificari periodice

În afara de curățarea aragazului, trebuie să:

- Realizați verificări periodice ale elementelor de control și a unităților de preparare. După expirarea garanției, apelați la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului să fie realizată la un centru de service autorizat, cel puțin o dată la 2 ani.
- Reparați orice erori,
- Realizați întreținerea periodică a unității de preparare a aragazului.

Atenție!

Toate reparațiile și activitățile normale trebuie să fie realizate de către un centru de service autorizat sau de către o persoană autorizată.

Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a îl curăța, puteți să scoateți usa acestuia. Pentru acest lucru, înclinați dispozitivul de prindere al usii, ridicând și trageți spre dumneavoastră (pic. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceți același lucru în sens invers. Asigurați-vă de faptul că balamalele sunt fixate corespunzător. După ce ați fixat usa, dispozitivul de siguranță trebuie să fie coborât din nou cu atenție. Dacă acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci când se închide usa.

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranță ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

1. Cu ajutorul unei șurubelnițe clasice plate trebuie să dați la o parte plinta superioară a usii, începând cu desprinderea delicată a acesteia pe margini (des. 12B).
2. Dați la o parte plinta superioară a usii (des. 12B și 12C)
3. Geamul interior se scoate din suport (în partea inferioară a usii). des. 12D, 12D1.
4. Se spală geamul cu apă caldă și cu o mică cantitate de detergent. Pentru a monta geamul din nou trebuie să acțiionăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

Atenție! Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale usii. Pentru a monta corect plinta superioară a usii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie apăsă până ce veți auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acesteia până ce veți auzi sunetul specific „clic”.

Des. 12D - Scoaterea geamului interior. 3 geamului.

Des. 12D1 - Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale aragazului
- Scoateti stecherul cablului de alimentare din priza
- Apelati la un centru de service autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instructiunilor oferite in tabelul de mai jos. Inainte de a apela la un centru de service autorizat, verificati urmatoarele puncte din tabel

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1.Arzatorul nu se aprinde.	Orificiile pentru flacara sunt murdare.	Inchideti robinetul tevii de gaze, inchideti butonul corespunzator arzatorului, aerisiti incaperea, suflati orificiile pentru flacara.
2.Aprinderea automata nu functioneaza.	Este intrerupta alimentarea cu energie electrica.	Verificati siguranta de la panoul electric al locuintei; in cazul in care siguranta este arsa, inlocuiti-o cu o siguranta noua.
	Este intrerupta alimentarea cu gaze.	Deschideti robinetul tevii de gaze.
	Aprinzatorul este murdar.	Curatati aprinzatorul.
	Butonul nu este mentinut apasat suficient.	Mentineti butonul apasat pana cand apare flacara pe coroana arzatorului.
3.Flacara se stinge imediat dupa aprinderea arzatorului.	Butonul este eliberat prea repede.	Mentineti butonul apasat mai mult timp in pozitia „flacara puternica”.
4.Aprinderea electrica nu functioneaza.	Este intrerupta alimentarea cu energie electrica.	Verificati siguranta de la panoul electric al locuintei; in cazul in care siguranta este arsa, inlocuiti-o c siguranta noua
5. Afisajul programatorului clipeste “0:00”.	Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare.	Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)
6.Lumina cuptorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Mentineti butonul apasat mai mult timp in pozitia „flacara puternica”.

DATE TEHNICE

Voltaj	230/400V ~ 50Hz
Putere Maxim	5,9 kW
Dimensiuni aragaz (lxLxA)	50 / 60 / 85 cm

Respecta regulile UE Standarde EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник.

Преди да бъде пакетирани и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.

Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.

Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

Производителят си запазва правото да извършва изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

СЪДЪРЖАНИЕ

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ

47

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ

47

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

48

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

51

ИНСТАЛИРАНЕ

52

ЕКСПЛУАТАЦИЯ

55

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

60

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

63

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

65

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

65

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

- Използване на подходящи съдове за готвене. Съдът за готвене не бива в никакъв случай да бъде по-малък от кръга на пламъка на горелката. Не забравяйте да слагате на съдовете капак.
- Грижа за чистотата на горелките, решетката, плота около горелките. Замърсяванията пречат на топлообмена - силно прегорелите замърсявания могат да бъдат отстранени само с помощта на препарати, които имат силно неблагоприятно въздействие върху естествената среда. Особено внимателно поддържайте чистотата на отворите на пламъците на пръстените под капачетата и на отворите на дюзите на горелките.
- Избягване на излишното "надзъртане в тенджерите". Не отваряйте и вратичката на фурната, когато не е нужно.
- Използвайте фурната само при по-големи количества храна. Месо с тегло до 1 кг може да се приготви по-икономично в тенджера на газовия котлон на печката.



РАЗОПАКОВАНЕ

По време на транспорт, ще се използва защитен материал за да се предпази уреда от евентуална повреда. След разопаковане на уреда, изхвърлете амбалажа, по начин, който няма да навреди на околната среда.

Всички материали използвани като амбалаж могат да се рециклират; те се рециклират 100% и са отбелязани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковане, дръжте на разстояние от децата материалите от амбалажа.



РЕЦИКЛИРАНЕ НА УРЕДА

Когато изхвърляте апарата, не го обработвайте като останалия боклук. Занесете го в специален център за рециклиране на електронни и електрически продукти. Върху уреда е поставен етикет с информация за рециклиране.

Уреда е съставен от материали, които се рециклират. Чрез рециклиране на използваните уреди, вие показвате заинтересованост към опазване на околната среда.

Обърнете се към съответните институции за да получите информация във връзка с пунктовете за рециклиране

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

Внимание. Пърженето на храни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар.

НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло

Внимание. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхностна за готвене.

Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешността на фурната.

Когато се използва достъпните части са нагряти. Препоръчва се да държите на разстояние децата от фурната.

Внимание. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклените повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.

Внимание. За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрял преди да смените лампата. Препоръчително е преди да отворите капака, за да го почистите от всякакви замърсявания. Препоръчва се да се охлади повърхността на плота, преди да затворите капака.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

Внимание. Използването на уреда за готвене и печене генерира топлина, влага и продукти от горенето в помещението, в което е монтиран. Уверете се, че кухненската част е добре проветрена, особено когато уредът се използва.

Дългосрочната интензивна употреба на уреда може да изисква допълнителна вентилация, например повишаване на ефективността на механичната вентилация - ако се използва, допълнителна вентилация за безопасно отстраняване на продуктите от горенето навън, същевременно осигурявайки обмен на въздух в помещението.

Преди монтажа на допълнителна вентилация, трябва да се консултирате със специалист.

Внимание. Уредът може да се използва само за готвене и печене. Не бива да го използвате за други цели, например за отопление на помещения.

Този уред е предназначен за типични функции в домашна среда (например готвене) от потребители, които не са експерти.

Примери за домашна среда:

- къщи и апартаменти,
- магазини, офиси и други подобни работни места,
- ферми,
- хотели, мотели и други жилищни обекти, където устройството се използва от потребители, които не са експерти.

- По време на работа уредът се нагрява. Препоръчително е да внимавате да не докоснете горещите елементи вътре във фурната.
- Моля не оставяйте децата без наблюдение по време на работа на печката, тъй като децата не са запознати с правилата за употреба на печката. Най-вече горещите газови котлони, фурната, скарата, съдът на вратата, поставените върху печката съдове с горещи течности могат да причинят изгаряния на детето.
- Внимавайте електрическият кабел на кухненски уреди като напр. миксер да не докосват горещите елементи на печката.
- Не слагайте в чекмеджето на печката леснозапалими материали, тъй като по време на работа на фурната могат да се запалят.
- Не оставяйте печката без наблюдение по време на пържене. Олиото и др. мазнини могат да се запалят, ако прегреят.
- Внимавайте при кипването на течности те да не залеят горелката.
- Ако печката се повреди, може да се използва отново едва след отстраняване на повредата от специалист.
- Не отваряйте вентила на газопровода или вентила на газовата бутилка, без преди това да сте проверили дали всички регулатори са спрени.
- Не допускайте горелките да се залеят или замърсят. Ако са замърсени, почистете ги и ги подсушете веднага след като изстинат.
- Не поставяйте съдовете направо върху горелките.
- Не слагайте съдове с тегло над 10 кг върху решетката над един газов котлон и съдове с общо тегло над 40 кг върху цялата решетка.
- Не удяряйте регулаторите и горелките.
- Не слагайте предмети с тегло над 15 кг върху отворената вратичка на фурната.
- Забранено е преправянето и поправянето на печката от лица без необходимите професионални квалификации.
- Забранено е включването на регулаторите на печката без запалена клечка кибрит в ръка или без уред за запалване на газта.
- Забранено е загасването на пламъка на горелката с духане.
- Стъкленият капак може да се напука, ако се нагрее. Изгасете всички газови котлони преди да свалите капака. (Отнася се за печките със стъклен капак – виж "Характеристика на уреда".)
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за чистене на стъклото на вратичката, тъй като могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.
- Забранено е пригаждането на печката за друг вид газ, пренасянето ѝ на друго място и извършването на промени в хранящата инсталация. Тези действия може да извърши квалифициран инсталатор.
- Не допускайте до печката малки деца и лица, непознати с инструкцията за употреба на печката.
- **В СЛУЧАЙ ЧЕ ПОДОЗИРАТЕ, ЧЕ ИЗТИЧА ГАЗ, НЕ БИВА:**
да палите клечки кибрит, да пушите, да включвате и изключвате електрически устройства (звънец или ключ на осветление-то) и да използвате други електрически и механически уреди, предизвикващи електрическа искра или искра в резултат на механичен удар. В такъв случай е необходимо веднага да се затвори вентилът на газовата бутилка или вентилът на газовата инсталация и да се провери помещението, а след това да се извика квалифициран специалист с цел отстраняване на причината.
- При всяка ситуация, причинена от техническа неизправност, е необходимо непременно да изключите електрическото храняване на печката (спазвайки горепосочения принцип) и да извикате специалист за отстраняване на неизправността.
- Не бива да се включват към газовата инсталация никакви кабели на антени, напр. на радиоприемници.
- В случай че се запали газта, изтичаща от неизправната инсталация, необходимо е веднага да спрете газта, като затворите вентила.
- В случай че газта, изтичаща от неизправния вентил на газовата бутилка, се запали: покрийте бутилката с мокро одеало, за да изстине бутилката, затворете вентила ѝ. След като изстине, изнесете бутилката навън. Забранено е повторното използване на повредената бутилка.
- В случай че не използвате печката в продължение на няколко дни, затворете главния вентил на газовата инсталация, а вентила на газовата бутилка затваряйте след всяко използване.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

1a

- 1 Бутон за контрол на температурата
- 2 Бутон за избиране на функцията на фурната
- 3, 4, 5, 6 Регулатори на газовите котлони
- 7 Индикатора за регулиране на температурата свети в L
- 8 Индикатора за функциониране на печката свети в R
- 9 Дръжка за вратата на фурната
- 10 Зона за готвене Ø 14,5 cm
- 11 Зона за готвене Ø 18,0 cm
- 12 Скара
- 13 Голям газов котлон
- 14 Среден газов котлон

1b

- 1 Бутон за контрол на температурата / Бутон за избиране на функцията на фурната
- 2 Бутон за запалване на газта*
- 3, 4, 5, 6 Регулатори на газовите котлони
- 7 Индикатора за регулиране на температурата свети в L
- 8 Индикатора за функциониране на печката свети в R
- 9 Дръжка за вратата на фурната
- 10 Голям газов котлон
- 11 Среден газов котлон
- 12 Скара
- 13 Помощен газов котлон
- 14 Зона за готвене Ø 18,0 cm

2f- Горелка

а- Защита от изтичане на газ*

б- Искрово запалване*

Принадлежности към печката – комплект:

3а Тава за хлебни изделия*

3b Тава за печене*

3c Скара за грил (решетка за сушене)

3d Шиш и Вилица на грила*

 Hansa Haushaltsgeräte				Втечен газ (G30)			Природен газ (G20)	
Котлон	Диаметър (мм)	Топлинна мощност кВт (p.c.s.*)		Горелка 1/100 (мм)	Разход* г/ч		Горелка 1/100 (мм)	Разход* л/ч
		Номинална	Намалена		***	**		
Голяма	98,00	2,80	0,70	83,00	204,00	200,00	117,00	267,00
Средна	73,00	1,80	0,50	67,00	131,00	129,00	98,00	171,00
Помощна	53,00	1,00	0,40	52,00	72,00	70,00	72,00	95,00
Налиягане на газта	Номинално (мБар) Минимално (мБар) Максимално (мБар)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* При температура 15°C и налягане 1013 мБар

** Пропан (P.C.S.) = 50,37 МДж/Кг

*** Бутан (P.C.S.) = 49,47 МДж/Кг

Природна газ (P.C.S.) = 37,78 МДж/м3

Топлинната мощност на всяка горелка в режим  «малък пламък» съставлява 30 % от номиналната мощност на съответната горелка.

* по избор

Инсталиране на печката

- В кухнята не трябва да има влага и трябва да бъде добре проветрена.
- Кухненското помещение трябва да бъде сухо и проветриво и да има изправна вентилация съгласно действащите технически разпоредби. Правното основание, въз основа на което преценяваме дали помещението е подходящо за инсталиране на газова печка в него.
- В помещението трябва да има система за вентилация, която да отвежда навън изгорелите газове. Тази инсталация трябва да се състои от вентилационен отвор с решетка или аспиратор. Аспираторите трябва да се монтират съгласно упътванията, дадени в техните инструкции за употреба. Разположението на печката трябва да гарантира свободен достъп до всички нейни елементи за управление.
- В помещението трябва също да се осигури приток на въздух, което е необходимо за правилното горене на газа. Притокът на въздух трябва да бъде не по-малък от 2 m³/h на 1 kW мощност на газовите котлони. Въздухът трябва да навлиза в резултат на пряк приток отвън през канал с диаметър минимум 100 cm² или непряко от съседни помещения, които имат вентилационни канали, излизащи навън.
- Ако уредът се използва интензивно и дълго, може да се окаже необходимо да се отвори прозорецът с цел подобряване на вентилацията (фиг. 4а).
- Течният газ е по-тежък от въздуха и затова се събира ниско долу. Помещенията, в които е инсталирана бутилка с течен газ, трябва да имат вентилационни канали, изведени извън помещението, през които да може да излезе газът в случай на изтичане. Поради същата причина бутилките с газ, както празните, така и отчасти пълните, не бива да бъдат инсталирани или съхранявани в помещения, разположени под земната повърхност (напр. мазета). Бутилките не бива да се намират прекалено близо до източници на топлина (печки, камини, фурни и др.), които биха могли да вдигнат температурата във вътрешността на бутилката над 50°C.
- Що се отнася до защитата срещу прегряване на съседните повърхности, газовата печка е уред клас X и като такава може да бъде вградена в кухненските мебели само до височината на работния плот, т.е. 850 mm от пода. Вграждането над това ниво не се препоръчва.
- Повърхностният слой на мебелите за вграждане и лепилото за залепването му трябва да бъдат устойчиви на температура 100°C. Ако това условие не е изпълнено, повърхността може да се деформира, а повърхностният слой да се отлепи. Ако не сме сигурни каква е термоустойчивостта на мебелите, печката трябва да се вгради в мебелите, като се осигури разстояние около 2 cm. Стената, която се намира зад печката, трябва да бъде устойчива на високи температури. По време на използване на печката нейната задна стена може да се нагрее до температура с около 50°C по-висока от околната температура.
- Поставете печката върху твърд, равен под (не я слагайте върху поставка).
- Преди да започнете да я използвате, хоризантирайте я – това има особено голямо значение за равномерното разпределение на мазнината в тигана. За тази цел служат

регулационните крачета, до които има достъп след изваждане на чекмеджето.

Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.*

Блокадата се монтира за да предотврати преобръщане на печката. Благодарение на блокадата предпазваща от преобръщане на печката, детето Ви няма да бъде в състояние, когато например се качи на вратата на фурната, да доведе до преобръщане на печката

Фиг. 3z

Печка вис. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Печка вис. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

Свързване на печката към газовата инсталация

Внимание!

Печката трябва да бъде свързана към газово инсталация за такъв вид газ, за какъвто е фабрично пригодена. Информация за вида газ, за който печката е фабрично пригодена, се намира на информационната табелка на уреда. Печката трябва да бъде свързана от инсталатор със съответната квалификация и само такъв инсталатор има право да пригоди печката за друг вид газ.

Упътвания за инсталатора

Инсталаторът трябва:

- да има удостоверение за квалификация за газови инсталации,
- да се запознае с информацията, намираща се на информационната табелка на печката за вида газ, за който печката е пригодена, да сравни тази информация с условията на газоснабдяване на мястото на инсталиране, да провери:
- ефективността на вентилацията, т.е. смяната на въздуха в помещенията,
- херметичността на свързване на газовата инсталация,
- изправността на всички работни елементи на печката,
- пригодена ли е електрическата инсталация за работа със защитния (нулевия) проводник.

* по избор

Внимание!

Свързването на печката към бутилка с течен газ или към съществуваща инсталация може да се извърши само от инсталатор с необходимата квалификация при спазване на всички правила за безопасност.

Електрически връзки

Предупреждение!

Ел. връзки трябва да се осъществят от квалифициран сервизен техник. Не правете промени в системата за захранване с ел. енергия.

Препоръки

Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N~50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в монофазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравяйте да изберете подходящ кабел, като се съобразите с типа и мощността посочени върху етикета с технически данни.

фиг. 4b

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Предупреждение!

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с . Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разстоянието между контактите и защитното устройство трябва да е най-малко 3 mm.

Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с технически данни и диаграмата за свързване.

Пригаждане на печката за друг вид газ

Това пригаждане може да се извърши само от инсталатор със съответните квалификации.

Ако газът, с който ще бъде захранвана печката, е различен от фабрично предвидения за печката, т.е. G20 20 mbar, необходимо е да се сменят дюзите на горелките и да се регулира пламъкът.

С цел пригаждане на печката за горене на друг вид газ е необходимо:

- смяната на дюзите (виж таблицата, дадена по-долу),
- регулацията на "икономичния" пламък,

Внимание!

Печките, доставяни от производителя, имат горелки, фабрично приготвени за горене на вида газ, даден на информационната табелка на уреда и в гаранционната карта.

Свързване към еластична стоманена тръба.

При инсталиране на печката съгласно принципите, предвидени за клас 2, подклас I, за свързване на печката към газовата инсталация се препоръчва да се използва само метална еластична тръба, отговаряща на действащите разпоредби в дадената страна. Тръбата, свързваща печката с газовата инсталация, е с резба G1/2".

За свързване трябва да се използват само тръби и уплътнители, отговарящи на действащите стандарти. Максималната дължина на еластичната тръба не бива да надвишава 2000 mm.

Уверете се, че тръбата няма да се допира до никакви подвижни части, които биха могли да я повредят.

Свързване към неподвижна тръбна инсталация.

Печката има съединител с резба G1/2".

Свързването към газовата инсталация трябва да бъде извършено по начин, който няма да предизвика напрежения в никоя от точките на инсталацията и на никоя от частите на уреда.

Използването на прекалено силен момент на затягане (по-голям от 20 Nm) може да доведе до повреда на връзката или изпускане на газ.

Тръбата за газоснабдяване не бива да се допира до металните елементи на задния капак на печката.

Свързване на печката към газовата инсталация

Внимание!

Печката трябва да бъде свързана към газовата инсталация за такъв вид газ, за какъвто е фабрично пригодена. Информация за вида газ, за който печката е фабрично пригодена, се намира на информационната табелка на уреда. Печката трябва да бъде свързана от инсталатор със съответната квалификация и само такъв инсталатор има право да пригоди печката за друг вид газ.

Внимание!

След всяка смяна на редуцир-вентила, трябва да се извърши технически преглед на печката обхващащ газовите вентили и действието на защитите срещу изтичане на газ.

Внимание!

След приключване на инсталацията на печката е необходимо да се провери херметичността на всички свързани тръби, например с помощта на вода и сапун.

За проверка на херметичността не бива да се използва огън.

Горелка от тип Somipress (съгласно означението „ SOMI press” на корпуса на горелката)			Вид газ	
			G20 2H 20 mbar	G30 3B/P 30 mbar
Помощна	Диаметър на дюзата	mm	0,72	0,52
	Топлинно натоварване	kW	1,00	1,00
	Разход на газ	g/h	-	73
голяма	Диаметър на дюзата	mm	1,17	0,83
	Топлинно натоварване	kW	2,80	2,80
	Разход на газ	g/h	-	204

Пламък	Смяна на течния газ със земен газ	Смяна на земния газ с течен газ
голям	1. Дюзата на горелката се сменя с подходяща съгласно таблицата на дюзите	1. Дюзата на горелката се сменя с подходяща съгласно таблицата на дюзите
икономичен	2. Регулационният винт се развърта леко и се регулира големината на пламъка	2. Регулационният винт се завърта внимателно и се проверява големината на пламъка.

Приложените горелки в газовите котлони не изискват регулиране на притока на въздух. Правилният пламък има изразени конусовидни пламъчета на цвят синьо-зелени вътре. Късият, издаващ шум пламък или дългият, жълт и димящ пламък, без оформени конусовидни пламъчета показват, че газът в инсталацията не е с подходящо качество или че горелката е повредена или замърсена. За да проверите пламъка, трябва да оставите горелката да загрее за около 10 минути при пълна мощност на пламъка, а след това завъртете регулатора на вентила на “икономичен” пламък. Пламъкът не може да изгасне нито да прескочи на дюзите.

фиг. 5а - Смяна на дюзата на горелката на газовия котлон – развъртете дюзата с помощта на специален тръбен ключ 7 и я сменете с нова, подходяща за вида газ (виж таблицата по-горе).

Притокът на газ към газовите котлони се пуска и регулира с обикновени регулатори рис. А. В печките със защита се използва регулатор със защита от изтичане на газ рис. В. Регулирането на регулаторите се извършва при запалена горелка при положение “икономичен” пламък с помощта на регулационна отвертка размер 2,5 мм.

фиг. 5b - Обикновен регулатор Copreci
фиг. 5c - Регулатор със защита от изтичане на газ Copreci

Регулирането на пламъка така, че да е ефективен се извършва от монтьора на място при потребителя. Зависи от вида на газа, които се използва и налягането му.

Внимание!

След приключване на регулацията е необходимо да се залепи лепенка с описание на вида газ, към който е пригодена печката.

Мястото където ще бъдат инсталирани уредите, както и техният монтаж трябва да бъдат съобразени с инструкцията за експлоатация. Препоръчва се уредът да бъде монтиран от оторизирани сервизи. За да бъде валидна тази гаранция, е **ЗАДЪЛЖИТЕЛНО** монтажът на всички газови уреди да бъде извършен от оторизиран сервиз.

При първоначално ползване

- Отстранете амбалажа, извадете всичко от шкафа, почистете вътрешната страна на фурната и на печката.
- Извадете и почистете аксесоарите на фурната с топла вода и течен препарат.
- Включете вентилатора или отворете един прозорец.
- Нагрейте фурната (до температура от 250°C за приблизително 30 минути), отстранете петната и мийте я много внимателно; зоните за нагряване на печката трябва да се нагряят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

Механичен таймер M*

Таймерът не управлява работата на печката. Това е звук сигналатор, припомнящ за необходимостта от извършване на действия по приготвянето на ястията. Интервалът на измерване на времето е от 0 до 60 минути.

Фиг.6а

Механичен таймер Ms*

Таймерът служи за управление на работата на фурната. Може да се настрои в интервала от 0 до 120 минути. След изтичане на настроеното време се включва звуковият сигнал и фурната автоматично се изключва.

Програмиране — завъртете регулатора по посока на часовниковата стрелка и настройте желаното време.

фиг. 6b

Когато регулаторът е настроен на положение "0", фурната няма да започне да работи.

Ако нямате намерение да използвате функцията таймер, регулаторът трябва да се настрои на следното положение 

фиг. 6с

A felületi égők kezelése

Избор на съдове

Обърнете внимание диаметърът на дъното на съда да бъде винаги по-голям от кръга на пламъка на горелката, а съдът да бъде затворен с капак. Препоръчително е диаметърът на тенджерата да бъде около 2,5 – 3 пъти по-голям от диаметъра на горелката, т.е. за:

- помощния газов котлон — съд с диаметър от 90 до 150 мм,
- средния газов котлон — съд с диаметър от 160 до 220 мм,
- големия газов котлон — съд с диаметър от 200 до 240 мм, а височината на тенджерата не бива да бъде по-голяма от диаметъра ѝ.

фиг. 6d:

a - НЕПРАВИЛНО

b - ПРАВИЛНО

Регулатор за управление на работата на газовите котлони

фиг. 6е:

a - Положение изключен газов котлон

b - Положение икономичен пламък

c - Положение голям пламък

Запалване на газовите котлони без електрическо запалване

- запалете клечка кибрит,
- натиснете регулатора докрай и го завъртете наляво на положение "голям пламък" ,
- запалете газа с клечката кибрит,
- регулирайте пламъка на желаната мощност (напр. „икономичен“ )
- изключете газовия котлон след приключване на готвенето, като завъртите регулатора надясно (на положение "изключен" )

Запалване на газовите котлони* ☆○

- натиснете бутона за искрово запалване обозначен с ,
- натиснете регулатора докрай и го завъртете наляво на положение "голям пламък" ,
- задръжте така, докато газа не се запали,
- регулирайте пламъка на желаната мощност (напр. „икономичен“ )
- изключете газовия котлон след приключване на готвенето, като завъртите регулатора надясно (на положение "изключен" )

Внимание!

При моделите печки със защита от изтичане на газ е необходимо при запалване да задръжите около 10 секунди натиснат докрай регулатора на положение "голям пламък", за да се включи защитата.

* по избор

Избор на пламък на газовия котлон

Правилно регулираните газови котлони имат пламък със светлосин цвят с ясно оформени вътрешни конусовидни пламъчета. Изборът на големината на пламъка зависи от избраното положение на регулатора на газовия котлон:

- голям пламък
- малък пламък (наречен "икономичен")
- изключен газов котлон (притокът на газ е затворен).

В зависимост от нуждите е възможно плавното настройване на големината на пламъка.

фиг. 6f
а - НЕПРАВИЛНО
б - ПРАВИЛНО

Внимание!

Забранено е регулирането на пламъка между положението изключен газов котлон и положението голям пламък

Функциите на фурната и използването им

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата (ако има такава). Фурната може да се контролира с помоща на бутон, който се използва както и вградения бутон заедно с бутон за регулиране на температурата.

Фиг.6i

Внимание!

При моделите без скара, знака  не се намира върху бутона.

Възможни положения на бутоните



Отделно осветление за фурната

Чрез завъртане на бутон в това положение, осветлението във фурната ще е включено. Използвайте го, например когато искате да почистите вътрешността на фурната.



100-250
°C

Горния и долния нагревател са включени

Термостата позволява на ползвателя да настрои температурата на стойност от 100°C и 250°C. Използвайте фурната когато искате да опечете нещо.



Включен грил

Когато бутон е в това положение, става възможно запичането на храните които са сложени на скарата.



Горния нагревател е включен

Когато бутон е в това положение, фурната загрева с помоща на горния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отгоре.



Долния нагревател е включен

Когато бутон е в това положение, фурната загрева с помоща на долния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отдолу.

Включване и спиране на фурната

За да включите фурната трябва да:

- трябва да направите необходимите настройки за функциониране на фурната, температура и начин на загревяне.
- Настройте бутон в желаното положение като го завъртите надясно.

Фиг.6z

Действие на защитата от изтичане на газ*

Някои модели имат автоматична система за спиране на притока на газ до газовия котлон в случай, че пламъкът изгасне.

Тази система предпазва от изтичане на газ, когато пламъкът на газовия котлон изгасне, напр. в резултат от заливането му.

Запалването на газовия котлон отново се извършва от потребителя.

Зона за приготвяне*

Съдовете, които имат неръждаемо или алуминиево дебело дъно, са перфектния избор при използване на електрическия котлон. Също така можете да използвате съдове от стъклокерамика при условие, че диаметър им отговаря на диаметъра на електрическия котлон.

- варене на зеленчуци
- 1 варене на картофи
- приготвяне на супа или голямо количество храна
- 2 запичане на месо или бавно пържене
- запичане на месо, риба
- 3 варене, бързо загревяне, пържене
- 0 спиране

фиг. 6g

Предупреждаваме ви, че рязката промяна на температура може да повреди стъклени съд. За това, не трябва да слагате студена вода във нагрят съд или да поставите топъл съд върху студена повърхност, като тези от метал или камък тъй като стъклото не е издържливо на термичен шок.

Ако използвате термоустойчиви стъклени съдове, не трябва да включвате на по-голямо степен от 2 електрическия котлон.

* по избор

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрятa фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутонa се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".
Спиране на фурната – за да спрете фурната, завъртете бутонa в положение "0", като завъртите налясно. Светлината ще изгасне.

Функциите на фурната и използването им

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата. Фурната може да се контролира с помоща на бутонa за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутонa в желаното положение, както и бутонa за регулиране на температурата – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутонa в желаното положение.

Фиг.6j

Фиг. 6k

Фурната ще се включи чрез натискане на двата бутонa в положение "•"/"0".

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помоща на бутонa за регулиране на температурата.

Возможные положения ручки



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутонa е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.



Включена скара

"Повърхностната" скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



Включен горен нагревател

Тази позиция на бутонa позволява на реализирането на нагряване на фурната само от горния нагревател. Използва се при припичането на ястието отгоре, допълнително припичане.



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутонa позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с пълнка от плодове, "мокри" сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател
Когато бутонa е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на

сладкиши, месо, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.

Сигналната лампа

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрятa фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутонa се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата. Фурната може да се контролира с помоща на бутонa за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутонa в желаното положение,

Фиг.6l

както и бутонa за регулиране на температурата – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутонa в желаното положение.

Фиг.6k

Фурната може да бъде изключена с настройване то на двата бутонa в позицията, "•" / "0".

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помоща на бутонa за регулиране на температурата.

0

Липса на настройки



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутонa е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.



Бързо нагряване

Включен горен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



Размразяване

Включен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.



Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутонa е в това положение, фурната включва функцията комбинирана скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.



Усилен грил (Supergrill)

Включването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



Включена скара

“Повърхността” скара се използва при печене на малки порции месо: стейкове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с пълнка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател
Когато бутон е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, месо, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.



Включен вентилатор и долен и горен нагревател.
Когато бутон е в тази позиция, фурната реализира функцията сладкиш/хляб. Конвенционална фурна с вентилатор (препоръчва се по време на печене).

Фурната може да бъде изключена с настройването на двата бутона в позицията, * / „0“.

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помощта на бутон за регулиране на температурата.

0



Липса на настройки

Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутон е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.



Бързо нагряване

Включен горен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



Размразяване

Включен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.



Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутон е в това положение, фурната включва функцията комбинирана скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.



Усилен грил (Supergrill)

Включването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



Включена скара

“Повърхността” скара се използва при печене на малки порции месо: стейкове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутон позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с пълнка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател

Когато бутон е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, месо, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.

Сигналната лампа

Фиг.6з

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, R и L. R сигнал означава, че фурната е включена. Ако L светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път L светлина. Тогава когато печете, L светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). R сигнал може да се включи тогава когато бутон се намира в положение „вътрешно осветяване на фурна“.

Фурна с автоматично въртене на въздуха (включва вентилатор и загреващ елемент с ултра вентилатор)

Фурната може да се загрева с помощта на елементите за загреване на горното и долното ниво, на скара и на загреващия елемент с ултра вентилатор. Използването на фурната е контролирано с помощта на бутон за функции – за настройване на функция, трябва да въртите бутон на избраната позиция, и на бутон за регулиране на температурата

– за настройване на желаната функция трябва да въртите бутон на избраната позиция.

Фиг.6м

Фиг.6к



Включена циркулация на горещ въздух

При тази позиция на бутона се включва циркулацията на горещия въздух във вътрешността на камерата на фурната. Въздухът се премества благодарение на термо вентилатора разположен на централно място на задната стена на камерата на фурната. В сравнение с конвенционалното печене, при тази функция се използват по-ниски температури за печене. Използването на този начин на печене позволява на равномерно разпределяне на горещия въздух около печеното ястие.



Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

Когато бутон е в тази позиция, фурната реализира функцията сладкиш/хляб. Конвенционална фурна с вентилатор (препоръчва се по време на печене).



Включен горещ въздух и долен нагревател

При тази позиция на бутона фурната реализира функцията горещ въздух и включен долен нагревател, което води до повишаване на температурата от долната страна на ястието.

Сигналната лампа

Фиг.6з

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрятa фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутон се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".

Използване на скарата*

Процеса на печене се осъществява с помоща на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.

За да включите скарата трябва да:

- Настройте бутон за функции в положение обозначено
- Загрейте фурната приблизително 5 минути (вратата на фурната да е затворена).
- Сложете тавата на подходящо ниво за приготвяне, а ако печете върху скарата сложете на по ниско ниво друга тава за събиране на остатъци (под грила).
- Фиксирайте защитното устройство на бутоните и затворете вратата на фурната.

При печене с помоща на функцията и комбинирания скара, температурата трябва да е настроена на 210°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

Внимание!

Печенето става при затворена вратичка на фурната. Когато използвате нагревателя за препичане, елементите на печката се нагряват. Препоръчва се да не се допускат деца до фурната.

Използване на грила*

Грилът дава възможност за въртене при приготвянето на печени ястия във фурната. Служи най-вече за печене на птици, шишчета, наденички и др. подобни. Включването и изключването на въртенето на грила става заедно с включването и изключването на функцията за печене. При използването на тези функции по време на печене могат да възникнат временни прекъсвания във въртенето на грила или смяна на посоката на въртене. Това не влияе върху функционалността и качеството на печене.

Внимание!

Грилът няма отделен регулатор за управление. Печенето трябва да се извършва при леко отворена вратичка на фурната с поставен предпазител на регулаторите.

Приготвяне на ястия на грил:

(виж рисунките):

- сложете хранителните продукти на шиша на грила и я закрепете с помощта на вилиците,
- сложете рамката на грила във фурната на работно ниво 3 броено от долу,
- края на шиша на грила пхнете в задвижващия вал, обърнете внимание улея на металната част на дръжката на грила да се опира върху рамката
- развъртете дръжката
- пхнете тавата на най-ниското ниво на фурната и затворете вратичката

Фиг.6у

* по избор

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по - добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помоща на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).

- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желанието.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

Запичане на месото

- Можете да пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се приготвят върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато приготвяте месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- Когато приготвяте месо на нивото за изсушаване или на скарата, препоръчваме Ви да поставите на най-ниското ниво една тава с аода.
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

Конвенционална фурна (долен нагревател + горен нагревател)

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

¹⁾ Затоплете празната фурна

²⁾ Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (долен нагревател + горен нагревател + вентилатор)

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бишкот		150	3	25 - 35
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		210	4	14 - 18
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

¹⁾ Затоплете празната фурна

²⁾ Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (нагревател за готвене с вентилатор + вентилатор)

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		210	4	14 - 18
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Говеждо		160 - 180	2	120 - 160
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Свинско		160 - 190	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Пиле		175 - 190	2	60 - 70
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

¹⁾ Затоплете празната фурна

²⁾ Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

Чрез всекидневно почистване и поддръжка на печката ще предпазите уреда от повреда при функциониране.

Преди да почистите печката, тя трябва да бъде спряна а бутоните да са в положение "●"/"0". Не почиствайте печката ако не е напълно изтинала.

Газови котлони, решетка на плота около котлоните, корпус на печката

В случай че газовите котлони и решетката се замърсят, тези елементи трябва да се свалят от печката и да се измият с топла вода с препарат за миене на мазнината и замърсяванията. След това те трябва да се подсушат. След като свалите решетката, внимателно измийте плота около котлоните и го изтрийте със суха, мека кърпа. Особено внимателно поддържайте чистотата на отворите на пламъците на пръстените под капачетата – виж рисунката по-долу. Почистете отворите на дюзите на горелките, като използвате за отпушването им тънка медна тел. Не използвайте стоманена тел, не развъртайте отворите. - фиг. 7).

Внимание!

Елементите на газовия котлон трябва винаги да бъдат сухи. Капките вода могат да спрат притока на газа и да причинят неправилно горене на горелката.

Проверте, дали елементите на горелката са добре поставени след чистене. Неправилната позиция на капачката на горелката може да доведе до сериозна повреда на горелката. фиг. 8).

- За миене на емайлираните повърхности използвайте слаби миещи препарати. Не използвайте средства за почистване със силно абразивно действие, като напр. прахове за триене с абразивни частици, абразивни пасти, камък, пемза, телчета и др.
- Печката с неръждаем плот изисква внимателно предварително измиване на работния плот, преди да започнете да използвате печката. Не забравяйте да отстраните остатъците от лепилото от фолиото, свалено от тавите при поставянето им, и тиксото, използвано при опаковане на печката. Почиствайте плота редовно след всяко използване. Не допускате работният плот силно да се замърси, а особено изкипелите течности да загорят. Препоръчва се използването за предварително и текущо почистване на средства тип Stahl-Fix.

Фурна

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Тогава когато я почиствате, светнене вътрешното осветление, за да виждате по-добре.
- Вътрешността на фурната трябва да се почиства само с топла вода и много малко течен препарат.
- Почистване с пара:*
- Сипете 250мл. Вода (1 чаша) в един съд и го сложете на най-долното ниво.

- Затворете вратата на фурната
- Настройте температурата на 50°C а бутона за функции в положение за нагриване на долен нагревател.
- Загрейте вътрешността на фурната за 30 минути.
- Отворете вратата на фурната, изтрийте вътрешността с помоща на кърпа или гъба и измийте с топла вода и течен препарат. Внимание! Влагата или мръсната вода под печката може да се образува при почистването с пара.
- След почистване на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

Внимание!

Не трябва да използвате абразивни продукти за почистване и поддръжка на предното стъклено табло.

Смяна на лампата на фурната

За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.

- Настройте всички бутони за контрол в положение "●"/"0" и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Отвъртете лампата и поставете друга – лампа, която издържа на по-висока температура (300°C) със следните параметри:
 - Волтаж 230 V
 - Мощност 25 W
 - Резба E14.

Лампа за фурна - Фиг. 9

- Завъртете лампата и се осигурете, че е фиксирана добре.
- Завъртете на място капака.

Смяна на халогенната лампа на осветлението на фурната*

С цел да се предотврати опасността от токов удар, преди смяна на халогенната лампа трябва да се уверите, дали уредът е изключен.

- Настройте всички бутони за контрол в положение "●"/"0" и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Извадете халогенната лампа, като я изтеглите отдолу с помощта на кърпа или хартия, при необходимост халогенната лампа да се сменят с нова G9 -напрежение 230V -мощност 25W
- Прецизно поставете халогенната лампа в гнездото.
- Монтирайте плафониерата на лампата

Лампа за фурна - Фиг. 9а

Забележка: Трябва да внимавате, да не докосвате халогенната лампа директно с пръсти!

* по избор

Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите*

Фурните, маркирани с буква D са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове*). За тяхното отстраняване, дръпнете челното устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство. Фиг. 10

Духовки, обозначенные буквами Dp*, оборудованы в нержавеющей телескопической (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противень. Фиг. 10а

- Печките, означени с буква **K*** в наименованието, са оборудвани с вложки със специално самопочистващо се емайлово покритие. Благодарение на това покритие замърсяванията от мазнини или остатъците от храни могат да бъдат самоотстранени при условие, че не са изсушени или загорели (остатъците от храни и мазнини трябва да се отстраняват по най-бързия начин, докато не са се изсушили или загорели, като по този начин ще се предотврати дълготривото самопочистване на фурната). С цел самопочистване на фурната трябва да я включите за 1 час при зададена температура 250°C. Ако остатъците от храни са по-малки, можете на малките времето за самопочистване.

Важно!

Тъй като процесът на самопочистване е свързан с консумирането на енергия, преди всяко почистване трябва да проверите степента на замърсяване. След констатиране на намаляване на самопочистващите качества на вложките, можете да ги смените с нови. Вложките са достъпни в сервизните пунктове или в магазините. Ако изберете традиционните методи за почистване, не бива да забравяте, че самопочистващото емайлово покритие е податливо на триене и за почистването не бива да използвате разяждащи почистващи препарати или твърди кърпи. Фиг. 10b

Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на границион период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

Внимание!

Всички поправки и дейности трябва да се извършат от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

Извадете вратата

За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за поддръжане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. 12A). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се сваля отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.

Фиг 12A - Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло*

- С помощта на плоска отверка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (Фиг. 12B).
- Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12B, 12C)
- Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- Фиг 12D, 12D1.
- Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.
Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуете «щракване». След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуете «щракване».

фиг. 12D - Изваждане на вътрешното стъкло. 3 стъкло.

фиг. 12D1 - Изваждане на вътрешното стъкло. 2 стъкло.

* по избор

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

- Спрете всички функционални зони на печката
- Извадете захранващия кабел от контакта
- Обърнете се към упълномощен сервизен техник
- Малките грешки могат да се отстранят, като прегледате инструкциите посочени в долната таблица. Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Горелката не се запалва	замърсени отвори на пламъка	затворете вентила за спиране на газа, спрете регулаторите на горелките, проветрете помещението, свалете газовия котлон, почистете и продухайте отворите на пламъците
2. Запалването на газа не работи	прекъсване в захранването с електричество	проверете предпазителя на инсталацията вкъщи, сменете предпазителя, ако е изгорял
	прекъсване в захранването с газ	отворете вентила за захранване с газ
	замърсено (запушено от мазнина) устройство за запалване на газа	почистете устройството за запалване на газа
	регулаторът не е натиснат достатъчно дълго	задръжте натиснат регулатора, докато не се появи пламък около целия кръг на котлона
3. Пламъкът при запалване на горелката изгасва	регулаторът е пуснат прекалено бързо	задръжте натиснат регулатора по-дълго на положение "голям пламък" проверете предпазителя
4. електрическите елементи не работят	прекъсване в захранването с електричество	на инсталацията вкъщи, сменете предпазителя, ако е изгорял
5. Дисплеят на устройството за програмира мига "0:00".	Апаратът бе изключен от източник за електрозахранване или стана временно прекъсване на електрозахранването.	Вижте текущото време (вижте Използването на устройството за програмиране)
6. не работи осветлението на фурната	разхлабена или повредена крушка	затегнете крушката или я сменете, ако е изгоряла (виж раздел Почистване и поддръжка)

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж
Мощност
Размерина печката (IхLхA)

230/400V ~ 50Hz
Максимално 5,9 kW
50/85/60 cm

Спазва законите UE

Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Šporet je posebno jednostavan za upotrebu i izuzetno efikasan. Nakon što pročitate uputstvo za upotrebu, rukovanje šporetom će biti lako.

Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost.

Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom pročitajte uputstvo za upotrebu.

Pažljivo sledeći ove instrukcije, moći ćete da izbegnete bilo kakve probleme pri korišćenju uređaja.

Važno je da uputstvo za upotrebu čuvate na sigurnom mestu, tako da ga možete konsultovati bilo u koje vreme.

Neophodno je da pažljivo sledite instrukcije iz uputstva u cilju sprečavanja mogućih nezgoda.

SADRŽAJ

POŠTOVANI KORISNIČE	66
KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU	66
BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE	67
OPIS UREĐAJA	70
INSTALACIJA	71
RAD	74
REČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI	79
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	82
РЕЧЕНЈЕ У РЕРНИ-ПРАКТИЧНИ САВЕТИ	84
TEHNIČKI PODACI	84

KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



Svako ko pravilno upotrebljava energiju ne šteti samo novac, već i savesno učestvuje u očuvanju životne sredine. Stoga čuvajte el. energiju! Na ovaj način to možete učiniti:

- Koristite pravo posuđe za kuvanje.

Serpa nikada ne sme biti manja od veličine krune gorionika.

Imajte na umu da poklapate šerpe.

- Održavajte gorionike, rešetku koja poklapa gorionik i ploču čistom. Nečistoća sprečava raspodelu toplote – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu.

Uopšte, utvrdite da su otvori za izlaz plamena u prstenovima ispod poklopaca i otvori mlaznica gorionika čisti.

- Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!).
- Ne otvarajte bespotrebno i često vrata rerne.
- Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane. Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na gorioniku šporeta.
- Iskoristite preostalu toplotu iz rerne. Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.
- Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena. Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.
- Sve naslage odmah očistite.
- Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.

Utrošak energije bespotrebno raste.



OTPAKIVANJE

Uređaj je tokom transporta zaštićen od oštećenja ambalažom. Nakon otpakivanja, molimo da zaštitnu ambalažu odložite na način da ne predstavlja štetu za životnu sredinu.

Svi materijali koji su upotrebljeni za ambalažu su bezopasni za životnu sredinu i mogu se reciklirati 100%, a obeleženi su odgovarajućim simbolom.

Napomena! Materijali za pakovanje (polietilenske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domašaja dece.

ODLAGANJE UREĐAJA



Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za reciklažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili ambalažu je stavljen odgovarajući simbol.

Uređaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala

ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine. Informišite se u lokalnoj nadležnoj službi o odgovarajućim centrima za odlaganje dotrajalih uređaja.

Pažnja. Uređaj i njegovi dostupni delovi se greju tokom upotrebe. Posebnu pažnju obratiti na mogućnost dodira grejaćih elemenata. Deca ispod 8 godine života trebala bi da se drže što dalje od uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godine života i starija; osobe sa fizičkim, senzorskim i mentalnim ograničenjima; osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili postupaju prema instrukciji za upotrebu uređaja koju im objašnjava osoba odgovorna za njihovu bezbednost. Paziti da se deca ne igraju sa opremom. Deca bez nadzora ne bi trebala da čiste i opslužuju uređaj.

Pažnja. Kuvanje bez kontrole prisutnosti masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči može da bude opasno i da dovede do požara.

NIKAD ne pokušavaj da gasiš požar vodom. Isključi uređaj i prekrij plamen, na primer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

Pažnja. Ako je površina napuknuta, isključiti struju ciljem izbegavanja mogućnosti električnog udara.

Uređaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar rerne.

Kada upotrebljavate uređaja, dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli. Preporučujemo da decu držite van domašaja rerne.

Pažnja. Ne koristiti hrapava sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu da izgrebu površine, što može da prouzrokuje pucanje stakla.

Pažnja. Da biste izbegli mogućnost strujnog udara, pre nego što počnete da menjate sijalicu proverite da li je uređaj isključen.

Pre nego što otvorite poklopac šporeta, preporučujemo da očistite bilo kakve nečistoće. Sačekajte da se površina ploče ohladi pre nego što spustite poklopac.

Za čišćenje uređaj zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

Pažnja. Korišćenjem uređaja za kuvanje i pečenje stvaraju se toplota, vlaga i produkti izgaranja u prostoriji u kojoj je uređaj postavljen. Pobrinite se da kuhinjski prostor bude dobro provetren, posebno kada je uređaj u upotrebi.

Dugotrajna intenzivna upotreba uređaja može da zahteva dodatnu ventilaciju, na primer povećanje efikasnosti mehaničke ventilacije (ako se koristi), dodatnu ventilaciju radi bezbednog uklanjanja produkata izgaranja uz osiguranje razmene vazduha u prostoriji.

Posavetujte se sa stručnjakom pre postavljanja dodatne ventilacije.

Pažnja. Uređaj sme da se koristi samo za kuvanje i pečenje. Ne sme da se koristi u druge svrhe, npr. za grejanje prostora.

Ovaj uređaj je namenjen uobičajenim funkcijama u kućnom okruženju (npr. kuvanje) od strane nestručnih korisnika.

Primeri kućnih okruženja:

- kuće i stanovi,
- prodavnice, kancelarijski prostori i druga slična radna mesta,
- seoska domaćinstva, farme,
- hoteli, moteli i drugi stambeni objekti u kojima uređaj koriste nestručni korisnici.

- Uređaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar rerne.
- Molimo vas da, dok uređaj radi, obratite pažnju na decu, jer ona ne znaju kako se rukuje šporetom. Uopšte, vruća površina gorionika, unutrašnjost rerne, rešetke, panel vrata, i posude sa vrućim tečnostima koje se nalaze na ploči mogu prouzrokovati opekotine kod dece.
- Vodite računa da napojni kablovi drugih kućnih aparata (npr. miksera) ne dodiruju zagrejane delove šporeta.
- Ne stavljajte zapaljivi materijal u fioku dok koristite uređaj jer može doći do požara.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrevavanja.
- Pri ključanju, ne dozvolite da se jelo izliva po gorioniku.
- Ako je šporet oštećen, možete ga ponovo upotrebiti taknakon što ga popravi specijalizovano lice.
- Ne otvarajte ventil za dovod plina ili ventil na boci pre nego što proverite da li su sva komandna dugmad zatvorena.
- Ne dozvolite da se gorionici zaprljaju ili da se tečnosti izlivaju po njima. Ukoliko se zaprljaju, gorionike očistite odmah pošto se ohlade.
- Ne stavljajte posude direktno na gorionike.
- Ne stavljajte šerpe teže od 10 kg na rešetku koja poklapa jedan gorionik ili posude čija ukupna težina prelezi 40 kg na rešetku koja poklapa sve gorionike.
- Ne udarajte direktno po dugmadima i gorionicima.
- Ne stavljajte predmete teže od 15 kg na otvorena vrata rerne.
- Izmene i popravke izvršene od nekvalifikovanog lica nisu dozvoljene.
- Ne otvarajte komandnu dugmad šporeta ako u ruci nemate upaljenu šibicu ili upaljač za plin.
- Ne pokušavajte da napravite plamen tako što ćete duvati u gorionik.
- Usled zagrevanja, može doći do pucanja staklenog poklopca. Isključite sve gorionike pre spuštanja poklopca. (Odnosi se na šporete sa staklenim poklopcem).
- Ne vršite nikakve izmene na šporetu da biste ga prilagodili na drugačiji tip plina, ne pomerajte šporet na drugo mesto i ne pravite izmene kod napajanja strujom. Takve radnje jedino može izvršiti ovlašćeni električar ili monter.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgubiti površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Malu decu i osobe koje nisu u toku sa ovim uputstvom držite van domašaja ovog uređaja.
- UKOLIKO SUMNJATE DA PLIN NEGDE ISPUŠTA, NEMOJTE:
paliti šibice, paliti cigarete, uključivati i isključivati bilo koje električne aparate (zvono na vratima ili pekidače za svetlo), niti upotrebljavati neku drugu električnu i mehaničku napravu koja može izazvati električne ili perkusivne varnice. U takvom slučaju, morate odmah zatvoriti ventil na boci ili sistemu za dovod prirodnog plina, provetriti prostoriju i pozvati servisera da otkloni uzrok kvara.
- Ako dođe do bilo kakvog kvara izazvanog tehničkom greškom, isključite uređaj sa napajanja (sledeći gore navedena uputstva) i pozovite servis radi popravke.
- Ne povezujte nikakve antenske kablove (kao npr. radio) za dovod plina.
- Ukoliko plin koji ispušta (kod sistema za napajanje prirodnim plinom) proizvede vatru, istog momenta prekinite njegov dovod zatvaranjem ventila.
- Ukoliko plin koji ispušta (kod upotrebe plinske boce) proizvede vatru, prebacite preko boce mokro čebe da biste je ohladili i zatvorite ventil na boci. Pošto se ohladi, bocu iznesite van. Nije dozvoljeno korišćenje neispravne boce.
- Ukoliko šporet nećete upotrebljavati nekoliko dana, zatvorite glavni ventil za dovod plina; ako koristite plinsku bocu, zatvorite ventil nakon svake upotrebe.

1a

- 1 komandno dugme za podešavanje temperature
- 2 dugme za odabir funkcija rerne
- 3, 4, 5, 6 komandna dugmad za plinske gorionike
- 7 signalna lampica za temperaturu L
- 8 signalna lampica – indikator rada šporeta R
- 9 ručka na vratima rerne
- 10 električna ploča Ø 14,5 cm
- 11 električna ploča Ø 18,0 cm
- 12 rešetka
- 13 veliki gorionik
- 14 pomoćni gorionik

1b

- 1 komandno dugme za podešavanje temperature
- 2 dugme za odabir funkcija rerne
- 3, 4, 5, 6 komandna dugmad za plinske gorionike
- 7 signalna lampica za temperaturu L
- 8 signalna lampica – indikator rada šporeta R
- 9 ručka na vratima rerne
- 10 veliki gorionik
- 11 srednji gorionik
- 12 rešetka
- 13 pomoćni gorionik
- 14 električna ploča Ø 18,0 cm

2f- горионик

a- Sigurnosni ventil gorionika*

b- Upaljač varnice*

Оснащение плиты - перечень:

3a Поддон для выпечки*

3b Поддон для жарки*

3c Решетка для гриля (решетка для сушки)

3d Вертел –и вилки*

3e Боковые лестнички

*opcionalan

Navedene instrukcije su upućene kvalifikovanom stručnjaku koji instalira šporet. Ove instrukcije su sa ciljem da vas uvere da su instaliranje i održavanje izvedeni na najprofesionalniji mogući način.

Instalacija šporeta

- Kuhinja bi trebalo da bude suva i provetrena i da ima efikasan ventilacioni sistem u skladu sa postojećim tehničkim merama.
- Prostorija bi trebalo da ima ventilacioni sistem koji odvodi van kuhinjska isparenja nastala tokom procesa gorenja. Taj sistem bi trebalo da se sastoji od ventilacione rešetke ili aspiratora. Aspiratore treba instalirati u skladu sa uputstvima proizvođača. Šporet postavite na način da omogućite slobodan pristup svim kontrolnim elementima.
- U prostoriji takođe treba da bude obezbeđen neophodan dovod kiseonika zbog sagorevanja plina. Dovod vazduha ne sme biti manji od 2 m³/h po 1 kW snage gorionika. Vazduh može dolaziti spolja putem otvora za vazduh čiji je minimalni presek 100 cm², ili indirektno iz susjednih prostorija koje imaju ventilacione cevi povezane sa spoljašnjošću. (Crt. 4a).
- Ukoliko ste uređaj upotrebljavali intenzivni i duži vremenski period, može biti neophodno da otvorite prozor da biste poboljšali ventilaciju.
- U cilju zaštite od pregrevavanja okolnih površina, plinski šporet je uređaj iz
 - X – klase i može se ugraditi u element jedino iznad nivoa kuhinjske ploče, što je oko 850 mm iznad poda. Nisu preporučljivi kuhinjski elementi iznad ovog nivoa. Gornji sloj ili furnir nameštaja mora biti postavljen pomoću lepljive trake otporne na temperaturu 100°C. Time se sprečava deformacija površine ili odvajanje površinskog dela. Ukoliko niste sigurni o otpornosti vašeg nameštaja na visoke temperature, treba da ostavite približno 2 cm slobodnog prostora oko šporeta. Zid iza šporeta bi trebalo da bude otporan na visoke temperature. Tokom rada uređaja, njegova zadnja strana se može zagrejati i do 50°C više od sobne temperature.
- Šporet treba da bude postavljen na čvrstoj, ravnoj podlozi (ne stavljajte ga na postolje).
- Pre nego što počnete da upotrebljavate šporet, prvo ga poravnajte jer je to posebno važno kada se raspodeljuje masnoća u tiganju za prženje. U tu svrhu, dostupne se vam podesive nožice, ali nakon što uklonite fioku. Domet podešavanja je +/- 5 mm.

Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja kuhinje.*

Blokada je montirana da ne bi došlo do prevrtanja kuhinje. Zahvaljujući blokadi koja štiti od prevrtanja kuhinje, dete ne može da se np. popne na vrata peći i da istim uzrokuje prevrtanje kuhinje.

Crt.3z

Kuhinja vis. 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kuhinja vis. 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Priključivanje na plin

Pažnja!

Šporet mora biti povezan na odgovarajući dovod plina za koji je predviđen.

Podaci o tipu plina za koji je šporet fabrički podešen se nalaze na natpisnoj pločici.

Šporet na dovod plina sme priključiti samo ovlašćeni monter, i samo on/ ona ima pravo da prilagodi šporet na drugi tip plina.

Smernice za montažu

Monter bi trebalo da:

- Ima ovlašćenje za montiranje plinskih uređaja,
- Bude upućen u podatke sa natpisne pločice šporeta za koji je tip plina šporet podešen; podatke bi trebalo da uporedi sa uslovima za dovod plina na mestu gde se uređaj instalira,
- Proveri:
 - efikasnost ventilacije, to je efikasnost razmene vazduha u prostorijama,
 - delotvornost svih funkcionalnih elemenata šporeta,
 - da li postoji uzemljenje.

*opcionalan

Pažnja!

Šporet jedino može biti povezan na plinski bocu ili dovod prirodnog plina, i to od strane ovlašćenog montera, u skladu sa sigurnosnim pravilima.

Povezivanje na struju

Upozorenje!

Električarski radovi bi trebalo da budu izvedeni od strane odgovarajućeg kvalifikovanog i ovlašćenog električara. Nikakve izmene niti svojevolsne prepravke ne smete vršiti kod dovoda struje.

Uputstva za montažu

Šporet je predviđen za napajanje trofaznom naizmeničnom strujom (400V 3N~50Hz). Voltaža grejnih elemenata šporeta je 230V. Podešavanje šporeta da radi na monofaznom napajanju je moguće uz pomoć odgovarajućeg premošćavanja u priključnoj kutiji i to prema priključnom dijagramu ispod. Priključni dijagram takođe možete pronaći na poklopcu priključne kutije. Ne zaboravite da žica za povezivanje mora odgovarati tipu veze i ukupnoj snazi šporeta.

Priključni kabl mora biti obezbeđen.

Upozorenje!

Ne zaboravite da povežete sigurnosno električno kolo na terminal priključne kutije obeležen ⊕.

Kod napajanja električnom strujom za šporet mora postojati sigurnosni prekidač koji omogućava da se napajanje strujom prekine u slučaju nužnosti. Rastojanje između radnih kontakata sigurnosnog prekidača mora biti minimum 3 mm.

Pre nego što šporet priključite na napajanje strujom, važno je da pročitate podatke sa natpisne pločice i priključnog dijagrama.

Crt.4b

Prilagođavanje šporeta na različite tipove plina

Ovu radnju sme izvršiti samo odgovarajući ovlašćeni monter.

Ako se plinski priključak šporeta razlikuje od onog koji je predvideo proizvođač, a to je G20 20 mbar, mlaznice gorionika moraju biti zamenjene i morate podesiti plamen.

Da biste prilagodili šporet na drugu vrstu plina, trebalo bi da:

- zamenite mlaznice (pogledajte tabelu ispod),
- podesite „ekonomični plamen“.

Pažnja!

Šporeti su od strane proizvođača namenjeni da im gorionici budu fabrički podešeni, da koriste vrstu plina koja je navedena na njihovoj natpisnoj pločici i u garantnom listu.

Šporet ima priključke creva sa maticom promera 1/2".

Zapušač morate zavrnuti pomoću dinamometričnog ključa, sa maksimalnim obrtajem 20 Nm. Preporučujemo da spojeve zapečatite pomoću teflon trake. Ako došlo do prejakog zavrtnja ili ste upotreбили silu, spoj će biti oštećen i popustljiv.

Kada šporet povezujete na gradski plin, na terminal ventila spoljašnjeg navoja R1/2" zašrafite metalni vrh creva čija je minimalna dužina 0.5 m, a završetak 8x1mm. Da biste metalni vrh zašrafili unutra, treba da odvrnete oprugu poklopca šarke. Crevo ne sme biti u dodiru sa metalnim delovima na zadnjoj strani šporeta.

Pažnja!

Po završetku instaliranja šporeta, proverite zaptivanje spojeva pomoću sapunice. Ne pokušavajte da proverite zaptivanje upotrebom vatre

Pažnja!

Posle svake promene reduktora obaviti tehnički pregled kuhinje koji obuhvata ventile za gas i delovanje zaštite od isficanja gasa.

Gorionik tipa Somipress (oznaka „SOMIpress” na korpusu gorionika)			Vrsta gasa	
			G20 2H 20 mbar	G30 3B/P mbar
Pomoćni	Prečnik dizne	mm	0,72	0,52
	Toplotno opterećenje	kW	1,00	1,00
	Potrošnja plina	g/h	-	73
velika	Prečnik dizne	mm	1,17	0,83
	Toplotno opterećenje	kW	2,80	2,80
	Potrošnja plina	g/h	-	204

Plamen gorionika	Promena sa tečnog plina na prirodni plin	Promena sa prirodnog plina na tečni plin
Pun	1. Zamenite mlaznicu gorionika odgovarajućim tipom u skladu sa tablicom o mlaznicama	1. Zamenite mlaznicu gorionika odgovarajućim tipom u skladu sa tablicom o mlaznicama
Ekonomičan	2. Lagano odvijte podesivi zavrtnj i podesite veličinu plamena.	2. Lagano zašrafite podesivi zavrtnj i proverite veličinu plamena.

Da biste izvršili podešavanja, izvadite dugmad. Elementi za podešavanje gorionika rerne su dostupni nakon izvlačenja poda unutar rerne.

Gornji plamenici ne zahtevaju podešavanje prvog strujanja vazduha. Pravi plamen ima jasnu unutrašnju kupu plave ili zelene boje.

Kratak, jak plamen, ili dug, žut plamen koji se dimi, bez jasnih ovičenih kupa, pokazuju neodgovarajući kvalitet plina u cevovodu vašeg domaćinstva ili zaprljan gorionik. Da biste proverili plamen, podesite na gorioniku 10 minuta pun plamen, pa posle okrenite dugme ventila na poziciju ekonomičnog plamena. Plamen ne bi trebalo da nestane ni da iskoči preko mlaznica.

Crt. 5a - Zamena mlaznica gorionika – odvijte mlaznicu pomoću specijalnog ključa br.7 i zamenite je novom potrebnom za vrstu plina koju koristite (vidi tabele).

Dovod plina do gornjih plamenika je otvoren i podešava se pomoću komandi za regulisanje. Kod šporeta koji imaju sigurnosni ventil, koristi se komanda za gornji plamenik sa sigurnosnim ventilom. Komande treba da podešavate kada je gorionik uključen na poziciju ekonomičnog plamena, i to koristeći šrafciğer za podešavanje veličine 2,5 mm.

Crt.5b - komanda „Copreci”
Crt.5c - komanda „Copreci”

Regulaciju štedljivog plamena obavlja instalater i regulacija mora da se obavi kod korisnika. Zavisi od vrste korištenog gasa i njegovog pritiska.

Pažnja!

Nakon što ste završili podešavanje, zalepite nalepnicu na kojoj je naznačeno na koju vrstu plina je šporet sada podešen.

Pre prve upotrebe

- Uklonite ambalažu,
- Ispraznite fioku, očistite fabričke zaštitne delove iz unutrašnjosti rerne,
- Pribor iz rerne izvadite i operite toplom vodom i sa malo tečnog sapuna,
- Uključite ventilaciju u sobi ili otvorite prozor,
- Zagrejte rernu (do temperature od 250°C, oko 30 min.), uklonite mrlje ako ih ima i pažljivo operite.
- Kada rukujete šporetom, pažljivo sledite bezbednosne instrukcije.

Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.

Hronometar M*

Hronometar ne može kontrolirati korišćenje peća. Čuti ćete zvučni signal koji će javiti zaključak kratkih aktivnosti za pripremu. Vreme može biti određeno od 0 do 60 minute.

Crt.6a

Mehanički uredjaj za odmeravanje minuta* Ms*

Uredjaj za odmeravanje minuta je namenjen za upravljanje radom pećnice. Može se ga programirati u okviru od 0 do 120 minuta. Nakon protoka programiranog vremena uključuje se zvučni signal i pećnica će se automatski isključiti. Programiranje – okretaljku okrenuti u smeru kazaljki na satu i programirati traženo vreme.

Crt. 6b

Kada se okretaljka nalazi u poziciji „0” pećnica neće početi sa radom. Ako ne nameravate upotrebljavati funkciju uredjaja za odmeravanje minuta, okretaljku treba staviti u poziciju .

Crt. 6c

Kako da koristite gornje plamenike

Izbor posuđa

Imajte na umu da prečnik dna posude uvek bude veći od krune gorionika, i da sud bude poklopljen. Preporučljivo je da prečnik dna posude bude 2.5 do 3 puta veći od prečnika gorionika, što je:

- Za pomični gorionik – posuda prečnika od 90-150 mm,
- Za srednji gorionik - posuda prečnika od 160-220 mm,
- Za veliki gorionik - posuda prečnika od 200-240 mm, a visina posude ne bi trebalo da bude veća od njenog prečnika.

Crt. 6d:

- a - WRONG
- b - RIGHT

Komandna dugmad za plinske gorionike

Crt. 6e:

- a - Pozicija „isključeno”
- b - Pozicija „ekonomičan plamen”
- c - Pozicija „veliki plamen”

Paljenje bez upaljača

- Upalite šibicu,
- Pritisnite dugme do kraja i okrenite ga na levo do pozicije „veliki plamen” ,
- Upalite plin pomoću šibice,
- Podesite željenu veličinu plamena (npr. „ekonomičan” )
- Pošto završite sa kuvanjem, isključite gorionik okretanjem dugmeta na desnu stranu (do pozicije „isključeno” )

Dugme za paljenje varnice* ☆○

- Pritisnite dugme za paljenje varnice označeno sa ☆,
- Pritisnite dugme do kraja i okrenite ga na levo do pozicije „veliki plamen” ,
- Zadržite dok se plin ne upali,
- Podesite željenu veličinu plamena (npr. „ekonomičan” )
- Pošto završite sa kuvanjem, isključite gorionik okretanjem dugmeta na desnu stranu (do pozicije „isključeno” )

Komandno dugme za paljenje*

- Pritisnite dugme do kraja i okrenite ga na levo do pozicije „veliki plamen” ,
- Zadržite dok se plin ne upali,
- Nakon što se plamen pojavio, otpustite komandno dugme i podesite željenu veličinu plamena.

Pažnja!

Kod šporeta koji imaju sigurnosni ventil za gornje plamenike, da biste ga aktivirali, kada palite plin držite dugme pritisnuto 10 sekundi na poziciji „veliki plamen”.

*opcionalan

Izbor odgovarajućeg plamena

Pravilno podešen gorionik ima plavičast plamen sa jasno vidljivom kupom unutar njega. Izbor veličine plamena zavisi od toga na koju je poziciju postavljeno komandno dugme:

- veliki plamen
- mali plamen („ekonomičan plamen“)
- gorionik je isključen (dovod plina je prekinut).

Zavisno od potreba, plamen možete podešavati postepeno.

Crt.6f

- a - Pogrešno
- b - Ispravno

Pažnja!

Nemojte podešavati veličinu plamena između pozicije isključeno I i pozicije veliki

plamen

Kako da koristite grejnu ploču*

Jačina zagrevanja se može podešavati postepeno, okretanjem odgovarajućeg dugmeta na desno ili na levo. Uključivanjem ploče, na komandnij tabli se pali žuta signalna lampica.

- MIN. Podgrevanje
- 1 barenje povrća, lagano kuvanje
- kuvanje supa, većih količina jela
- 2 lagano prženje
- roštiljanje mesa, ribe
- 3 MAX. Brzo zagrevanje, brzo kuvanje, prženje
- 0 isključeno

Crt.6g

Подбор мощности нагревания

Мощность конфорки можно регулировать, плавно вращая ручку вправо и влево. При включении варочной поверхности, на панели управления загорается желтая сигнальная лампочка.

Правильным выбором посуды сэкономите энергию. Посуда би требовало да има дебије, равно дно чији је пречник једнак пречнику грејне зоне, јер се у том случају топлота најефикасније преноси (Crt. 6h).

Funkcije rerne i rad.

Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, i roštilja (ako ga ima). Rernom se rukuje pomoću jednog dugmeta, koje služi za odabir programa i kao regulator temperature.

Crt.6i

Pažnja!

Kod modela šporeta koji nemaju roštilj, na dugmetu ne postoji oznaka .

Moguće pozicije dugmeta



Zasebna komanda za svetlo u rerni

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne. Upotrebite ga, npr. kada perete unurašnjost rerne.



Uključeni donji i gornji grejač

Termostat omogućava korisniku da podesi temperaturu u opsegu od 100°C do 250°C. Pogodno za pečenje.

100-250
°C



Uključen donji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć donjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozdo.



Uključen gornji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć gornjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozgo.



Uključen je grejač roštilja

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja na rešetki ili ražnju.

Uključivanje i isključivanje rerne

Ako želite da uključite rernu potrebno je da:

- Podesite neophodne uslove rada za rernu, njenu temperaturu i način zagrevanja,
- Podesite dugme na pravu poziciju, okrećući ga na desno.

Crt.6z

*opcionalan

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se **R** i **L**.

Kada se upali **R** lampica, znači da rerna radi. Kada se **L** lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put **L** lampica ne isključi. Kada pečete, **L** lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). **R** lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, kao i roštilja. Rad rerne kontrolišete pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podesili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju,

Crt.6j

što isto važi i za regulator temperature – da biste podesili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.

Crt. 6k

Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju „●“ / „0“.

Moguća podešavanja dugmeta za odabir funkcija rerne



Zasebna komanda za svetlo u rerni

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne. Upotrebite ga, npr. kada perete unurašnjost rerne.



Uključen je grejač roštilja

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja na rešetki.



Uključen gornji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć gornjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozgo.



Uključen donji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć donjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozdo.



Donji i gornji grejač su uključeni

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna se zagreva na uobičajen način.

Рис.6з

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se **R** i **L**.

Kada se upali **R** lampica, znači da rerna radi. Kada se **L** lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put **L** lampica ne

isključi. Kada pečete, **L** lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). **R** lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, kao i roštilja. Rad rerne kontrolišete pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podesili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju.

Рис.6l

što isto važi i za regulator temperature – da biste podesili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.

Рис.6k

Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju „●“ / „0“.

Pažnja!

Kada birate bilo koju funkciju grejanja (uključivanje grejača itd.), rerna će se uključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatura.



Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



Brzo zagrevanje

Uključeni: gornji grejač, gril i ventilator. Namena – za početno zagrevanje rerne.



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna aktivira kombinovani roštilj i funkciju ventilatora. Praktično, ova funkcija omogućava da se proces roštiljanja ubrza i poboljšava se ukus jela. Upotrebljavajte roštilj jedino ako su vrata rerne zatvorena.



Pojačani gril (Supergrill)

Uključivanje funkcije „pojačanog grila“ omogućava prženje pri istovremeno uključenom gornjem grejaču. Ova funkcija omogućava dobijanje povišene temperature u gornjoj radnoj površini rerne, što uzrokuje povećano rumenilo jela i istovremeno omogućava prženje većih porcija.



Uključeni gril

Površinsko „roštiljanje“ koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli sendviči (debljina prženog jela ne može da bude veća od 2-3 cm, a tokom prženja jelo okrenuti na drugu stranu).



Uključeni donji grejač

U ovom položaju dugmeta rerna greje isključivo pomoću donjeg grejača. Možemo za zapečemo kolače odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadevom).



Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrijavanja rerne na konvencionalni način. Savršeno je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrijavanje rerne i upotreba tamnih plehova), pečenje na jednom nivou.



Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanja dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



Brzo zagrijavanje

Uključeni: gornji grejač, gril i ventilator. Namena – za početno zagrijavanje rerne.



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerne aktivira kombinovani roštilj i funkciju ventilatora. Praktično, ova funkcija omogućava da se proces roštiljanja ubrza i poboljšava se ukus jela. Upotrebijavajte roštilj jedino ako su vrata rerne zatvorena.



Pojačani gril (Supergrill)

Uključivanje funkcije „pojačanog grila” omogućava prženje pri istovremeno uključenom gornjem grejaču. Ova funkcija omogućava dobijanje povišene temperature u gornjoj radnoj površini rerne, što uzrokuje povećano rumenilo jela i istovremeno omogućava prženje većih porcija.



Uključeni gril

Površinsko „roštiljanje” koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli sendviči (debljina prženog jela ne može da bude veća od 2-3 cm, a tokom prženja jelo okrenuti na drugu stranu).



Uključeni donji grejač

U ovom položaju dugmeta rerne greje uključivo pomoću donjeg grejača. Možemo za zapečemo kolače odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadevom).



Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrijavanja rerne na konvencionalni način. Savršeno je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrijavanje rerne i upotreba tamnih plehova), pečenje na jednom nivou.



Uključena termo cirkulacija

Podešavanje dugmeta u položaju „uključena termo cirkulacija” omogućava realizaciju grejanja rerne na način koji dikira termo – ventilator koji se nalazi na centralnom mestu zadnje stenke komore rerne. U odnosu na konvencionalnu rernu koriste se niže temperature pečenja. Korišćenje ovog načina grejanja omogućava ravnomerni protok topline oko jela koje je stavljeno u rernu.



Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

Ova pozicija dugmeta predstavlja funkciju za pripremanje kolača. Uobičajeni način pečenja uz pomoć ventilatora.

Crt.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se R i L. Kada se upali R lampica, znači da rerne radi. Kada se L lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put L lampica ne isključi. Kada pečete, L lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). R lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju „osvetljenje u rerni”.

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha (sa ventilatorom i ultra-grejačem ventilatora)

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, kao i roštilja. Rad rerne kontrolisete pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podesili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju, što isto važi i za regulator temperature – da biste podesili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.

Crt.6m

Crt.6k

Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju „●” / „0”.

Pažnja!

Kada birate model koju funkciju grejanja (uključivanje grejača itd.), rerne će se uključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatura.



Uključena termo cirkulacija i donji grejač

Kod tog položaja dugmeta rerna realizuje funkciju termo – cirkulacije i uključenog donjeg grejača, što uzrokuje povišenje temperature ispod pečenja. Velika količina toplote koja je emitovana odozdo, vlažni kolači, pica.

Da biste pripremili jelo treba da:

- Natakните jelo na ražanj i pričvrstite ga viljuškama ražnja
- Postavite kuku za kačenje u prerez (nalazi se napred na gornjem zidu u rerni)
- Postavite kraj ražnja u sklopku motora ražnja vodeći računa da kuka za kačenje bude u prorezu ražnja
- Uklonite ručku ražnja
- Postavite pleh na najniži nivo u rerni i ostavite vrata odškrinuta

Crt.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se R i L. Kada se upali R lampica, znači da rerna radi. Kada se L lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put L lampica ne isključi. Kada pečete, L lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). R lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

Crt.6y

Upotreba roštilja*

Proces roštiljanja se odvija pomoću infracrvenih zraka koji se emituju na jelo preko svetlosnog grejača roštilja.

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

- Postavite dugme za rernu na poziciju označenu sa
- Postavite pleh sa jelom na odgovarajući nivo u rerni, a ukoliko roštiljate na rešetki postavite pleh za prikupljanje masnoće na nivo koji je prvi ispod (rešetke).
- Zatvorite vrata rerne.

Za roštiljanje upotrebom funkcije i kombinovanog roštilja, temperatura mora biti podešena na 210°C, dok za funkciju roštilja sa funkcijom mora biti podešena maksimalno na 190°C.

Pažnja!

Koristite roštilj jedino kada su vrata rerne zatvorena. Kada upotrebljavate roštilj, dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli. Preporučujemo da decu držite van domašaja rerne.

UPOTREBA RAŽNJA*

Ražanj vam omogućava da jelo pečete na roštilju tako što će se okretati. Obično se koristi za živinu, ražnjiće, kobasice itd.

Motor ražnja se automatski uključuje i isključuje kada uključite funkciju roštilja označenu simbolima



Napomena!

Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanj.

*opcionalan

Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje raspodeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;
- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preporučljivi kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebom takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvobitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno zagreјati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolača treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja (kada rade gornji i donji grejači);

- Parametri koji se odnose na pečenje, navedeni u Tabeli su dati okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama kuvanja;
- Ako se podaci navedeni u knjigama recepata bitno razlikuju od vrednosti navedenih u ovom uputstvu, molimo vas da primenite instrukcije iz uputstva.

Pečenje mesa

- Meso preko 1 kg pripremaјte u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posude za pečenje u rerni koje je otporno na visoke temperature, čije su ručke takođe otporne na visoke temperature.
- Kada pečete na rešetki, preporučujemo da na najniži nivo u rerni postavite pleh napunjen sa malo vode.
- Preporučljivo je da najmanje јedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivate njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.

Konvencionalna peć (donji grejač + gornji grejač)

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtnski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Svinјina		160 - 230	2	90 - 120
Pišćanec		160 - 180	2	45 - 60
Zelenјava		190 - 210	2	40 - 50

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagreјane rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

¹⁾ Zagreјati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiću јela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (donji grejač + gornji grejač + ventilator)

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvit		150	3	25 - 35
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		210	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Svinjina		160 - 230	2	90 - 120
Pišćanec		180 - 190	2	70 - 90
Pišćanec		160 - 180	2	45 - 60
Zelenjava		190 - 210	2	40 - 50
Zelenjava		170 - 190	3	40 - 50

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrejanje rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

¹⁾ Zagrejati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (kružni grejač + ventilator)

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		210	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjina		160 - 190	2	90 - 120
Pišćanec		180 - 190	2	70 - 90
Pišćanec		160 - 180	2	45 - 60
Pišćanec		175 - 190	2	60 - 70
Zelenjava		190 - 210	2	40 - 50
Zelenjava		170 - 190	3	40 - 50

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrejanje rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

¹⁾ Zagrejati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

Pravilnim čišćenjem i održavanjem vašeg šporeta, imate značajan uticaj na besprekoran rad vašeg uređaja.

Pre nego što počnete sa čišćenjem, šporet mora biti isključen i trebalo bi da proverite da li su sva dugmad postavljena na poziciju „●“ / „0“. Ne počinjte sa čišćenjem dok se šporet potpuno ne ohladi.

Gorionici, rešetka na ploči gorionika, kućište šporeta

- U slučaju da su gorionici i rešetka na ploči zaprljani, te elemente morate ukloniti sa šporeta i oprati ih toplom vodom i sredstvom za pranje koje je namenjeno za masnoću i nečistoće. Zatim ih prebrišite da se osuše. Pošto ste uklonili rešetku, operite pažljivo plinsku ploču i prebrišite je suvom i mekanom krpom. Uopšte, proverite da li su otvori za izlaz plamena smešteni u prstenovima ispod kapa gorionika čisti – pogledajte sliku ispod. Ne upotrebljavajte čeličnu žicu ili burgiju.

Crt.7

Pažnja!

Delovi gorionika uvek moraju biti čisti. Ostaci vode mogu sprečiti protok plina i izazvati nepravilan plamen gorionika.

Proveriti da li su elementi plamenika pravilno montirani posle čišćenja. Ako je poklopac plamenika u položaju izvan osi, to može da prouzrokuje trajno oštećenje plamenika. Crt. 8).

- Operite emajlirane delove šporeta koristeći blaga sredstva za pranje. Kada čistite, ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje jakog abrazivnog dejstva, kao što su abrazivni deterdženti za ribanje, abrazivne smese, abrazivno kamenje, kamen za ribanje, žičane četke itd.
- Pre nego što počnete sa upotrebom šporeta sa pločom od nerđajućeg čelika, njegov prostor za kuvanje treba pažljivo oprati. Važno je ukloniti lepljive ostatke folije koju ste skinuli sa plehova prilikom postavljanja, kao i lepljivu traku zalepljenu prilikom pakovanja. Ploču treba redovno čistiti nakon svake upotrebe. Ne dozvolite da se ploča ozbiljnije zaprlja, naročito od zagorelih sadržina od iskipelih tečnosti. Sredstvo kao što je Stahl-Fix je preporučljivo za prvo čišćenje, a kasnije i za redovna čišćenja.

Rerna

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njeno svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.
- Čišćenje pomoću pare:
 - sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavljate u rernu na prvi nivo odoozdo,
 - zatvorite vrata rerne,
 - podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač,
 - zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
 - otvorite vrata rerne, prebrišite unutrašnjost krpom ili sunderom i operite koristeći toplu vodu

i tečnim sapun.

Pažnja!

Moguće je da se usled čišćenja pomoću pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.

- Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.

Pažnja!

Za čišćenje i održavanje prednjeg staklenog panela ne upotrebljavajte sredstva koja sadrže abrazivne materije.

Zamena sijalice u rerni*

Da biste izbegli mogućnost strujnog udara, pre nego što počnete da menjate sijalicu proverite da li je uređaj isključen.

- Postavite komandna dugmad na poziciju „●“ / „0“ i isključite uređaj sa napajanja strujom,
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebrišite da se osuši.
- Odvijte sijalicu iz ležišta, zamenite je novom – otpornom na visoke temperature (300°C) koja ima sledeće karakteristike:
 - voltaža 230 V
 - snaga 25 W
 - tip navoja E14.

Sijalica u rerni - Crt 9

- Ušrafite sijalicu, prethodno proverivši da li je pravilno umetnuta u keramičko ležište.
- Vratite poklopac sijalice.

Zamena halogene sijalice osvetljenja peći*

Da ne bi došlo do strujnog udara pre zamene halogene sijalice proveriti da li je uređaj isključen iz mreže.

- Postavite komandna dugmad na poziciju „●“ / „0“ i isključite uređaj sa napajanja strujom,
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebrišite da se osuši.
- Izvaditi halogenu sijalicu, povlačeći je prema dole i koristeći krpicu ili papir, u slučaju potrebe halogenu sijalicu zameniti na novu G9 -napon 230V -snaga 25W
- Precizno umetnuti halogenu sijalicu u njeno grlo.
- Montirati senilo osvetljenja

Sijalica u rerni - Crt 9a

Pažnja: Obratiti pažnju da montiranu halogenu sijalicu direktno ne dodirujemo golim prstima!

*opcionalan

Peći označeni sa slovom D su predviđeni sa lakim deljivim usmeravanjima (lateralnim usmeravanja*). Da ih odstranite, vucite frontalni uređaj potom nagnite usmeravanje i odstranite i ga izvadite iz uređaja natrag. Crt 10a.

Vrste peća označene sa slovima Dp u broju modela su predviđene sa deljivim teleskopskim šinama od čelika koji ne rđa*. Šine morate izvaditi i oprati zajedno sa lateralnim usmeravanja. Pre postaviti tase na teleskopskim šinama, te morate izvesti (u slučaju što je peć topao, šine morate izvaditi obeseći rub natrag tase u frontalnoj strani teleskopskih šina), potom uvodite ih zajedno sa tasama етапей и узлов. Crt 10a.

- Kuhinje označene slovom K* u tipu su opremljene umecima pokrivenim specijalnim samočišćućim emajlom. Emajl uzrokuje da nečistoće od masnoće ili ostataka hrane mogu da budu samostalno uklonjene pod uslovom da nisu isušene ili zapečene (ostatke jela i masnoće što brže ukloniti dok se ne isuše ili zapeku, jer izbegavamo dugo samočišćenje peći). Samočišćenje se odvija kad uključimo peć na 1 sat i podesimo temp. 250°C. Ako su ostaci jela mali, proces može da bude kraći. Crt 10b

Važno!

Zbog toga što se proces samočišćenja veže sa potrošnjom energije, pre svakog čišćenja proveriti stepen zaprljanosti. Kad ustvrdimo da su samočišćeuće osobine umetaka smanjene, možemo da ih zamenimo. Umetke možemo da kupimo u servisnim tačkama ili trgovinama. U slučaju izbora tradicionalne metode čišćenja pamtiti o tome da je samočišćeući emajl osetljiv na ribanje i za čišćenje ne koristiti abrazivna sredstva ni tvrde krpe.

Skidanje vrata

Kako biste prilikom čišćenja naparavili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabavljanje na šarkama. (slika 12A). Delimično zatvorite vrata, podignite ih i izvucite napolje. Kada budete vraćali vrata na svoje mesto, postupite isto samo obrnutim redosledom. Kada ih postavljate, proverite da li je urez šarke pravilno nalegao na ispupčenje držača šarke, pošto ste vrata pričvrstili na remu, deo za zabavljanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabavljanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabavljanje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice*

1. Pomoću ravnog odvijača otkaçiti gornju lajsnu vrata, delikatno podmetnuti po bokovima (crt.12B).
2. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12D,12D1).
4. Staklo oprati toplom vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala. Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore. Pažnja! Ne pritiskati istovremeno gornju lajsnu sa obe strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornje lajsne vrata, prvo levi kraj lajsne pritisnuti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik“. Posle toga utisnuti lajsnu sa leve strane dok se ne čuje „klik“.

Crt. 12D - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice. 3 stakla

Crt. 12D1 - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice. 2 stakla

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

- Isključite sve radne delove šporeta
- Isključite uređaj sa napajanja strujom
- Pozovite servis
- Neke manje greške se mogu otkloniti pomoću instrukcija navedenih u tabeli ispod. Pre pozivanja korisničkog centra ili servisa, proverite sledeće stavke koje su prikazane u tabeli.

Problem	Uzrok	Uradite ovako
1.Gorionik neće da se upali	otvori za izlaz plamena su zaprljani	prekinite dovod plina zatvaranjem ventila, zatvorite komandnu dugmad gorionika, provetrite prostoriju, izvadite i očistite gorionik, prođuvajte otvore za izlaz plamena
2.Upaljač plina ne svetli	prekid u napajanju strujom	proverite kutiju sa osiguračima u vašem domaćinstvu; ako je neki osigurač pregoreo, zamenite ga ispravnim.
	prekid kod dovoda plina	otvorite ventil za dovod plina
	zaprljan (zamašćen) upaljač plina	očistite upaljač plina
	dugme niste dovoljno dugo držali pritisnutim	držite dugme pritisnuto sve dok se pun plamen ne pojavi oko krune plamenika
3.Kada palite gorionik, plamen iščezne	brzo ste otpustili dugme Отсутствие питания	duže zadržite dugme pritisnuto do kraja na poziciji „veliki plamen“
4. Uređaj neće da radi.	Prekid strujnog napajanja	Proverite vašu kutiju sa osiguračima; ako je neki osigurač pregoreo namenite ga novim.
5.Električni priključci ne rade «0.00»	prekid u napajanju strujom	proverite kutiju sa osiguračima u vašem domaćinstvu; ako je neki osigurač pregoreo, zamenite ga ispravnim
6.Svetlo u rerni ne radi	sijalica je labava ili je neispravna	zavrnite je dobro ili zamenite pregorelu sijalicu (pogledajte poglavlje Čišćenje i Održavanje)

TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230/400V~50 Гц
Snaga: макс.	5,9 кВт
Dimenzije šporeta š/v/d	85 / 50 / 60 cm

Saglasnost sa EU regulativama EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 standardi

Hansa viryklės savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklės aptarnavimas neatrods sudėtingas.

Prieš supakavus ir išleidus iš gamyklos, kontrolės postuose viryklė buvo patikrinta saugumo ir tinkamo veikimo atžvilgiu.

Prašome, prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.

Laikydami šią nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

Išsaugokite instrukciją ir laikykite ją taip, kad visada būtų po ranka.

Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!

Virtuvę naudokitės tiktai perskaitę šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.

Gaminiojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	85
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	85
SAUGOS NURODYMAI	86
GAMINIO APRASYMAS	89
IRENGIMAS	90
APTARNAVIMAS	93
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	98
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	101
VEIKSMŲ AVARIJOS METU	102
TECHNINIAI DUOMENYS	103

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



Atsakingai vartodami elektrą, taupote pinigų ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykite elektros energiją!

Keli elektros taupymo būdai:

- Virimui naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdama, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepa-
mirškite uždegti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus grotėles, viryklės plokštę švarius.
- Nešvarumai trikdo šilumos perdavimo procesą – stipriai prisidėję nešvarumai pašalinami tiktai natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis. Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių angas bei degiklių purkštuvų angas.
- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“. Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- Naudokitės orkaitėje ruošdami tiktai didesnius valgių kiekius. Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošama puode, ant degiklio.
- Išnaudokite orkaitės liekamąją šilumą. Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaigą.
- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždare orkaitės dureles.
- Šandėriai uždarykite orkaitės dureles. Šiluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- Nestatykite viryklės prie pat šaldytuvų/šaldiklių. Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.



IŠPAKAVIMAS

Transportavimo laikui prietaisas supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirinkite, kad pakuotės elementai nekenktų aplinkai.

Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, ji 100 % rinka perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliu.

Dėmesio! Išpakuodami prietaisą pakuotės medžiagą (polietileno maišelius, putų polistirolą ir pan.) laikykite atokiau nuo vaikų.



BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE

Baigus naudotis prietaisu negalima jo pašalinti kartu su komunalinėmis atliekomis, jį būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar naudojimo instrukcijoje.

Plastmasinę medžiagą, panaudotą šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisidėsite prie aplinkos apsaugos.

Informacija apie tinkamą sunaudotų prietaisų šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administracija.

Dėmesio. Įrenginys ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būtina būti ypač atsargiems liečiantis prie kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų amžiaus turėtų laikytis atokiau, nebent nuolatos yra prižiūrimi.

Sis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar protinių apribojimų arba neturinčių patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų ar laikantis įrenginio naudojimo instrukcijos. Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai. Tvarkymo ir priežiūros darbų neturėtų atlikti vaikai be priežiūros.

Dėmesio. Gaminimas ant kaitlentės be priežiūros, kai naudojami riebalai ar aliejus, gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

NIEKADA ugnies negalima gesinti vandeniu. Būtina išjungti įrenginį ir liepsną pridengti, pvz., dangčiu arba nedegiu apklotu.

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.

Naudojantis orkaitės, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.

Dėmesio. Nenaudoti šveičiamųjų valiklių ar aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.

Dėmesio. Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.

Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti.

Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius atauš.

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

Dėmesio. Naudojant prietaisą maisto gaminimo ir kepimo metu, patalpoje, kurioje jis sumontuotas, išsiskiria šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Įsitikinkite, kad virtuvės erdvė yra gerai vėdinama, ypač kai prietaisas naudojamas.

Ilgalaikiam intensyviu prietaiso naudojimui gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, padidinti mechaninio vėdinimo efektyvumą, jei naudojamas, papildomai vėdinti, kad degimo produktai būtų saugiai pašalinti į lauką, tuo pačiu užtikrinant oro apykaitą patalpoje.

Prieš montuodami papildomą ventiliaciją, pasikonsultuokite su specialistu.

Dėmesio. Prietaisą galima naudoti tik virimui ir kepimui. Jis neturėtų būti naudojamas kitiems tikslams, pvz., patalpų šildymui.

Šis prietaisas skirtas įprastoms funkcijoms namų aplinkoje (pvz., maisto ruošimui), kurias atlieka daugelis vartotojų, nebūdami ekspertais.

Namų aplinkos pavyzdžiai:

- namai ir butai,
- parduotuvės, biurai ir kitos panašios darbo vietos,
- ūkiai,
- viešbučiai, moteliai ir kiti gyvenamieji objektai, kuriuose įrenginiu naudojasi nekvalifikuoti vartotojai.

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.
- Naudodamiesi virykle atkreipkite dėmesį į vaikus, nes jie nežino viryklės naudojimo taisyklių. Ypatingai karšti yra paviršiaus degikliai, orkaitės kamera, grotelės, durelių stiklas; karštų skysčių pripildyti indai statomi ant viryklės gali būti vaiko nusidėgimo priežastis.
- Atkreipkite dėmesį, kad mechaninės įrangos (pvz. mikserio) elektrinis laidas neliestų viryklės karštų elementų.
- Į stalčių nedėkite degių medžiagų, nes naudojantis orkaite jie gali užsidegti.
- Kepdami ant degiklių nepalikite viryklės be priežiūros. Aliejus ir kiti riebalai perkaitę gali užsidegti.
- Stebėkite, kada prasidės virimas, kad skystis neištekėtų ant degiklio.
- Viryklei sugedus, galite ją vėl naudoti tik tai specialistui ją pataisius.
- Nepatikrinę ar visi čiupai yra uždaryti, neatsukite čiupo ant dujų prijungimo vamzdžio arba vožtuvo ant dujų baliono.
- Saugokite degiklius nuo užliejimo ir nešvarumų. Užterštiems degikliams ataušus, iš karto juos nuplaukite ir sausai nuvalykite.
- Draudžiama statyti indus tiesiai ant degiklių.
- Ant paviršiaus grotelių, virš vieno degiklio nestatykite indo, kurio svoris yra didesnis kaip 10 kg, o ant visų paviršiaus grotelių – indų, kurių bendras svoris yra didesnis kaip 40 kg.
- Netrenkite į valdymo rankenėles ir degiklius.
- Ant orkaitės durelių nestatykite daiktų, kurių svoris yra didesnis, kaip 15 kg.
- Nekvalifikuotiems asmenims draudžiama perdirbti ir taisyti viryklę.
- Draudžiama atsukti viryklės degiklių rankenėles, rankoje nelaikant uždegto degtuko arba dujų uždegimo prietaiso.
- Draudžiama gesinti degiklio liepsną pučiant.
- Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti. Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius atauš.
- Įkaitęs stiklo dangtis gali skilti. Prieš nuleisdami dangtį užgesinkite visus degiklius. (Viryklės su stiklo dangčiu – žr. „Gaminio savybės“).
- Draudžiama savarankiškai pritaikyti viryklę kitai dujų rūšiai, perkelti ją į kitą vietą bei atlikti maitinimo sistemos pakeitimus. Šiuos veiksmus gali atlikti įgaliotas specialistas.
- Nenaudokite šiurkščių valiklių nei aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti. Jie gali nubraižyti paviršių, kas gali būti stiklo skilimo priežastis.
- Prie viryklės neprileiskite mažų vaikų bei asmenų nežinančių viryklės naudojimo instrukcijos nurodymų.
- **ITARANT DUJŲ NUTEKĖJIMĄ, DRAUDŽIAMA:**
uždegti degtukus, rūkyti, įjungti ir išjungti elektrinius imtuvus (skambutis arba šviesos jungiklis) bei naudotis kitais elektriniais ir mechaniniais prietaisais, kurie skelia elektrines ar smūgines kibirkštis. Šitokių atveju nedelsiant užsukite dujų baliono vožtuvą arba dujų sistemos dujų tiekimo čiupą ir pravėdinkite patalpą. Iškvieskite įgaliotą specialistą gedimo priežastiai pašalinti.
- Bet kokio techninio gedimo atveju būtina atjungti viryklės elektros maitinimą (pagal aukščiau pateiktą principą) ir iškviesti įgaliotą specialistą.
- Prie dujų tiekimo sistemos draudžiama prijungti antenų laidus, pvz. radijo anteną.
- Dujų nutekėjimo iš nesandarios sistemos atveju, nedelsiant nutraukite dujų tiekimą užsukdami dujų tiekimo vožtuvą.
- Dujų nutekėjimo iš nesandaraus dujų baliono vožtuvo atveju: ant baliono užmeskite šlapią antklodę, kad balionas atauštų ir užsukite jo vožtuvą. Balionui ataušus, išneškite jį į lauką. Draudžiama pakartotinai naudotis pažeistu balionu.
- Jei kelias dienas neketinate naudotis virykle, užsukite pagrindinį dujų sistemos vožtuvą, o jei naudojotės dujų balionu – užsukite jo vožtuvą kiekvieną kartą baigę naudotis virykle.

1a

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Kaitvietė Ø 14,5 cm
- 11 Kaitvietė Ø 18,0 cm
- 12 Paviršiaus grotelės
- 13 Pagalbinis degiklis
- 14 Vidutiniškas degiklis

1b

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių valdymo rankenėlės
- 7 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durelių rankena
- 10 Didelis degiklis
- 11 Vidutiniškas degiklis
- 12 Paviršiaus grotelės
- 13 Pagalbinis degiklis
- 14 Kaitvietė Ø 18,0 cm

Pieš 2f:

- a - Apsauga nuo dujų nutekėjimo*
- b - Kibirkštinis uždegiklis*

Viryklės įranga – suvestinė:

- 3a Padėklas kondit. gaminiams kepti*
- 3b Kepimo padėklas*
- 3c Grotelės griliui
- 3d Iesma stienis un dakša*

*Kai kuriuose modeliuose

Šie nurodymai skirti įrengiančiam prietaisą kvalifikuotam specialistui. Jų tikslas – užtikrinti kuo geresnę prietaiso instaliavimo ir priežiūros darbų atlikimą.

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles atitinkančia ventiliacija. Teisinis pagrindas, kuriuo remiamasi vertinant patalpos tinkamumą dujų, nes viryklės naudojimui – 2002 m. balandžio 12 d. Infrastruktūros ministro įsakymas dėl techninių sąlygų, kurias turėtų atitikti pastatai ir jų lokalizacija.
- Patalpoje turėtų būti įrengta ventiliavimo sistema, pro kurią nuvedamos degimo liekanos. Šią sistemą turėtų sudaryti ventiliacinės grotelės arba gartraukis. Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus. Viryklės pastatymas turėtų užtikrinti laisvą priėjimą prie visų valdymo elementų.
- Patalpoje turėtų būti irgi užtikrintas dujų degimui reikalingo oro tiekimas. Oro tiekimas neturėtų būti mažesnis kaip 2m³/h vienam degiklių galios kW. Oras gali būti tiekiamas tiesiogiai iš išorės – per 100 cm² skersmens kanalą, arba netiesiogiai – per šalia esančias patalpas su į išorę išeinančiu ventiliaciniu kanalu.
- Intensyviai ir ilgai naudodamiesi prietaisu atidarykite langą, kad ventiliavimas būtų efektyvesnis.
- Arti esančių paviršių apsaugos nuo perkaitimo atžvilgiu dujinė viryklė yra X klasės prietaisas ir gali būti įmontuojama į baldus tikiai iki stalviršio aukščio, t.y. iki 850 mm nuo grindų. Nerekomenduojama įmontuoti prietaiso aukščiau šio lygio.
- Pieš.4a
- Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti. Jei nesate tikri dėl baldų terminio atsparumo, viryklę įmontuokite į baldus palikdami maždaug 2 cm atstumą. Už viryklės esanti siena turėtų būti atspari aukštomis temperatūroms. Naudojantis virykle, jos užpakalinė siena gali įkaisti iki maždaug 50 °C aukštesnės negu aplinkos temperatūrą, temperatūros.
- Viryklę statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Prieš pradėdami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsiliėtų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išimę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

Blokuotė montuojama, kad viryklė neapvirstų. Blokuotė, sauganti, kad viryklė neapvirstų, nelėidžia, pvz., vaikui užsikarti ant orkaitės durelių ir apversti visą viryklę

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė

A = 104 mm

B = 147 mm

Viryklės prijungimas prie dujų tiekimo sistemos

Dėmesio!

Viryklė prijungiama prie šitokios rūšies dujų tiekimo sistemos, kuriai ji pritaikyta. Informaciją apie dujų rūšį, kuriai viryklė yra gamyklos pritaikyta, rasite vardinių duomenų lentelėje. Viryklė prijungiama tikiai įgalioto specialisto, kuris turi išskirtinę teisę pritaikyti virtuvę prie kitos dujų rūšies.

Nurodymai montuotojui

Montuotojas turėtų:

- turėti įgaliojimą atlikti dujų įrangos montavimo-priežiūros darbus,
- susipažinti su viryklės vardinių duomenų lentelėje pateikta informacija apie dujų rūšį, kuriai pritaikyta viryklė, palyginti informaciją su įrengimo vietoje dujų tiekimo taisyklėmis,
- patikrinti
 - vėdinimo t.y. oro keitimo patalpose efektyvumą,
 - dujų įrangos jungčių sandarumą,
 - visų viryklės funkcionavimo elementų veikimą,
 - ar elektros sistema yra pritaikyta veikti su apsauginiu (nuliniu) laidu,

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio!

Prie skystų dujų baliono arba esamos dujų sistemos viryklę prijungiama tiksliai įgalioto montuotojo atsižvelgiant į visas saugumo taisykles.

Prijungimas prie lankstaus plieninio vamzdžio.

Jeigu viryklė yra prijungiama pagal 2 klasės, I poklasio normas, tai prijungimui rekomenduojama naudoti metalinį elastingą vamzdį atitinkanti šalies normas. Dujų instaliacijos prijungimas prie dujinės viryklės – turi būti atliktas G1/2" sriegiu. Prijungimui naudokite vamzdžius bei tarpiklius atitinkancius šalies normas. Maksimalus vamzdžio ilgis negali būti didesnis negu 2000 mm. Įsitykinkite, kad vamzdis nėšies jokių judamųjų dalių, kurios galėtų jį pažeisti.

Prijungimas prie kieto vamzdžio.

Viryklė turi vamzdžio atgalį su G1/2" sriegiu. Prijungimas turi būti atliktas tokių būdų, kad nesudarytų įtampos jokiame dujų instaliacijos punkte arba prietaiso dalyse. Per didelis užsukimo momentas (didesnis negu 20 Nm) gali pažeisti sujungimą ir sujungimas gali būti nesandarus.

Dujų tiekimo vamzdis neturėtų liesti metalinių viryklės užpakalinės dalies korpuso elementų.

Dėmesio!

Baigę įrengti visus viryklės elementus, patikrinkite visų sujungimų sandarumą, pvz. su vandeniu su muilu. Sandarumui tikrinti draudžiama naudoti ugnį.

Dėmesio!

Kiekvieną kartą, kai pakeičiamas reduktorius, būtina atlikti viryklės techninę apžiūrą – patikrinti, kaip veikia dujų vožtuvai ir apsauga nuo nuotėkio.

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!

Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.

Nurodymai montuotojui

Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifazė, kintamąja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklės kaitinimo elementų vardinė įtampa yra 230 V. Viryklę galima pritaikyti prie maitinimo vienfazė srove (230 V), įrengiant tinkamą tiltelį prijungimo bloke pagal pateiktą sujungimų schemą.

Sujungimų schema pateikiama taip pat netoli viryklės jungimo. Prijungimo blokas pasiekiamas nuėmus jungimo dangtelį. Dangtelis nuimamas plokščiu suktuvu atlaisvinus gnybtus. Tinkamai parinkite jungimo laidą, atsižvelgdami į sujungimo rūšį ir viryklės vardinę galia.

Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!

Prie viryklės jungimo gnybto pažymėto  ženklu būtina prijungti apsauginę grandinę. Viryklės maitinimo elektros sistemoje turėtų būti įrengtas saugumo jungiklis, avarijos metu leidžiantis nutraukti elektros tiekimą. Atstumas tarp saugumo jungiklio darbinio kontakto turi būti mažiausiai 3 mm.

Prieš prijungdami viryklę prie elektros sistemos, būtinai susipažinkite su vardinį duomenų lentelėje bei prijungimo schemoje pateikta informacija.

DĖMESIO! Montuotojas privalo įteikti naudotojui viryklės prijungimo prie elektros sistemos liudijimą – garantinio lapo priedą.

Kitas, negu schemoje nurodytas, viryklės prijungimo būdas, gali būti jos gedimo priežastis.

Pieš. 4b

Viryklės pritaikymas kitos rūšies dujoms

Jei dujos, kuriomis bus maitinama viryklė skiriasi nuo dujų, kurios numatytos viryklės gamyklinei versijai t.y. G20 18- 20 mbar, reikia pakeisti degiklių purkštukus ir sureguliuoti liepsną.

Norėdami pritaikyti viryklę kitų dujų degimui:

- pakeiskite purkštukus (žr. žemiau pateikiamos lenteles),
- sureguliuoti „taupiąją“ liepsną.

Dėmesio!

Gaminio tiekiamose viryklėse įrengta degiklių gamintojo pritaikytus vardinį duomenų lentelėje bei garantiniame lape pateikiamos dujų rūšies degimui.

Somipress tipo degiklis (žymima „SO-M/press“ ant degiklio korpuso)			Dujų rūšis	
			G20 2H 20 mbar	G30 3B/P 30 mbar
Pagalbinis	Purkštuko skersmuo	mm	0,72	0,52
	Šiluminė apkrova	kW	1,00	1,00
	Dujų sunaudojimas	g/h	-	73
didelis	Purkštuko skersmuo	mm	1,17	0,83
	Šiluminė apkrova	kW	2,80	2,80
	Dujų sunaudojimas	g/h	-	204

Degiklio liepsna	Pritaikymas iš suskystintų dujų gamtinėms dujoms	Pritaikymas iš gamtinių dujų suskystintoms dujoms
Didžiausia	1. Degiklio purkštuką pakeiskite tinkamu, pagal purkštukų lentelę.	1. Degiklio purkštuką pakeiskite tinkamu, pagal purkštukų lentelę.
Didžiausia	2. Švelniai išsukę reguliavimo sraigą sureguliuokite liepsną.	2. Švelniai, kiek galima įsukę reguliavimo sraigą, patikrinkite liepsnos dydį.

Prieš reguliuodami, nuimkite rankenėles nuo čiaupų.

Paviršiaus degikliams nereikia iš anksto reguliuoti oro srauto. Tinkamoje liepsnoje pastebimi aiškūs mėlynai-žalios spalvos kūgiai. Trumpa, užianti arba ilga, geltona liepsna, iš kurios išsiskiria dūmai reiškia, kad degiklis yra pažeistas arba užterštas. Norėdami patikrinti degiklį, pilna liepsna kaitinkite degiklį maždaug 10 min., o po to vožtuvo rankenėlę pasukite ties taupia padėtimi. Liepsna neturėtų užgesti arba peršokti ant purkštukų.

Pieš. 5a - Degiklio purkštuko keitimas. Su specialiuoju galiniu raktu 7 išsukite purkštuką ir pakeiskite jį nauju, atitinkančiu dujų rūšį (žr. lenteles).

Čiaupai reguliuojami uždegus degiklius, esančius ties „taupios liepsnos“ padėtimi, naudojant 2,5 mm didžio reguliavimo suktuvą.

Pieš. 5b - Prastas kranas Copreci

Pieš. 5c - Kranas su apsauga nuo dujų nutekėjimo Copreci

Taupią liepsną privalo sureguliuoti montuotojas vietoje pas vartotoją. Priklauso nuo naudojamų dujų rūšių ir slėgio.

Dėmesio!

Baigę reguliavimą, užklijuokite lipduką su dujų rūšies, kuriai pritaikyta viryklė, aprašu.

Prieš pirmą kartą įjungus viryklę

- nuimkite pakuotės elementus,
- švelniai (lėtai) nuimkite etiketes nuo orkaitės durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juostelės.
- išimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemonės nuo orkaitės kameros vidaus,
- išimkite orkaitės įrangą ir nuplaukite šiltame vandenyje su indų plovikliu.
- įjunkite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaitę (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

Orkaitės kamerą plaukite tiksliai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

Laikmatis M*

Laikmatis nevaldo viryklės. Tai yra garsinis signalizatorius, primenantis apie trumpą laiką trunkančių kulinariųjų veiksmų atlikimą. Matuojamo laiko diapazonas – nuo 0 iki 60 minučių.

Pieš. 6a

Mechaninis laikmatis Ms*

Laikmatis skirtas orkaitės darbui valdyti. Jį galima nustatyti nuo 0 iki 120 minučių diapazone. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirsta garsinis signalas ir orkaitė automatiškai išjungiamą.

Programavimas – rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką

Pieš. 6b

Rankenėlei esant „0“ padėtyje orkaitė nedirbs. Atveju, kai nenorite naudotis laikmačio funkcija, pasukite rankenėlę ties padėtimi.

Pieš. 6c

Paviršinių degiklių aptarnavimas

Informacija apie degiklių bei juos valdančių rankenėlių išdėstymą pateikiama „Gaminio savybių“ skyriuje.

Indo parinkimas

Atkreipkite dėmesį, kad indo dugno skersmuo visada būtų didesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlės; puodus uždenkite dangčiais. Rekomenduojama, kad puodo skersmuo būtų maždaug 2,5 - 3-kart didesnis, kaip degiklio skersmuo:

- pagalbinis degiklis – nuo 90 iki 150 mm skersmens indas,
- vidutiniškas degiklis – nuo 160 iki 220 mm skersmens indas,
- didelis degiklis – nuo 200 iki 240 mm skersmens indas, puodo aukštis neturėtų būti didesnis, kaip jo skersmuo.

Pieš. 6d:
a - BLOGAI
b - GERA!

Degiklių reguliavimo rankenėlė

Pieš. 6e:

- a - Padėtis: degiklis išjungtas
- b - Padėtis: taupi liepsna
- c - Padėtis: didelė liepsna

Degiklių uždegimas nenaudojant uždegiklio

- uždekite degtuką,
- kiek galima, įspauskite rankenėlę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padėtimi,
- dujas uždekite degtuku,
- nustatykite reikiamą liepsną (pvz. „taupią“)
- baigę virimą, išjunkite degiklį pasukdami rankenėlę į dešinę (padėtis: išjungta).

Degiklių uždegimas naudojant uždegiklį*

- paspauskite pažymėto kibirkštinio uždegiklio mygtuką,
- kiek galima, įspauskite rankenėlę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padėtimi,
- palaikykite, kol užsidegs dujos,
- nustatykite reikiamą liepsną (pvz. „taupią“)
- baigę virimą, išjunkite degiklį pasukdami rankenėlę į dešinę (padėtis: išjungta).

Degiklių uždegimas naudojantis uždegikliu įmontuotu į rankenėlę*

- kiek galima, įspauskite degiklio čiaupo rankenėlę ir pasukite į kairę ties „didelė liepsna“ padėtimi,
- palaikykite, kol užsidegs dujos,
- degiklio liepsnai užsidegus atlaisvinkite rankenėlę ir nustatykite reikiamą liepsnos didį.

Dėmesio!

Jei turite viryklės modelį su paviršiaus degiklių apsauga nuo dujų nutekėjimo, uždegdami degiklius, kiek galima paspaudę rankenėlę ties „didelės liepsnos“ padėtimi, palaikykite ją maždaug 10 sekundžių, kad apsauga išjungtų.

*Kai kuriuose modeliuose

Degiklio liepsnos pasirinkimas

Tinkamai sureguliuotų degiklių liepsna yra šviesiai mėlyna su aiškiai pastebimu vidaus kūgiu. Liepsnos dydis priklauso nuo degiklio reguliavimo rankenėlės padėties:

- didelė liepsna
- maža liepsna („taupi“)
- degiklis išjungtas (nutrauktas dujų tiekimas)

Liepsna sklandžiai reguliuojama, pagal poreikius.

Pieš. 6f
a - BLOGAI
b - GERA!

Dėmesio!

Draudžiama reguliuoti liepsną diapazone tarp išjungto degiklio ● padėties ir didelės liepsnos padėties.

Apsaugos nuo dujų nutekėjimo veikimas*

Kai kuriuose viryklių modeliuose (žr. 10 psl. lentelę) įrengta automatinė dujų tiekimo į degiklius nutraukimo sistema dingus liepsnai. Ši sistema apsaugo nuo dujų nutekėjimo užgesus degiklio liepsnai, pvz. išsiliejus skystiui ant degiklio. Degiklis pakartotinai įjungiamas naudotojo

Kaitinimo plokštelės aptarnavimas*

Kai kuriuose modeliuose (žr. „Gaminio savybių“ skyriaus lentelę) įrengta kaitinimo plokštelė.

Plokštelės galia reguliuojama palaipsniui pasukant rankenėlę į dešinę ir į kairę. Įjungus plokštelę valdymo skydelyje įsijungia geltona signalizacinė lemputė.

- MIN. kaitinimas
- 1 Daržovių troškinimas, lėtas virimas
- Sriubų, didesnių valgių kiekių virimas
- 2 Lėtas kepimas
- Mėsos, žuvies apkepimas
- 3 MAX. Greitas įkaitimas, greitas virimas, kepimas
- 0 Išjungimas

Pieš. 6g

Dėmesio!

Išlaikykite plokštelę švaria – nešvari plokštelė neperduoda visos galios. Saugokite plokštelę nuo korozijos. Prieš nuimdami puodą, išjunkite plokštelę. Ant įjungtos plokštelės nepalikite be priežiūros indų su valgiais, kurie ruošiami naudojant riebalus ar aliejų. Karšti riebalai savaime užsidega.

Piemėrota trauka izvėle ļauj ietaupīt enerģiju. Traukam jābūt biezs, plakans dibens, tā diametram jābūt vienādam ar sildrīnka diametru (18 cm), jo tādos apstākļos ir optimāla siltuma pieva-dīšana Pieš. 6h.

Orkaitės funkcijas ir aptarnavimas.

Orkaitē su natūraliā konvekcijā (īprasta)

Orkaitē gali būtī kaitinama su viršutiniū ir apatiniū kaitinimo elementu beī griliū (jei yra). Šī orkaitē valdoma su viena rankenēle, skirta funkcijās rūšies pasirinkimui ir tuo pačīū surīsta su temperatūros reguliatoriūm.

Pieš. 6i

Dėmesio!

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėlėje nėra  padėties.

Galimos rankenėlės padėtys



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



100-250
°C

Ijungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas

Termostatas leidžia nustatyti temperatūrą nuo 100°C iki 250°C diapazone. Naudokitės juo kepdami.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitē kaitinama tikiai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungtas viršutinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitē kaitinama tikiai iš viršaus. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš viršaus.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.

Orkaitės įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjunti orkaitę:

- nustatykite reikiamas orkaitės darbo sąlygas: temperatūrą ir kaitinimo būdą,
- pastatykite rankenėlę ties reikiama padėtimi, sukdami ją į dešinę.

Pieš. 6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmą kartą užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išsijunginė ir išsijunginė (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

Orkaitės išjungimas – norėdami išjungti orkaitę, sukdami rankenėlę į kairę pastatykite ją ties „0“ padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungti.

Orkaitė su natūralią konvekciija (įprasta)

Orkaitė gali būti kaitinama apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementu, griliu. Ši orkaitė valdoma su orkaitės darbo režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija.

Pieš.6j

bei temperatūros reguliavimo rankenėle, kurį pasukama ties reikiama temperatūros vertę.

Pieš. 6k

Orkaitė išjungiama, abidvi rankenėles pastačius ties „●“ / „0“.

Galimos rankenėlės padėty



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikiai iš apačios. Naudo kitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikiai iš viršaus. Naudo kitės norėdami pakepti pyragus iš viršaus.



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmą kartą užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išsijunginė ir išsijunginė (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

Orkaitė su priverstine oro apytaka

Orkaitė gali būti kaitinama apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementu, griliu. Ši orkaitė valdoma su orkaitės darbo režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija.

Pieš.6l

bei temperatūros reguliavimo rankenėle, kurį pasukama ties reikiama temperatūros vertę.

Pieš.6k

Orkaitė išjungiama, abidvi rankenėles pastačius ties „●“ / „0“.

Dėmesio !

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tikiai nustačius temperatūrą.



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvus ir ventiliatorius. Naudojama orkaitė pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiama su ventiliatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės durėlėms.



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Įjungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniam kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tikiai iš apačios. Naudo kitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungtama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventilatoriumi.



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Įjungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniam kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudindamas; skrudinamos didesnės porcijos.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmą kartą užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginė ir išsijunginė (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tik iš apačios. Naudo kitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Ijungta oro apytaka

Pastačius rankenėlę ties „įjungtos oro apytakos“ padėtimi, orkaitė kaitinama su orkaitės kameros užpakalinės sienos centre esančiu termoventiliatoriumi.

Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirkuliaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

Šio kaitinimo būdo privalumai:

- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos įžanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejose darbinuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištekimasis iš mėsos valgių, kas turi įtakos jų skonui.
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.

Orkaitė su priverstine oro apytaka (su ventilatoriumi ir oro apytakos kaitinimo elementu)

Orkaitė gali būti įkaitoma apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementais, griliu bei oro apytakos kaitinimo elementu. Ši orkaitė valdoma su orkaitės režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija,

Pieš.6m

bei temperatūros reguliavimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama temperatūros verte.

Pieš.6k

Orkaitė išjungtama, abidvi rankenėles pastačius ties „●“/„0“.



Dėmesio !

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją, kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tiksliai nustatytą temperatūrą.



Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungtama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventilatoriumi.



Ijungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, pasirenkama oro apytakos ir apatinio kaitinimo elemento funkcija. Valgis pakepamas iš apačios.



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventilatorius. Naudojama orkaitė pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventilatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Ijungtas ventilatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiama su ventilatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės durėlėms.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmą kartą užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginė ir išsijunginė (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

*Kai kuriuose modeliuose

Naudojimasis griliu*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

- pasukite orkaitės rankenėlę ties , simboliu pažymėta padėtimi,
- kaitinkite orkaitę maždaug 5 min. (esant uždarytomis orkaitės durelėms),
- skardą su valgiu pastatykite tinkamame darbiname lygyje, skrudindami ant grotelių, po jomis padėkite padėklą išbėgantiems riebalams surinkti.
- Uždarykite orkaitės dureles.

Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 210°C temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190 °C.

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

Naudojantis griliu, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.

Iešmo funkcijos naudojimas*

Valgiai skrudinami orkaitėje ant besisukančio iešmo. Funkcija taikoma ypač paukštienai, šašlykams, dešrelėms ir pan. valgiams ruošti. Iešmas įjungiamas ir išjungiamas kartu su grilio funkcija. Naudojantis šiomis funkcijomis, iešmo variklis kartkarčiais gali sustoti ar pakeisti sukimosi kryptį. Tai neturi įtakos skrudinimo kokybei.

Dėmesio!

Nėra atskiros, iešmo valdymo rankenėlės.

Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

(žr. žemiau pateikiamas nuotraukas)

- valgį užmaukite ant iešmo ir įtvirtinkite jį su šakutėmis,
- rėmelį galima įkišti į orkaitę ant trečiojo lygio, skaičiuojant nuo apačios,
- virbo galą galima įkišti į pavaros movą, atkreipiant dėmesį, kad iešmo laikiklio metalinės dalies griovelis atsiremtų ant rėmelio,
- įsukite rankeną,
- Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovintimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudoti šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti švarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepat įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instruk-

cijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

- orkaitėje ruoškite mėsos porcijas sveriančias daugiau, kaip 1 kg. Mažesnius gabalus rekomenduojama ruošti ant viryklės dujinių degiklių.
- kepimui naudokite kaitrai atsparius indus, kurių rankenos taip pat atsparios aukštos temperatūros poveikiui.
- Kepant ant džiovintimo grotelių arba ant grotelių, žemiausiame lygyje rekomenduojama pasatyti padėklą mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kitą pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkartėmis pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, sūraus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

Įprasta orkaitė (apatinis šildytuvas + viršutinis šildytuvas)

Kepamo patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra (°C)	Pakopa	Laikas [min.]
Biskvitas		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Mielinis / smėlinis pyragas		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Žuvis		210 - 220	2	45 - 60
Jautiena		225 - 250	2	120 - 150
Kiauliena		160 - 230	2	90 - 120
Višta		160 - 180	2	45 - 60
Daržovės		190 - 210	2	40 - 50

Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepat mažose formelėse

Dėmesio: Lentelėje pateikiami parametrai yra apytikriai ir galima juos koreguoti, atsižvelgiant į savo kulinarinę patirtį ir pomėgius.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka (apatinis šildytuvas + viršutinis šildytuvas + ventiliatorius)

Kepamo patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra (°C)	Pakopa	Laikas [min.]
Biskvitas		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvitas		150	3	25 - 35
Mielinis / smėlinis pyragas		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Mielinis / smėlinis pyragas		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Žuvis		210 - 220	2	45 - 60
Žuvis		190	2 - 3	60 - 70
Dešrelėms		210	4	14 - 18
Jautiena		225 - 250	2	120 - 150
Kiauliena		160 - 230	2	90 - 120
Višta		180 - 190	2	70 - 90
Višta		160 - 180	2	45 - 60
Daržovės		190 - 210	2	40 - 50
Daržovės		170 - 190	3	40 - 50

Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

Dėmesio: Lentelėje pateikiami parametrai yra apytikriai ir galima juos koreguoti, atsižvelgiant į savo kulinarinę patirtį ir pomėgius.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka (šilumos apytakos šildytuvas + ventiliatorius)

Kepamo patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra (°C)	Pakopa	Laikas [min.]
Biskvitas		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Mielinis / smėlinis pyragas		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Mielinis / smėlinis pyragas		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Žuvis		210 - 220	2	45 - 60
Žuvis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Žuvis		190	2 - 3	60 - 70
Jautiena		210	4	14 - 18
Jautiena		225 - 250	2	120 - 150
Jautiena		160 - 180	2	120 - 160
Kiauliena		160 - 230	2	90 - 120
Kiauliena		160 - 190	2	90 - 120
Višta		180 - 190	2	70 - 90
Višta		160 - 180	2	45 - 60
Višta		175 - 190	2	60 - 70
Daržovės		190 - 210	2	40 - 50
Daržovės		170 - 190	3	40 - 50

Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

Dėmesio: Lentelėje pateikiami parametrai yra apytikriai ir galima juos koreguoti, atsižvelgiant į savo kulinarinę patirtį ir pomėgius.

Išlaikant viryklę švarią ir tinkamai atliekant priežiūros darbus, prailginamas prietaiso tinkamo veikimo laikotarpis.

Prieš pradėdami valyti, išjunkite viryklę, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenėlės būtų pastatytos ties „●“ / „0“ padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei ataušus.

Degikliai, kaitinimo plokštės grotelės, viryklės korpusas

Užterštus degiklius ir groteles nuimkite nuo viryklės ir plaukite šiltu vandeniu su riebalais ir nešvarumais pašalinančiomis priemonėmis. Sausai nušluostykite. Nuėmę groteles, kruopščiai nuvalykite kaitinimo plokštę ir sausai nušluostykite švarių skudurėlių. Ypač svarbu, kad švarios būtų po degiklių kepurėlių esančios karūnelės – žr. pieš. žemiau. Degiklių purkštukų angas pravalykite su tankia varine viela. Nenaudokite plieno vielos, negręžkite angų. Pieš. 7).

Dėmesio !

Degiklio elementai visada turi būti sausi. Vandens dalelės gali sustabdyti dujų nutekėjimą ir būti degiklio nefunkavimo užsidedimo priežastis.

Būtina patikrinti, ar po valymo degiklio elementai tinkamai sudėti. Nelygiai uždėtas degiklio dangtelis gali negrįžtamai pažeisti patį degiklį. - Pieš. 8).

Emaliuotų paviršių valymui naudokite švelnius skysčius. Nenaudokite stipriai braizančių priemonių, kaip antai: abrazyvinių šveitimų priemonių, abrazyvinių pastų, pemzų, šveistuvų ir pan. Prieš naudojantis nerūdijančio plieno virykle, reikia kruopščiai nuvalyti jos darbinį paviršių (pirminis valymas). Ypatina dėmesį skirkite į tai, kad įrengdami viryklės padėklus nuimtumėte nuo jų plėvelės klijų likučius ir lipniosios juostos, kuria klijuojama viryklės pakuotė. Viryklę būtina reguliariai valyti po kiekvieno naudojimo. Pasirūpinkite, kad paviršius nebūtų stipriai užterštas ir kad ištekęje skysčiai nepridegtų prie jo. Pirminiam ir reguliariam valymui rekomenduojama naudoti Stahl-Fix tipo priemonę.

- Viryklės, kurių tipo kode yra raidė **K*** turi specialia savaime išsivalančia emale padengtus įdėklus. Dėl šios emalės riebalai ar maisto likučiai nešvarumai gali būti pašalinami savaime, jeigu jie nėra pridžiuvę ar pridegę (maisto ir riebalų likučius būtina kuo greičiau nuvalyti, kol nepridžiuvę ir nepridegę, tada išsivalančia ilgo savaiminio orkaitės valymo). Orkaitei savaime išsivalyti būtina ją įjungti, nustatyti 250 °C temperatūrą ir palikti 1 valandą. Jeigu maisto likučiai yra nedideli, valymą galim trumpinti. (Pieš. 10b)

Svarbu!

Kadangi savaiminio valymo proceso metu sunaudojama energijos, būtina prieš kiekvieną valymą patikrinti nešvarumų dydį. Nustatius, kad įdėklų savaiminio valymo savybės supastėjo, galima juos pakeisti naujais. Įdėklų galima įsigyti servisuose arba prekybos vietose. Pasirinkus tradicinį valymo būdą, būtina atsiminti, kad savaime išsivalanti emalė yra paveiki šveitimui, todėl valant nereikėtų naudoti šveitinamųjų valiklių ar kietų šluosčių.

Orkaitė

- Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tik tai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean:*
- i pirmame orkaitės lygyje (skačiuojant nuo apačios) pastatyta dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),
- uždarykite orkaitės dureles,
- temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
- kaitinkite orkaitės kamerą apie 30 min.,
- atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite jį šiltu vandeniu su indų plovikliu
- Dėmesio. Valant su garais po viryklę gali susirinkti drėgmė arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

Dėmesio !

Stiklinės korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas

Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeisdami lempučių įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Išsukite ir nuvalykite lempučių dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lempučių iš lizdo, jei reikia, lempučių pakeiskite naują – aukštomis temperatūroms (300°C) atsparią, šių parametrų lempučių:
- įtampa 230 V
- galia 25W
- sriegis E14

Orkaitės lempučių - Pieš 9

- Gerai įtvirtinę lempučių keraminiame lizde, įsukite ją.
- Išsukite lempučių dangtelį.

Orkaitės apšvietimo halogeno lempučių keitimas*

Norint išvengti elektros srovės smūgio, prieš keičiant halogeno lempučių būtina įsitikinti, kad įranga yra išjungta.

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Nusukti ir nuvalyti lempučių gaubtą – nepameršti gerai jį nusausti.
- Ištraukti halogeno lempučių, suėmus skudurėlių ar popieriumi, prireikus – halogeno lempučių pakeisti naują G9
- įtampa 230 V
- galia 25 W
- Halogeno lempučių gerai įkišti į lizdą.
- Užsukti lempučių gaubtą.

Orkaitės lempučių - Pieš 9a

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. "Dp"* raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vielinių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijancio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

- atlikti periodines viryklės valdymo elementų ir darbinį sistemų apžiūras. Pasibaigus garantijai laikotarpiui, bent kartą į du metus, priežiūros centrui reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą,
- pašalinti aptiktus eksploataavimo trikdžius,
- atlikti periodinę viryklės darbinį sistemų priežiūrą,

Dėmesio!

Visi taisymai ir reguliavimo veiksmai atliekami tinkamo priežiūros centro arba įgalioto montuotojo.

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vėryje įtvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Svelniai uždare dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami įrengti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vėrio įpjova būtų tinkamai montuota ant vėrio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtina nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vėrys gali sugesti.

Pieš 12A - Vėryų apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išsprausti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (12B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1.
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norėdami atgal įdėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinei lentjuostei tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairį lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairį galą irgi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

Pieš. 12D - Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 3.
Pieš. 12D1 - Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 2.

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklės darbinę sistemas
- išjunkite elektros maitinimą
- taisymą paveskite specialistui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamasis žemiau pateikiamos lentelės nurodymų. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių arba priežiūros centrą, patikrinkite visus lentelės taškus.

*Kai kuriuose modeliuose

VEIKSMŲ AVARIJOS METU

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Degiklis neužsidega	Užterštos liepsnos angos	Uždarykite dujų tiekimo vožtuvą, uždarykite degiklių čiaupus, pravedinkite patalpą, nuimkite degiklį, nuvalykite ir perpūskite liepsnos angas
2. Dujų uždegiklis neužsidega	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
	Nutrauktas dujų tiekimas	Atidarykite dujų tiekimo vožtuvą
	(Riebalais) užterštas dujų uždegiklis	Nuvalykite dujų uždegiklį
	Per trumpai įspaudžiama čiaupo rankenėlė	Laikykite rankenėlę įspausta, kol degiklio karūnėlėje matysis pilna liepsna
3. Uždegant degiklio liepsna užgesta	Per greitai atlaisvinama čiaupo rankenėlė	Rankenėlę laikykite ilgiau įspausta, kad ties „didelės liepsnos“ padėtimi
4. Elektrinė įranga neveikia	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
5. Programavimo įtaiso displejuje vaizduojama „0.00“ valandą	Prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo, arba trumpam buvo dingusi įtampa	Nustatykite aktualų laiką (žr. Programavimo įtaiso naudojimo instrukciją)
6. Orkaitės apšvietimas neveikia	atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė	Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valymo ir priežiūros skyrių)

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	230/400V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 5,9 kW
Prietaiso kategorija	50 / 60 / 85 cm
Atitinka EB taisykles:	EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidi kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehases väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal. Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidi kasutamisel. Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Onnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist. Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises. Valmistaja jätab endale õiguse teha toote juures muudatusi, mis ei mõjuta selle toimimist.

SISUKORD

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	104
OHUTUSJUHISED	105
SEADME KIRJELDUS	108
PAIGALDAMINE	109
KASUTAMINE	112
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED	117
HOOLDUS JA PESEMIN	120
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	121
DATE TEHNICE	122

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei säästeta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmine. Elektrienergia kokkuhoiuks anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine. Paksu tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbimine kuni 4 korda!
- Valige toiduvalmistusnõu põhja läbimõõdust vastavuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõd ei tohi olla väiksem kuumutusala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusosalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana. Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Arge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.
- Kasutage ära praeahju jääksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuüks korralikult. Määrdundu uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäära tarbimist.



LAHTIPAKKIMINE

Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jääks keskkonda risustama. Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjutuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning

ongi vastavalt tähistatud.

Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkilet ja vahtplasti) lastele kättesaamatult.

KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE



Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtupunkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või pakendil. Külmiu ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisele. Raskendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnanahoiule.

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

Tähelepanu. Seade ja selle osad lähevad kasutamise käigus kuumaks. Kütteelementide puudutamisel olge eriti ettevaatlikud. Lapsed alla 8 eluaastat tuleb hoida seadmest eemal, kui nad ei viibi pideva järelvalve all.

Käesolevat seadet tohivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on kooskõlas seadme kasutamisinstruktsiooniga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldustöid ei tohiks teha ilma järelvalveta lapsed.

Tähelepanu. Keetmine ilma rasva või õlita keeduplaadil võib olla ohtlik ja tekitada tulekahju.

KUNAGI ära kustuta tuld veega, vaid lülita seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva tekiga.

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.

Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

Tähelepanu. Arge kasutage karedaid puhastusvahendeid või teravaid metallesemeid ukseklaasi puhastamiseks, kuna nad võivad kriipida klaasi ja tekitada hiljem selle pragunemist.

Tähelepanu. Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

Enne pliidikatte avamist on soovitatav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitatavlasta pliidipinnal jahtuda.

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

Tähelepanu. Toiduvalmistamis- ja küpsetusseadme kasutamine tekitab ruumis, kuhu see on paigaldatud, soojust, niiskust ja põlemissaadusi. Veenduge, et köök oleks hästi ventileeritud, eriti kui seade on kasutusel.

Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni efektiivsuse tõstmist ja lisaventilatsiooni, et põlemissaadused ohutult välja viia, tagades samal ajal õhuvahetuse ruumis.

Enne lisaventilatsiooni paigaldamist konsulteerige spetsialistiga.

Tähelepanu. Seadet tohib kasutada ainult toiduvalmistamiseks ja küpsetamiseks. Seda ei tohi kasutada muul otstarbel, nt ruumide kütmiseks.

See seade on ette nähtud tavapäraste funktsioonide täitmiseks kodus keskkonnas (nt toiduvalmistamine) mitteekspertidest kasutajatele.

Näiteid kodusest keskkonnast:

- majad ja korterid
- poed, kontorid ja muud sarnased töökohad,
- talud,
- hotellid, motellid ja muud eluruumid, kus seadmetega toimetavad mitteekspertidest kasutajad.

- Töö käigus seade kuumeneb. Olge ettevaatlik, et Te ei puudutaks ahju kuumi osi.
- Vaadake eriti laste järele kuumu pliidi ümbruses, sest nad ei tunne veel sellega seotud ohtusid. Laps võib end põletada pliidiplaadist, ahjust, võrest, ahjuuksest ja pliidi seisvates kuumades vedelikuga anumatest.
- Jälgige, et kõõgis kasutatavate elektriseadmete (nt mikseri) juhtmed ei puutuks vastu pliidi kuumi osi.
- Ärge hoidke sahtlis kergestisüttivaid materjale, mis võivad ahju töötamisel kuumeneda ja süttida.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelevalveta. Kuum õli ja rasv võivad kergesti süttida.
- Ulekeemise ajal võib vesi sattuda pliidiplaadile – olge ettevaatlik!
- Kui pliit saab kannatada, tohib seda uuesti kasutada alles pärast rikete kõrvaldamist eksperti poolt.
- Enne gaasivõrgu või gaasiballooni kraani avamist veenduge, et kõik pliidi kraanid on kinni.
- Vältige pliidiplaatide määrdumist. Määrdumise korral puhastage pliidiplaat kohe pärast jahtumist.
- Ärge asetage keedunõud otse pliidiplaadile.
- Pliidiplaadil kohal asuvale restile võib asetada kuni 10 kg raskuseid nõusid.
- Hoidke nuppe ja pliidiplaatide löökide eest.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele esemeid kaaluga üle 15 kg.
- Pliidi kohaldamine ja remont on lubatud vaid spetsiaalsete oskustega ekspertidele.
- Keelatud on gaasikraani avamine, kui pole käepärast gaasi süütamise vahendit (põlevat tikku või süütlit).
- Keelatud on puhuda gaasileegile.
- Enne pliidikatte avamist on soovitatav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitatav lasta pliidi pinnal jahtuda.
- Klaasist kaas võib kuumenemisel puruneda. Enne kaane langetamist kustutage kõik pliidiplaadid.
- Keelatud on pliidi ümberehitus teisele gaasitüübile, pliidi teisaldamine või muutuste tegemine toitesüsteemis. Seda tohib teha vaid vastavate volitustega hooldustehnik.
- Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks abrasiivseid ega teravaid vahendeid, mis võivad klaasi kriimustada ja esile kutsuda klaasi pragunemist.
- Ärge lubage pliidi juurde väikelapsi ega isikuid, kes ei tunne käesolevat kasutusjuhendit.
- **GAASILEKKE KAHTLUSE KORRAL.** Keelatud on süüdata tikke, sisse või välja lülitada elektriseadmeid (kella, lüliteid), või kasutada muid vahendeid, mis võivad tekitada sädet. Sellisel juhul tuleb otsekohe sulgeda gaasikraan (balloonil või gaasivõrgus), tüulutada tuba ja kohale kutsuda ekspert, kes määrab kindlaks lekke põhjuse.
- Kui ilmneb tehniline rike, lülitage otsekohe välja pliidi elektritoide (järgides siin toodud juhiseid) ja pöörduge eksperti poole tõrke kõrvaldamiseks.
- Gaasitorustikku ei tohi kasutada raadioantennina.
- Gaasilekke korral sulgege kiiresti ballooni või gaasivõrgu kraan.
- Kui lekib balloon ja sealt väljuv gaas süttib, teaduslikult järgmiselt: heitke ballooni märg rätik leegi kustutamiseks ja ballooni jahutamiseks ning sulgege kraan. Pärast mahajahtumist viige balloon õue. Vigaste gaasiballoonide kasutamine on keelatud.
- Pikema vaheaja puhul gaasikasutamises sulgege gaasisüsteemi magistraalkraan. Kui pliit on ühendatud gaasiballooniga, sulgege gaasiballooni kraan iga kasutuskorra lõpul.

1a

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lüliti
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toite märgutuli R
- 9 Praeahju ukse kinnitus
- 10 Pliidiplaat Ø 14,5 cm
- 11 Pliidiplaat Ø 18,0 cm
- 12 Võre
- 13 Väike pliidiplaat
- 14 Keskmine pliidiplaat

1b

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lüliti
- 3, 4, 5, 6 Gaasipõletite reguleerimisnupud
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toite märgutuli R
- 9 Praeahju ukse kinnitus
- 10 Suur pliidiplaat
- 11 Keskmine pliidiplaat
- 12 Võre
- 13 Väike pliidiplaat
- 14 Pliidiplaat Ø 18,0 cm

2f

- a- Leegiandur*
- b- Elektrisüütel*

Pliiditarvikute loetelu:

- 3a Ahjuplaat*
- 3b Grätar sarma nichelata
- 3c Grillvõre (kuivatusvõre)
- 3d Praevarras ja hargid*

*Mõned mudelid

Järgmised juhised on mõeldud eksperdile pliidi paigaldamiseks. Juhised on mõeldud teavitamiseks õigetest paigaldus- ja ühendusmeetoditest.

Pliidi paigaldamine

- Köök peab olema kuiv ja hästi ventileeritav, st ventilatsioon peab vastama kehtivatele tehnilistele normidele. Kehtivad määrused ja eeskirjad määravad, kas Teie kööki saab käesolevat pliiti paigaldada.
- Ventilatsioonisüsteem peab eemaldama ruumist kõik põlemisjäägid, mis tekivad pliidi kasutamisel. Selleks tuleb kasutada sundventilatsiooni või õhutuslööri.
- Ventilator tuleb paigaldada vastavalt kaasasolevale kasutusjuhendile. Pliidi asukoht peab võimaldama vaba juurdepääsu kõigile juhtimis-seadistele.
- Ruum peab tagama hapniku koguse, mis on vajalik gaasi täielikuks põlemiseks. Vajalik õhukogus peab olema vähemalt 2 m³/h 1 kW põletivõimsuse kohta. Õhk võib tulla otse väljast, läbi ventilatsioonikanali, mille ristlõige on vähemalt 100 cm² või naaberruumidest, mis on varustatud ventilatsiooniga.
- Kui pliiti kasutatakse suure võimsuse juures ja pikema aja kestel, võib tekkida vajadus avada parema ventilatsiooni huvides aken.
- Kõrvalasuvate pindade kuumutamise seisukohast kuulub käesolev pliit kategooriasse X, mida on lubatud paigaldada vaid tööpinna kõrguseni, st kuni 850 mm kõrguseni soklist. Sellest tasemest kõrgemale ei soovitata pliiti paigaldada.
- Lähedalasuvate mööblipindade katematerjal ning selle materjali kinnitamiseks kasutatav liim peavad taluma kuumutamist vähemalt temperatuurini 100 °C; vastasel juhul võib katematerjal deformeeruda või mööbli küljest eralduda. Kui Te pole mööbli temperatuuritaluvuses kindel, jätke pliidi paigaldamisel vähemalt 2 cm vahemaa. Pliidi taga asetsev sein peab taluma kõrgendatud temperatuuri. Pliidi kasutamisel võib pliidi tagaosa kuumeneda 50 kraadi üle ümbritseva keskkonna temperatuuri.
- Pliiti tuleb asetada tugevale ja tasasele põrandale; ärge kasutage vähealust.
- Enne kasutamist tuleb pliit korralikult loodida – see on oluline eelkõige rasva ühtlaseks jaotumiseks praepannil. Kasutage loodimiseks keerratavaid seadejalgu, millele avaneb juurdepääs, kui võtate välja sahtli. Jalgase seadevahemik on +/- 5 mm.

Pliidi ümberrminekut takistava lukustuse paigaldamine.*

Lukk paigaldatakse, et vältida pliidi ümberrminekut. Tänu pliidi ümberrminekut takistavale lukustusele ei ole lapsel võimalik näiteks ronida pliidi uksele ja põhjustada nii pliidi ümberrminekut.

joonis 3z

Kõrgus 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kõrgus 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Ühendamine gaasivõrku

Tähelepanu!

Pliit tuleb ühendada sellise gaasi süsteemi, mille jaoks see on ette nähtud. Pliidi ühendamist võib teostada ainult ekspert, kel on vastavad oskused, volitused ja töövahendid. Ekspert võib vajaduse ja võimaluse korral pliidi ümber seadistada teisele gaasitüübile.

Teave gaasiühenduseksperdile Ekspertil peavad olema:

- Luba tööks gaasiseadmetega.
- Ekspert peab tutvuma pliidi saatedokumeentides esitatud nõudmistega ja võrdlema neid nõudmisi reaalsete tingimustega.
- Ekspert peab kontrollima:
 - ruumi ventilatsiooni (õhuvahetust)
 - Gaasiühenduste hermeetilisust
 - Pliidi kõikide osade õiget toimimist
 - pliidi elektrisüsteemi.

*Mõned mudelid

Tähelepanu!

Pliidi ühendamist surugaasiballooniga võib teostada ainult ekspert, kellel on selleks olemas vastavad teadmised, volitused, vahendid jakes on teadlik kehtivatest ohutusmäärustest.

Ühendamine elastse terasjuhtmega

Kui pliit paigaldatakse 2. klassi I alamklassi nõuete kohaselt, on pliidi ühendamiseks gaasitorustikuga soovitatav kasutada eranditult elastset metalljuhët, mis vastab kehtivatele riiklikele eeskirjadele. Liide, mis juhib gaasi pliidini, on liide keermega G1/2". Ühendamiseks kasutage ainult selliseid torusid ja tihendeid, mis vastavad kehtivatele standarditele. Elastse juhtme maksimumpikkus ei tohi ületada 2000 mm.

Veenduge, et ühenduskoht ei puutu kokku ühegi liikuva osaga, mis võib seda kahjustada.

Ühendamine jäiga torustikuga

Pliidil on ühendusotsak keermega G1/2". Ühendus gaasitorustikuga peab olema tehtud seliselt, et see ei tekitaks pingeid torustiku mis tahes punktis ega seadme mis tahes osas. Liiga suure momendiga keeramine (üle 20Nm) võib ühendust vigastada või muuta selle mittehermeetiliseks.

Gaasitoru ei tohi puutuda vastu pliidi tagapaneeli metallist osi.

Tähelepanu!

Kui montaaž on teostatud, kontrollige kõikide ühenduste hermeetilisust, kasutades selleks nt seebivett. Keelatud on kontrollida hermeetilisust tulega.

Tähelepanu!

Pärast igakordset rõhuregulaatori väljavahetamist tuleb teostada kõigi tehniline ülevaatus, mis kaasab ka gaasiventilid ja gaasi lekkekaitse toimimist.

Ühendamine elektrivõrku

Ühendamine elektrivõrku

Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik.

Pliidi muutmise või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud.

Teave eksperdile

Pliit on toodetud kasutamiseks kolme faasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusalaade nimipinge on 230 V. Pliiti võib kohaldada kasutamiseks ühefaasilises võrgus (230 V), ühendades silla ühenduskarbis vastavalt juuresolevale skeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoolule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avariilüliti, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi üendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

Märkus!

Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vajadust ühendada tähisega  märgitud kontakti külge kaitseahel.

Pliidi toiteahelas peab olema lüliti, mille abil on võimalik pliidi avariiolekust välja lülitada.

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

Elektrimontöör peab pärast elektripliidi üendamist kasutajale üle andma „Tunnistuse pliidi ühendamisest elektrivõrku“ (vastav vorm on lisatud garantiikirjale). Pliidi ebaõige ühendamine on ohtlik!

Joonis 4b

Pliidi ümberseadistamine teisele gaasitüübile.

Seda tööd võib teha vaid ekspert, kellel on olemas vastavad oskused, volitused ja seadmed. Kui tarbitav gaas erineb gaasist, millele on pliit tehases seadistatud (G20 20 mbar), tuleb asendada gaasipõletite injektorid ja reguleerida leeki.

Ümberseadistamiseks teisele gaasitüübile tuleb:

- vahetada injektorid (vt tabelit)
- reguleerida põlemisrežiimi

Tähelepanu!

Tehases on pliit seadistatud võrgugaasi kasutamisele.

Somipress tüüpi põleti (vastavalt põleti korpusse märgistusele „SOMI-press“)			Gaasi liik	
			G20 2H 20 mbar	G30 3B/P 30 mbar
Sekundaarne	Düüsi läbimõõt	mm	0,72	0,52
	Termiline koormus	kW	1,00	1,00
	Gaasi tarbimine	g/h	-	73
Suur	Düüsi läbimõõt	mm	1,17	0,83
	Termiline koormus	kW	2,80	2,80
	Gaasi tarbimine	g/h	-	204

Põleti leek	Ümberseadistamine vedelgaasilt looduslikule gaasile	Ümberseadistamine looduslikult gaasilt vedelgaasile
Täisleek	1. Vahetage injektor vastavalt tabelile	1. Vahetage injektor vastavalt tabelile
Säästuleek	2. Keerake reguleerimiskruvi veidi lahti ja seadistage leeki	2. Keerake reguleerimiskruvi lõpuni kinni ja kontrollige leeki

Reguleerimise ajaks eemaldage kraanidelt nupud.

Pliidil olevad põletid ei vaja õhu juurdepääsu seadistamist. Normaalse leegi tunnuseks on iseloomulikud rohekassinised koonused. Lühike sisisev leek või kõrge kollane ja tahmav leek, millel puuduvad vöödid, võib esineda ebakvaliteetse gaasi puhul või osutab põleti puudustele (vigane või määrdunud põleti).
Leegi kontrollimiseks laske seda põleda täie võimsusega 10 minutit ja seejärel keerake kraaninupp säästuasendisse. Leek ei tohi kustuda või üle minna injektorile.

des.5a - Injektori vahetamiseks keerake olemasolev injektor välja padrunvõtme abil, millel on otsak 7, ning keerake asemele uus injektor, mis sobib kasutatavale gaasile (vt tabelit

Kraanide reguleerimine toimub süüdatud põletitega säästuleegi asendis

Leegi seadistamist säästvaks peab tegema paigaldaja ja seda tuleb teha kasutaja juures. Sõltub kasutatud gaasist ja selle rõhust.

joonis. 5b - Kraan Copreci
joonis. 5c - Kraan Copreci

Tähelepanu!

Pärast seadistamist paigutage nähtavasse kohta etikett gaasi nimetusega.

Enne esimest sisselülitamist

- yeemaldage kõik pakendi osad,
- eemaldage ettevaatlikult ahjuukselt kleeibised ahjuukselt. Kui järele jääb nähtav jälg, lülitage ahi sisse (vt allpool) ja puh stage kuum klaas klaasipuhastusvahendi abil. Kuivatage pehme lapiga.
- vabastage sahtel, puhastage ahju sisemus tootmisjäakidest,
- võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit.
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- soojendage ahi 30 minuti jooksul 250 kraadini, eemaldage mustus ja peske hoolikalt.
- kõikide toimingute puhul järgige ohutusjuhiseid.

Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.

Munakell M*

Munakell ei juhi ahju tööd. Tegemist on helisignaaliaga kellamehhanismiga, mis meenutab lühiajaliste kulinaarsete toimingute vajadusi. Munakella abil saab mõõta ajavahemikke 0 kuni 60 minutini.

joonis.6a

Mehaaniline minutilugeja Ms*

Minutilugeja on ette nähtud praeahju töö juhtimiseks. Seda võib seadistada 0 kuni 120 minutini. Seadistatud tööaja möödumisel lülitub sisse helisignaali ja praeahi lülitub automaatselt välja. Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosuti liikumise suunas ja seadistada nõutav tööaeg.

joonis. 6b

Kui nupp on asendis „0“, siis praeahi ei alusta tööd. Kui te ei soovi kasutada minutilugeja funktsiooni, tuleb nupp seada asendisse .

joonis. 6c

Pliidiplaatide kasutamine

Teavet pliidiplaatide ja juhtnuppude asukoha kohta võite lugeda osast „Seadme kirjeldus“.

Keedunõude valik

Pöörake tähelepanu sellele, et keedunõu põhja läbimõõt oleks alati suurem leegi krooni läbimõõdust ning et nõu oleks kaetud kaanega. Soovitav on, et potipõhja läbimõõt oleks pliidiplaadi läbimõõdust 2,5-3 korda suurem, seega sobivad:

- väikeste pliidiplaadile - nõud läbimõõduga 90-150 mm
- keskmisele pliidiplaadile - nõud läbimõõduga 160-220 mm
- suurele pliidiplaadile - nõud läbimõõduga 200 kuni 240 mm. Nõu kõrgus ei tohi ületada selle põhja läbimõõtu.

joonis. 6d:
a - Ebaõige
b - Corect

Pliidiplaadi juhtnupp

joonis. 6e:

- a - Väljas
- b - Säastuleek
- c - Suur leek

Põletite süütamine käsitsi

- süüdake tuletikk
- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vasa-kule asendisse „suur leek“ ,
- süüdake gaas tikuga
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „säastuleek“ )
- pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage pliidiplaat välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas“ )..

Põletite süütamine elektrisüüteliga* ☆○

- Vajutage elektrisüütelil nupule (tähisiga V ☆),
- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vasa-kule asendisse „suur leek“ ,
- oodake gaasi süttimiseni
- seadke leegi suurus soovitud asendisse (näiteks „säastuleek“ )
- pärast toiduvalmistamise lõppu lülitage pliidiplaat välja, keerates nuppu paremale (asendisse „Väljas“ )..

Põletite süütamine käsisisüüteliga*

- vajutage nupp põhjani ja pöörake seejärel vasa-kule asendisse „suur leek“ - ,
- oodake gaasi süttimiseni
- pärast leegi süttimist vähendage survet nupule ja seadke nupp vajalikku asendisse

Tähelepanu!

Mudelites, mis on varustatud gaasilekke-kaitseseadise, tuleb põleti süütamisel hoida nuppu 2-10 sekundi jooksul asendis „suur leek“, et kaitse hakkaks toimima.

*Mõned mudelid

Pliidiplaadi leegi suuruse seadmine

Õigesti reguleeritud leegil on helesinine värvus ja selgelt väljendunud sisemine kooniline osa. Leegi suurus sõltub nupu asendist.

- Suur leek
- väike leek („säätuleek“)
- leek on kustunud (gaasikraan on suletud!)

Vastavalt vajadusele võib leegi suurst sujuvalt muuta.

Lekkekaitse toimimine

joonis. 6f
a - Ebaõige
b - Õige

Tähelepanu!

Keelatud on leegi suuruse sujuv reguleerimine asendite „väljas ●“ ja „suur leek“ vahel

Mõned mudelid on varustatud gaasivoolu katkestamisega leegi kustumise korral („gaas-kontroll“) See süsteem kaitseb gaasilekke eest, kui leek kustub (näiteks ülekeemise tulemusel). Vajadusel süttab kasutaja gaasileegi uuesti.

Pliidi ettevalmistus kasutuselevõtmiseks* Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule. Arge kasutage kumera või nõgusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Mustus kuumutusala või poti põhjas segab soojusolekannet.

Kuumutusvõimsuse valik

Kuumutusala on erineva võimsusega. Kuumutusvõimsust on võimalik reguleerida sujuvalt, keerates nuppu päripäeva või vastupäeva.

- Vähim kuumus
- 1 Juurviljade hautamine, aeglane keetmine
- Suppide keetmine
- 2 Aeglane praadimine
- Liha või kala grillimine
- 3 Suurim kuumus, kiire kuumutus, kiire keetmine, praadimine
- 0 välja lülitatud

joonis. 6g

Tähelepanu!

Pöörake tähelepanu:

- pliidiplaadi puhtusele - määratud pliidi soojusolekanne on halb,
- hoidke keeduplaate korrosiooni eest enne keedunõu eemaldamist lülitage pliit välja
- Arge jätke sisselülitatud pliidiplaadile toidunõud järelvalveta, eriti kui tegemist on rasva või õliga; kuum rasv süttib kergesti.

Praeahi ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjul on pealt- ja altkuumus, osadel mudelitel ka grill. Sellist ahju juhitakse ühe nupuga, mis lülitab ümber funktsioone ja ühtlasi reguleerib temperatuuri.

joonis. 6i

Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist

Nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.



100-250
°C

Pealt- ja altkuumus

Termostaadinupp lubab seadistada temperatuuri vahemikus 100°C kuni 250 °C. Funktsiooni kasutatakse küpsetamiseks.



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillirestil või vardas.



Pealtkuumus

Selles asendis töötab ainult ülemine küttekeha. Kasutatakse toote pealisosa küpsetamiseks.



Altkuumus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.

Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

- määrake kindlaks töötingimused - temperatuuri ja kuumutusviisi
- seadke juhtnupp vastavasse asendisse, keerates nuppu paremale.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld R ja L. R märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. L märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovib asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne L märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus L märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). R märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

Ahju väljalülitamiseks keerake juhtimis nupp asendisse „0“ (vasakule). Mär gutuli kustub.

*Mõned mudelid

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „●“ / „0“.

Tähelepanu!

Ahju küttekeha sisselülitumine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuumutus

Selles asendis töötab ainult ülemine küttekeha. Kasutatakse toote pealisosa küpsetamiseks.



Altkuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld **R** ja **L**. **R** märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. **L** märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovib asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). **R** märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

Sundkonvektsiooniga praeahi

Ahju soojendatakse ülemise ja alumise küttekehaga ning grillküttekehaga. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „●“ / „0“.

Tähelepanu!

Ahju küttekeha sisselülitumine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.



Ahju sisevalgustus

Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.



Kiire kuumutamine

Sisse tuleb lülitada ülemine küttekeha, grill ja ventilaator. Rakendatakse ahju eelkuumutamiseks.



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

Selles asendis töötavad grillküttekeha, ülemine küttekeha ja ventilaator. Praktiliselt kuumeneb toit sel puhul ühtlasemalt, mis parendab selle maitseomadusi. Turbo-grillimine toimub suletud ahjuuksega.



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

Funktsiooni „turbogrill“ puhul on lisaks grillküttekehale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsjonite grillimiseks.



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

Selles asendis toimib funktsioon „pirukas“. Standardne kuumutus + ventilaator.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld **R** ja **L**. **R** märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. **L** märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovib asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). **R** märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale, ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6m

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „●“ / „0“.

Tähelepanu!

Ahju küttekeha sisselülitumine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.



Konvektsioon

Funktsiooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad rõngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub rõngasküttekeha keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus asetsevad tooteid.

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

- Ahju kiirem ülessoojenemine ja eelsoojendamise vajaduse puudumine
- Võimalus küpsetada kahel tasandil korraga
- Lihatoodetest ei jookse rasv ja mahl vii kergesti välja, mis paremini säilitab nende maitseomadusi.
- Ahjukamber ei määrdunud nii kergesti.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

Selles asendis toimib funktsioon „pirukas“. Standardne kuumutus + ventilaator.



Konvektsioon ja altkuumutus

Sellel juhul on sisse lülitatud alumine küttekeha, mille tulemusena toode kuumeneb eelistatult altpoolt, kuid kuumus levib ka ahju ülejäänud osadesse.



Ahju sisevalgustus

Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.



Kiire kuumutamine

Sisse tuleb lülitada ülemine küttekeha, grill ja ventilaator. Rakendatakse ahju eelkuumutamiseks.



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

Selles asendis töötavad grillküttekeha, ülemine küttekeha ja ventilaator. Praktiliselt kuumeneb toit sel puhul ühtlasemalt, mis parendab selle maitseomadusi. Turbo-grillimine toimub suletud ahjuuksega.



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

Funktsiooni „turbogrill“ puhul on lisaks grillküttekehale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsjonite grillimiseks.



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld **R** ja **L**. **R** märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. **L** märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovib asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). **R** märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

- Seada ahju funktsiooninupp asendisse, mis on tähistatud   .
- Kuumutada ahju 5 minuti vältel suletud ahjuuksega.
- Asetada ahju vastavale tasandile plaat ettevalmistatud tootega. Grillimise puhul asetage grillitava toote alla ahjupann tilkuvat rasva püüdmiseks.
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 210 °C, funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.

Tähelepanu!

Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnuppudele eelnevalt kaitseekraani. Suletud uksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon ja grill“. Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

Grillvarda kasutamine*

Grillvarras on ette nähtud toidu pööramiseks grillimisel. Põhiliselt grillitakse nii linde, šašlõkki, vorstikesi jne. Grillvarda pöördmehhanism lülitub sisse ja välja samaaegselt operatsiooniga „grill“   . Mõne funktsiooni juures on võimalik pöörlemise ajutine peatumine või pöörlemissuuna muutumine. See ei mõju grillimise ajale ega kvaliteedile.

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

- Torgake toit grillvardasse ja kinnitage harkidega.
- Paigutage grillvarda raam ahju 3. tasandile (altpoolt).
- Torgake grillvarda ots mootori haaratsisse. Pöörake tähelepanu sellele, et haaratsi metallosas olev vagu toetuks raamile.
- Keerake käepidet
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

joonis. 6y

*Mõned mudelid

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja -vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

- Tabelites 1 ja 1a toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitustest, palume eelistada siintoodud teavet.

Liha grillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidil abil.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varustatud nõusid.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele tasandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata sellel teine külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mah-laga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

Tavaline ani (alumine küttekeha + ülemine küttekeha)

Toidu küpsetusviis	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Kestus [min]
Keeks		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pirukas/ keeks		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pitsa		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Kalad		210 - 220	2	45 - 60
Veiseliha		225 - 250	2	120 - 150
Sealiha		160 - 230	2	90 - 120
Kanaliha		160 - 180	2	45 - 60
Köögiviljad		190 - 210	2	40 - 50

Ajad on kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjule. Kuumutatud ahju korral tuleb eel-pool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

Tähelepanu: Tabelis toodud temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust kogemusest ja eelistustest.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

Toidu küpsetus- viis	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Kestus [min]
Keeks		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Keeks		150	3	25 - 35
Pirukas/ keeks		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pirukas/ keeks		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pitsa		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Kalad		210 - 220	2	45 - 60
Kalad		190	2 - 3	60 - 70
Vorstikeste		210	4	14 - 18
Veiseliha		225 - 250	2	120 - 150
Sealiha		160 - 230	2	90 - 120
Kanaliha		180 - 190	2	70 - 90
Kanaliha		160 - 180	2	45 - 60
Köögililjad		190 - 210	2	40 - 50
Köögililjad		170 - 190	3	40 - 50

Ajad on kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjule. Kuumutatud ahju korral tuleb eelpool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

Tähelepanu: Tabelis toodud temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust kogemusest ja eelistustest.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTIKASED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

Toidu küpsetus- viis	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Kestus [min]
Keeks		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pirukas/ keeks		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pirukas/ keeks		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pitsa		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Kalad		210 - 220	2	45 - 60
Kalad		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Kalad		190	2 - 3	60 - 70
Vorstikeste		210	4	14 - 18
Veiseliha		225 - 250	2	120 - 150
Veiseliha		160 - 180	2	120 - 160
Sealiha		160 - 230	2	90 - 120
Sealiha		160 - 190	2	90 - 120
Kanaliha		180 - 190	2	70 - 90
Kanaliha		160 - 180	2	45 - 60
Kanaliha		175 - 190	2	60 - 70
Köögiviljad		190 - 210	2	40 - 50
Köögiviljad		170 - 190	3	40 - 50

Ajad on kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjule. Kuumutatud ahju korral tuleb eelpool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

Tähelepanu: Tabelis toodud temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust kogemusest ja eelistustest.

Puhtuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikendamisele.

Enne puhastamise algust tuleb pliit elektrisüsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse „●“ / „0“. Samuti tuleb oodata, kuni pliit jahtub.

Pliidiplaadid, rest, korpus

Kuumutusalaade ja resti puhastamiseks võtke need maha ja peske soojas vees, millele on lisatud puhastusvahendit. Seejärel kuivatage nimetatud osad. Pärast resti eemaldamist peske puhtaks paneel ja kuivatage pehme lapiga. Eriliselt tuleb hoolitseda leegihajutaja ümbruse puhtuse eest, vt joonist all. Leegihajutaja avade puhastamiseks kasutage peent vasktraati. Arge kasutage terastraati, sest see suurendab avasid. joonis. 7,

Tähelepanu!

Pliidiplaadi osad peavad olema alati kuivad. Veetilgad võivad segada gaasi liikumist ja segada pliidiplaadi toimimist.

Veenduge, et põleti on õigesti uuesti kokkupandud pärast puhastamist. Ebaühtlane põleti katte paigutus võib põhjustada püsivaid kahjustusi põletajale.. joonis. 8.

Peske emailieritud pindu ainult pehmetoimeliste puhastusvahenditega. ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrid, lihvimis-pastad, pimss, metallkäsnaad jne. Roostevabast terasest paneelidega pliidiid tuleb puhastada eriti hoolikalt. Eemaldage hoolikalt kõik liimijäägid, mis on pärit kleebistelt või pakendi kinnitamiseks kasutatud teipidelt. Puhastage pliidi tööpinda pärast iga kasutamiskorda. Arge lubage pliidi pealisosade olulist määrdumist, eriti kinnikõrbemist.

Praeahi

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
- Auruga puhastamine – Steam Clean:*
 - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
 - sulgeda ahju uks,
 - temperatuuri pöördenuup fikseerida positsioonil 50°C. ja pöördenuup funktsiooniga alumine küttekeha määrata asendisse
 - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
 - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata svammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.

Tähelepanu! Pärast aurupesut võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.

- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu isearanist hoolikalt.

Tähelepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

- Keerake kõik nupud asendisse „●“ / „0“ ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keerake välja, puhastage ja kuivatage lambikup-pel.
- Keerake lambipirn pesast välja; vajaduse korra vahetage see uue vastu.
 - kõrgtemperatuuriline (300°C) lambipirn järg-miste andmetega:
 - pinge 230
 - võimsus 25 W -sokkel E14.

Ahju valgustus joonis. 9

- Keerake uus lamp sisse. Veenduge, et lambipirn on keraamilises pesas õigesti.
- Keerake kuppel tagasi.

Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine*

Et vältida elektrilöögi võimalust, tuleb enne pirni vahetamist kontrollida, et seade oleks väl-ja lülitatud.

- Keerake kõik nupud asendisse „●“ / „0“ ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keera välja ja pese lambi kuppel, pidades mee-les, et see kuivaks hõõruda.
- Võta välja halogeenpirn seda allapoole lükates, kasutades selleks lappi või paberit, vajadusel vaheta pirn uue vastu G9
 - pinge 230V
 - võimsus 25W
- Paiguta halogeenpirn täpselt pimplipesasse.
- Keera kinni lambi kuppel.

Ahju valgustus joonis. 9a

Tähtedega D märgistatud pliitidel on kergelt eemaldatavad traadist siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tõmmata ees olevast riivist, seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisest riivist. - joonis. 10

Tähtedega Dp märgistatud pliitidel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb välja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaa-tide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tõmmates väljalükatavate siinide eesmisest osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga. joonis. 10a

Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

Ukse äravõtmine

- Pliidid, mis on märgistatud tähega **K*** tüübi tähistuses, on varustatud spetsiaalse isepuhastuva emailiga kaetud seinaplaatidega. See email põhjustab, et rasvast ja söögijääkidest tekkinud mustuse saab eemaldada isepuhastumisprotsessi raames, tingimisel, et jäägid ei ole kuivanud ega kõrbenud (toidu- ja rasvajäägid tuleb eemaldada võimalikult kiiresti, kui nad ei ole veel kuivanud või kõrbenud, et vältida pikka ahju isepuhastusprotsessi). Ahju isepuhastumise teostamiseks tuleb see lülitada sisse 1 tunniks, seadistades temp. 250°C. Kui toidu jäägid on väiksed, võib protsessi lühendada. joonis. 10b

Tähtis!

Kuna isepuhastusprotsess on seotud energiakuluga, tuleb enne iga puhastamist kontrollida määrdumisastet. Juhul, kui plaatide isepuhastuvad omadused halvenevad, võib need välja vahetada uute vastu. Plaatide on võimalik osta teenindus- või müügipunktidest. Traditsioonilise puhastusmeetodi valiku puhul tuleb meeles pidada, et isepuhastuv email on tundlik kriimustuste suhtes, seepärast ei tohi kasutada sööbivaid puhastusvahendeid ega kõva pinnaga lappe.

Paremaks ligipääsuks ahjukambri selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole (joon 12A). Ukse tagasiasetamisel korraldage neid tegevusi vastupidises järjekorras. Jälgige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged vigastada.

Joonis 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangu tades (joonis 12B).
2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D, 12D1.
4. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks. Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidises järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.
joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatus juurde:

- juhtseadiste, pliidiplaatide ja ahju toimimise kontroll. Pärast garantiiaja lõppu tuleb kontrollida pliidi tehnilist seisukorda hoolduskeskuses vähemalt kord kahe aasta jooksul.
- kõrvaldada seejuures ilmnevad defektid,
- vajaduse korral vahetada välja vigased osad või sõlmed.

Tähelepanu!

Pliidi parandus- ja hooldustöid tohib teha ainult hoolduskeskus, millel on volitus seda tüüpi pliitide hooldamiseks.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

- Lülitage pliit välja
- Võtke toitepistik pesast välja
- Kutsuge välja hooldustehnik
- Kasutaja võib ise kõrvaldada ainult väikesi tõrkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis. Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poole pöördumist.

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1.Pliidiplaat ei sütti	Leegihajutaja avad on ummistunud	Sulgege kõik gaasikraanid, tuulutage ruum, võtke põleti maha ja puhastage avad.
2.Elektrisüütel ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
	Puudub gaas	Avage klapp
	Süütel on määrdunud (rasvane)	Puhastage
	Nuppu ei olnud vajutatud piisavalt kaua	Hoidke nuppu all, kuni pliidiplaat süttib täielikult
3.Leek kustub kohe pärast süttimist		
4.Elektriline osa ei tööta	Vabastasite nupu liiga kiiresti	Vajutage nupule asendis „suur leek”
5.Taimer näitab „0.00”	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
6.Ei toimi ahjuvalgustus	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend
7.Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus”

DATE TEHNICE

Nimipinge 230/400V~50 Hz

Nimivõimsus suurim 5,9 kW

Pliidi mõõtmed 50 / 60 / 85

Vastab Euroopa Liidu normidele EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Шпоретот Hansa е комбинација на исклучителна леснотија во користењето и совршена ефективност. По читањето на упатството, користењето на шпоретот нема да биде проблем. Шпоретот, кој ја напуштил фабриката, бил целосно проверен пред да биде запакован, во однос на безбедноста и функционалноста на контролните места. Ве молиме внимателно да го прочитате упатството пред активирањето на уредот. Почитувањето на во него содржаните совети ќе Ве заштити од неправилното искористување. Упатството треба да се зачува и секогаш да биде достапно. За да се одбегнат несреќни случаи, упатството треба целосно да се почитува.

Внимание!

Шпоретот да се користи само по запознавањето на ова упатство.

Шпоретот е наменет исклучиво за домашна употреба.

Производителот го задржува правото за вршење на промени кои немаат влијание врз активноста на уредот.

СОДРЖИНА

Основни информации	123
Совети поврзани со безбедното користење	125
Опис на производ	129
Инсталација	130
Користе	133
Печење во рерната—практични совети	138
Чистење и одржување на шпорет	141
Постапки во случај на аварија	142
Технички подато	143

КАКО ДА СЕ ШТЕДИ ЕНЕРГИЈА



Кој соодветно ја користи енергијата, го штити не само домашниот буџет, туки и свесно ја заштитува природната средина. Затоа да помогнеме, да ја штедиме електричната енергија! А тоа може да се направи на следниов начин:

- **Користење на соодветни садови за готвење.** Садот за готвење никогаш не треба да биде помал од круната на горилницата. Садовите треба да се покриваат со покривки.
- **Грижа за чистотата на горилниците, решетката, плочата за потпалување.** Нечистотиите го попречуваат прекажувањето на топлина — моќно изгорени нечистотии често може да се отстранат само со силни средства, кои се непријатни за природната средина. Посебна чистост треба да се запази при отворите за пламен на подпалувачките прстени, како и при отворите на свеќичките за палење.
- **Одбегнување на непотребното „погледнување во тенџерето“.** Исто така да не се отвара вратата на рерната непотребно.
- **Да се користи рерната само со поголеми количини на храна.** Месо со тежина до 1 кг штедливо може да се приготви во тенџере на плочата од шпоретот.
- **Искористување на топлината на употребуваната рерна.** Во случај на спремање подолго од 40 минути, неопходно е да се исклучи рерната 10 минути пред крајот.
- **Внимателно затварање на вратата на рерната.** Топлината се ослободува низ

нечистотите кои се наоѓаат на дихтунзите на вратата. Најдобро е да се отстрануваат веднаш.

- **Да не се вградува шпоретот во непосредна близина на фрижидери/замрзнувачи.** Поради нив искористеноста на електричната енергија непотребно расте.

Внимание! Доколку се користи програмерот, да се внесува соодветно пократко време на подготовка на храната.



Уредот за време на транспортот е заштитен од оштетување. По распакувањето, Ве молиме да ги отстраните паковните елементи на начин кој не ја загрозува средината.

Сите искористени материјали не се штети за природната средина и 100% може да бидат рециклирани и означени се со соодветен симбол.

Внимание! Пакирачките материјали (полиетиленски кеси, делови од стиропол и сл.) во текот на распакувањето треба да се држат подалеку од деца.



Овој уред означен е согласно Европската директива 2012/19/UE, како и полскиот Закон за искористени електрични уреди со електронски симбол на прецртан контејнер за губре.



Таквото означување значи дека по завршениот период на користење, уредот не може да биде сместен заедно со другите отпадоци од домаќинството. Корисникот обврзан е да го предаде на пункт кој врши собирање на искористен електричен и електронски отпад. Лицата кои собираат, во тоа локалните собирни пунктови, како и општинските единици, создаваат соодветен систем за оставање на тој уред.

Соодветното постапување со искористениот електричен и електронски уред допридонесува да се избегнат штетни за здравјето на луѓето и природната средина последици, кои произлегуваат од присутноста на небезбедни состојки, како и несоодветното складирање и претварање на таквиот уред.

Внимание. Уредот и неговите достапни делови се жешки додека се користат. Возможното допирање на грејните елементи треба да се врши со посебна претпазливост. Децата под 8 год. возраст треба да се држат на растојание, освен кога се под постојан надзор.

Овој уред може да биде користен од деца кои имаат 8 год. или повеќе, од лица со физички, чувствени или ментални ограничувања, како и без искуство и знаење, доколку користењето се одбива под надзор и согласно упатството за употреба, прекажано од лице кое е одговорно за нивната безбедност. Треба да се внимава децата да не си играат со уредот. Чистењето и користењето не треба да врши од деца без надзор.

Внимание. Готвењето без надзор на масти или масло на плочата од шпоретот може да биде небезбедно и да доведе до пожар.

НИКОГАШ не пробувај да го гаснеш огнот со вода, но исклучи го уредот и тогаш прекриј го пламенот на пр. со покривката или со незапаливо ќебе.

Внимание. Опасност од пожар: не собирај предмети на површината за готвење.

За време на користењето уредот е жежок. Се препорачува претпазливост и одбегнување на допирање на грејните елементи во внатрешноста на рерната.

Достапните делови може да бидат жешки за време на користењето. Се препорачува малите деца да се чуваат далеку од уредот.

Внимание. Да не се користат остри средства и остри метални предмети за чистење на стаклената врата, бидејќи може да ја изгребат, што може да доведе до пукање на стаклото.

Внимание. За да се избегне можноста од електричен удар, пред промената на светилката треба да се осигураш, дека уредот е исклучен.

Се препорачува чистење на капакот од сите нечистотии пред да се отвори. Се препорачува плочата на шпоретот да се излади пред да се поклопи со капакот.

За чистење на шпоретот не смее да се користи уред за чистење на пареа.

Опасност од изгореници! При отварањето на рерната може да се појави врела пареа. Во текот или по завршеното готвење вратата на рерната треба внимателно да се отвора. При отварањето не треба да се наведнува над вратата. Не заборавај дека пареата, во зависност од температурата, може да биде невидлива.

Внимание: Користењето на уредот за готвење и печење предизвикува појавување на топлина, влага и согорувачки производи во просторијата каде што е инсталиран. Проверете дали кујната е добро проветрена, особено кога уредот е во употреба.

Долготрајната интензивна употреба на уредот може да изнудува дополнителна вентилација, на пример зголемување на ефикасноста на механичката вентилација, доколку се користи, дополнителна вентилација за безбедно отстранување на согорувачките производи надвор, обезбедувајќи истовремено размена на воздух во просторијата.

Пред монтажата на дополнителна вентилација консултирајте се со специјалист.

Внимание: Апаратот може да се користи само за готвење и печење. Не треба да се користи за други намени, на пример за греење на просторот.

Овој уред е наменет за вообичаени функции во домашна средина (на пр. за готвење) од корисници кои не се експерти.

Примери за домашни средини:

- куќи и станови,
- продавници, канцеларии и други слични работни места,
- земјоделски стопанства,
- хотели, мотели и други станбени објекти, во кои уредот е користен од корисници кои не се експерти.

- Уредот треба да се инсталира согласно обврзувачките правила и да се користи само во соодветно вентилирана просторија. Пред инсталирањето и користењето запознај се со упатството за употреба.
- Ве молиме да обрнете посебно внимание на децата додека го користат шпоретот, бидејќи децата не ги знаат правилата за користење на шпоретот. Посебно врелите површински горилници, комората на рерната, раженот, стаклото на вратата, поставените садови со врели течности може да бидат причина за изгорување на детето.
- Треба да се внимава електричниот приклучувачки кабел на другите механички уреди, на пр. миксер, да не ги допораат врелите делови на шпоретот.
- До фиоката да не се ставаат лесно запаливи материјали, бидејќи може да се запалат кога рерната е користена.
- Не треба да се остава шпоретот без надзор за време на пржење. Маслата и мастите може да се запалат доколу се прегреат.
- Да се внимава на моментот на вриење, да не се залева горилницата.
- Доколку настапи оштетување на шпоретот, може повторно да се користи по отстранувањето на проблемот од страна на стручно лице.
- Да не се отвараат чеповите за поврзување на гасот или завртката на боцата без претходна проверка дали сите чепови се затворени.
- Да не се дозволува залевање на горилниците, како и нивно загадување. Валканото да се исчисти и исуши веднаш по изладувањето.
- Не смее да се ставаат садови директно на горилниците,
- Да не се ставаат садови на решетката над една горилница со маса поголема од 10 кг, а садови со маса над 40 кг на целата решетка.
- Да не се удира во тркалата и горилниците.
- Да не се ставаат предмети со маса поголема од 15 кг на отворената врата од рерната.
- Се забранува ставање на врели садови и елементи (над 75°C), како и лесно запаливи материјали во фиоката.
- Се забранува извршување на преправки и поправки на шпоретот од лица кои нема стручна обука.
- Се забрабува отварање на чеповите на шпоретот, доколу во рака се нема запалено чкорче или друг елемент за палење гас.
- Се забранува гасење на пламен со дување.
- Се забранува самоволно вршење на преправки на шпоретот на друг вид гас, пренесување на шпоретот на други места, како и вршење на промени во напојувачката инсталација. Овие дејства може да ги изврши само обучен инсталатер.
- **ДОКОЛКУ ПОСТОЈАТ СОМНЕЖ ЗА ОСЛОБОДУВАЊЕ НА ГАС, НЕ СМЕЕ:**
 - да се палат запалки, да се палат цигари, да се вклучуваат и исклучуваат електрични приемници (свонче или светлосни вклучувачи), како и користење на други електрични и механички уреди кои предизвикуваат настанување на електрични или ударни искри. Во таков случај треба веднаш да се затвори завртката на боцата за гас или чепот кој ја отсекува гасната инсталација и да се проветри просторијата, а потоа да се повика лице овластено за отстранување на причината.
 - При секој случај на технички проблем треба веднаш да се исклучи електричното напојување на шпоретот (искористувајќи го споменатото правило) и да се пријави проблемот за поправање.
 - До гасната инсталација не смее да се поврзуваат никакви антенски кабли, на пр. радио приемници.
 - Доколку се запали гасот кој се ослободува од пропустлива инсталација треба веднаш да се затвори допливот на гас со помош на одделувачката завртка.
 - Доколку се запали гасот кој се ослободува од пропустливата завртка на гасната боца, треба: врз боцата да се префрли влажно кебе и да се затвори завртката, за да се излади боцата. Изладената боца треба да се изнесе на отворен простор. Се забранува повторна експлоатација на оштетената боца.
 - Во случај на неколкудневна пауза во користењето на шпоретот, треба да се заврти главниот вентил на гасната инсталација, но при користењето на гасна боца, секој пат по нејзиното користење.



Стаклениот капак може да пукне, доколку е нагрееан. Изгаси ги сите горилници пред спуштањето на капакот.

1a

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функциите на рерната
- 3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
- 7 Контролна ламба на терморегулаторот L
- 8 Контролна ламба за работа на шпоретот R
- 9 Рачка на вратата од рерната
- 10 Грејна плоча Ø 14,5 cm
- 11 Грејна плоча Ø 18 cm
- 12 Решетки
- 13 Помошна
- 14 Средна горилница

1b

- 1 Тркалце на терморегулатор
- 2 Тркалце за избор на функциите на рерната
- 3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
- 7 Контролна ламба на терморегулаторот L
- 8 Контролна ламба за работа на шпоретот R
- 9 Рачка на вратата од рерната
- 10 Голема горилница
- 11 Средна горилница
- 12 Решетки
- 13 Помошна
- 14 Грејна плоча Ø 18 cm

2f- горилница

a- Заштита против протекување*

b- Свекичка за *

Додатоци:

3a Таца за печива*

3b Решетка за скара
(скаличка за сушење)

3c Таца за печење*

3d Вилгушка и рамка за *

3e Бочни скалички

Следниве упатства наменети се за квалификуван специјалист којшто ќе го инсталира уредот. Целта на упатството е осигурување на што попрофесионално извршување на активностите поврзани со инсталацијата и одржувањето на уредот.

- Пред инсталирањето, осигурај се дали локалните услови за дистрибуција (вид на гас и неговиот притисок), како и сместувањето на уредот е соодветно.
- Условите за сместување на овој уред прикажани се на основната табела.
- Уредот не е поврзан на елементи за изнесување на издувни гасови. Треба да биде инсталиран и поврзан согласно со актуелните инсталациски правила. Посебно треба да се обрне внимание на вентилациските барања.

Сместување на шпоретот

- Просторијата треба да биде опремена со вентилациски систем за изнесување на издувни гасови кои настануваат во текот на согорувањето. Таа инсталација треба да состои од вентилациска решетка или аспиратор. Аспираторот треба да се монтира согласно препораките приклучени во неговото упатство за користење. Сместувањето на шпоретот треба да гарантира слободен пристап кон сите управувачки елементи.
- Просторијата треба исто така да овозможува доплив на воздух, кој е неопходен за правилно согорување на гасот. Допливот на воздух не треба да биде помал од $2\text{ m}^3/\text{h}$ на 1 kW моќ на горилниците. Воздухот може да биде доставуван преку слободно движење од надвор преку канал со мин. обем од 100 cm^2 , или директно од соседните простории, кои опремени се со вентилациски канали кои излегуваат надвор.
- Течниот гас е потежок од воздухот и затоа има тенденција за собирање на долните нивоа. Просториите во кои се наоѓа боцата со течен гас треба да бидат опремени со вентилациски канали кои од просторијата се водени надвор и кои овозможуваат изнесување на гасот во случај на пропусливост. Од истата причина боцата со гас, како и тие празните и делумно полните, не треба да бидат инсталирани, ниту пречувувани во простории сместени над површината на земјата (на пр. визба). Боците не треба да се наоѓаат блиску до извори на топлина (печки, камини, рерни итн.) кои би можеле да ја зголемат температурата во боцата над 50°C .
- Гасниот шпорет во однос на прегревање на околните површини е производ од класата X и како таков може да биде вграден во мебел до висина на работната плоча, односно околу 850 mm од основата. Вградување над тоа ниво не е препорачливо. (Сп.4а)
- Мебелот за вградување мора да има обвивка и лепило за негово залепување, отпорно на температура од 100°C . Неисполнувањето на овој услов може да предизвика деформирање на површината или одлепување на обвивката. Доколу сме сигурни за термичката отпорност на мебелот, шпоретот може да се вгради во мебелот, зачувувајќи растојание од околу 20 mm .
- Мебелот кој се наоѓа до шпоретот, треба да биде на растојание од барем 110 mm од рабовите на плочата со горилници.
- Сидот кој се наоѓа зад шпоретот треба да биде отпорен на високи температури. Додека шпоретот се користи, неговиот заден сид може да се нагрее до температура од околу 50°C над температурата на околината.

* кај избрани модели

- Шпоретот треба да се постави на тврда, рамна подлога (да не се поставува на основата).
- Пред да се започне со користење, треба шпоретот да се нивелира, што има посебно значење за рамномерното распливање на маснотите во тавата. За таа намена служат регулациските ногарки, достапни во фиоката. Ниво на регулација $\pm 5\text{ mm}$.

Монтирање на сигурносна блокада против превртување на шпоретот*

Блокадата монтирана е за да се избегне превртување на шпоретот. Благодарение на блокадата која го оневозможува превртувањето на шпоретот, детето не би требало да биде во можност, на пр. да се качи на вратата од рерната и со тоа да доведе до превртување на шпоретот.

(Сп.3з)

Шпорет вис. 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Шпорет вис. 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Приклучување на шпоретот до гасната инсталација

Внимание!

Шпоретот треба да биде приклучен на гасна инсталација со таков вид на гас до каков е фабрички прилагоден. Информацијата за видот на гас до каков прилагоден е шпоретот од производителот се наоѓа на основната табличка. Шпоретот треба да биде приклучен исклучиво од инсталатер кој поседува соодветни овластувања и само тој поседува исклучиво право за прилагодување на шпоретот на друг вид гас.

Совети за инсталатерот

Инсталатерот треба:

- да поседува овласувања за гас,
- да се запознае со информациите кои се наоѓаат на основната табла на шпоретот за видот на гас до каков шпоретот е прилагоден и да ги спореди информациите со условите за достава на гас на местото на инсталирање,
- да провери:
 - ефикасноста на провертувањето, односно размерната на воздух во просторијата,
 - квалитетот на врските на гасната арматура,
 - ефективност на функционирање на сите функционални елементи на шпоретот,
 - дали електричната инсталација прилагодена е за соработка со заштитен кабел (нулти).
- за правилно функционирање на свеќичките и заштита од истекување, да се регулира подесувањето на тркалцата за гас со помош на додадените подметачи,
 - да се провери функционирање на свеќичките и заштита од истекување,
 - во случај на неправилно функционирање да се издади тркалото, да се изврши регулација со ставање на подметачите на коренот на завртката,
 - по извршената регулација системот да се осигура со притисен елемент и да се стави тркалото.
- да му се издаде на корисникот потврда за приклучување на гасниот шпорет и да му се објасни користењето.

Поврзување до еластичен метален кабел.

Во случај на инсталирање на шпоретот согласно правилата за 2 класа, 1 подкласа, за приклучување на шпоретот се препорачува искористување исклучиво на метален еластичен кабел, кој одговара на обврзувачките државни закони. Врската која води гас во шпоретот е врска со цефкаста завртка 1/2". Се препорачува зацврстување на на вркската со тefлонска лента.

За приклучување треба да се користат цевки и дихтонзи кои одговараат на актуелно обврзувачките норми. Максималната должина на еластичниот кабел не треба да преминува 2000 mm.

Да се провери дали врските не допираат никакви подвижни делови, кои би можеле да ја оштетат.

Приклучување на тврда цевкаста инсталација.

Шпоретот поседува цевкаст елемент со завртка 1/2". Се препорачува зацврстување на на вркската со тefлонска лента.

Приклучувањето до гасната инсталација треба да биде извршено на начин кој не предизвикува напрегање во ниедна инсталациска точка, ниту на никој дел од уредот.

Прекумерно дозавртување (поголемо од 20 Nm) , исто и на тefлонскиот конец, може да предизвика оштетување на приклучокот или негова пропусливост.

Внимание!

Доколку во текот на експлотацијата конечна е промената на редукторот, шпоретот мора да има технички преглед, кој ги опфаќа гасните завртки и функционирањето на заштитата против истекување.

Внимание!

По завршената инсталација на шпоретот треба да се провери пропусливост на сите врски користејќи на пр. вода со средство за миене. За проверка на пропусливоста не

Приклучување на шпоретот до електричната инсталација

Внимание!

Поврзувањето со инсталацијата може да го изврши само квалификуван инсталатер, кој поседува соодветни овластувања. Се забранува самоволно вршење на преправки или промени во електричната инсталација.

Совети за инсталатерот

Плита рассчитана на питание переменным трех-Шпоретот фабрички прилагоден е за напојување со трофазна струја (400V 3N~50Hz). Основниот напон на грејните елементи на шпоретот изнесува 230 V. Врзувачката шема исто така сместена е во близина на приклучоците на шпоретот. Пристапот до штичкатавозможен е по отстранувањето на покривката на приклучоците со одблокирање на заклопките со рамен одвртувач. Да не се заборави соодветниот избор на поврзувачки кабел, земајќи го во предвид видот на поврзување и основната мок на шпоретот.

Внимание!

Да не се заборави на конечноста за поврзување на заштитната спојка до местата за спојување означени со знакот $\oplus$. Електричната инсталација која го напојува шпоретот треба да поседува безбедносен исклучувач, кој овозможува прекин во доставувањето на струја при случај на аварија. Растојанието помеѓу работните ситца на безбедносниот исклучувач мора да изнесува мин. 3 mm.

Прад да се изврши приклучувањето на шпоретот до електричната инсталација, треба да се запознаат информациите кои се наоѓаат на основната табла и спојните шемии.

Внимание! Инсталатерот обврзан е да му издаде на корисникот „потврда за приклучување на шпоретот до електричната инсталација“ (се наоѓа во гаранциската карта).

Друг начин на поврзување на шпоретот, не според прикажаната шема, може да предизвика негово уништување.

(Сл.4b)

Прилагодување на шпоретот до друг вид на гас.

Поврзувањето со инсталацијата може да го изврши само квалификуван инсталатер, кој поседува соодветни овластувања.

Доколку гасот со кој шпоретот треба да биде напојуван се разликува од гасот предвиден за шпоретот во фабричка верзија, т.е. G20 2E 20 mbar, треба да се промени млазницата на горилницата и да се изведе регулација на пламенот.

За да се прилагоди шпоретот за согорување на друг вид гас, треба:

- да се променат млазниците (види во долната табела),
- регулација на „штедливот“ пламен.

Внимание! Шпоретите доставувани од производителот имаат горилници прилагодени фабрички за гогорување на гас кој е подаден во основната табличка, како и во гаранциската карта.

Горилница од типот Somipress (според ознаките „SOMipress“ на корпусот на горилницата)			Вид на гас	
			G20 2H 20 mbar	G30 3B/P30 mbar
Помошен	Пречник на свеќичката	mm	0,72	0,52
	Топлотен напон	kW	1,00	1,00
	Потрошувачка на гас	g/h	-	73
Голем	Пречник на свеќичката	mm	1,17	0,83
	Топлотен напон	kW	2,80	2,80
	Потрошувачка на гас	g/h	-	204

Пламен на горилницата	Промена од течен на земен гас	Промена од земен на течен гас
Полн	1. Млазницата на горилницата да се замени на соодветна според табелата за млазници.	1. Да се променат млазниците (види во долната табела).
Штедлива	2. Регулациската завртка полека да се врти и да се регулира големината на пламенот.	2. Регулациската завртка полека да се заврти и да се провери големината на пламенот.

За да се извршат регулациските дејства, треба да се извадат тркалцата на чеповите.

Искористените надворешни горилници не бараат регулација на првичниот воздух. Соодветниот пламен има изразна плаво-зелена боја. Краток шумлив пламен или долг, жолт и миризлив, без изразити оганчиња сведочи за несоодветниот квалитет на гасот во домаќинството, за оштетувања или за нечисти горилници. За да се провери пламенот треба да се загрее горилницата на ок. 10 минути на полн пламен, а потоа да се заврти тркалцето на чепот на штедлив пламен. Пламенот не треба да изгасне или да прескокне на млазницата.

(Сл.5а) - Промена на млазницата на горилницата – горилницата да се отвори со помош на специјален клуч 7 и да се замени на нова која одговара на видот на гас (види во табелата).

Допливот на гас до површинските горилници е отворен и подесуван со завртки со заштита против истекување. Регулацијата на завртките треба да се врши при запалена горилница во состојба – штедлив пламен со користење на регулацискиот завртувач со големина од 2,5 mm.

(Сл.5b) - Вентил обичен Copreci
(Сл.5c) - Заштита вентил Copreci

Внимание!

По завршената регулација, треба да се смести налепница со опис на видот на гас до кој шпоретот е прилагоден.

Внимание!

Менување на уредот поради прилагодување до гасот, поинаков од ознаките на производителот на шпоретот, или купување на шпорет на вид на гас кој не е инсталиран во домот, е решение на корисникот – инсталатерот.

Пред првото вклучување на шпоретот

- да се отстранат пакувачките елементи,
- да се испразни фиоката, да се исчисти комората на рерната од средствата за фабричка конзервација,
- да се извади опремата на рерната и да се измие во топла вода во малку средство за миене садови,
- да се вклучи вентилацијата во просторијата или да се отвори прозорец,
- да се загрее рерната (на темп. од , на ок. 30 мин.), да се отстранат нечистотите и добро да се измие,

Комората на рерната треба да се мие само со топла вода, со додаток на мала количина на средство за миене садови.

Маханички минутник M*

Минутникот не ја управува работата на шпоретот. Тоа е звучен сигнализатор кој присетува за конечност од извршување на кулинарски активности. Може да се подесува на траење од 0 до 120 минути.

(Сл.6a)

Внимание!

За одмерување на времето од 0 до 10 минути, најпрво тркалото треба да се заврти за ок. 90°, а потоа да се внесе саканото време.

Механички минутник Ms*

Минутникот служи за управување на работата на рерната. Може да се подесува на траење од 0 до 120 минути. По истекот на подесеното време ќе се вклучи звучен сигнал и автоматски ќе се исклучи рерната.

Програмирање – тркалцето да се заврти во насока на стрелките на часовникот и да се внесе саканото време.

(Сл.6b)

Кога тркалото е оставено на позиција „0“, рерната нема да почне да работи.

Доколку немате намера да ја користите функцијата Минутник, тркалцето треба да го оставите на позиција .

(Сл.6c)

Внимание!

За одмерување на времето од 0 до 10 минути, најпрво тркалото треба да се заврти за ок. 90°, а потоа да се внесе саканото време.

Користење на површинските горилници

Избор на сад

Правилно избраниот сад треба да поседува поголем пречник од круната на пламенот на горилницата, а самиот сад да има покривка. Се препорачува пречникот на тенџерето да биде околу 2,3–3 пати поголем од пречникот на горилницата, односно за горилницата:

- помошна – сад со пречник од 90 до 150 mm,
- средна – сад со пречник од 160 до 220 mm,
- голема – сад со пречник од 200 до 240 mm, а височината на тенџерето не треба да биде поголема од неговиот пречник.

Сл.6d:

- a - погрешно
- b - правилно

Внимание!

На грејната плоча не треба да се користат садови кои ги преминуваат нејзините брегови.

Тркалце за контрола на работата на горилниците

Сл.6e:

- a - Позиција исклучена горилница
- b - Позиција штедлив пламен
- c - Позиција голем пламен

Палење на горилниците без свеќичка*

- да се запалат со запалка,
- да се притисне тркалцето и да се сврти на позиција "голем пламен" ,
- да се запали гасот со запалка,
- да се одбере посакуваниот пламен,
- да се исклучи горилницата по завршеното готвење со вртење на тркалцето десно (поз. Исклучено ).

Палење пламеници со свеќичка * ☆ ○

- притискање на копчето на електричното палење, го значи ☆,
- притиснете го копчето докрај и да се сврти лево со «голем пламен» ,
- се одржи до гас
- се прилагоди на вредноста на пламен (на пример, «пилот пламен» )
- го исклучите режач по готвење, свртете го копчето на правото на позиција «OFF»

Зажигание конфорок поджигом, соединенным с ручкой*

- да се притисне чепот на тркалцето на избраната горилница и да се сврти лево во позиција "голем пламен" ,
- да се придржи до запалувањето на пламенот,
- по палењето на пламенот да се подпушти тркалцето и да се одбере потребната големина на пламенот.

Избор на пламенот на горилницата

Правилно регулираните горилници имаат изразит пламен во јасно-плава боја. Изборот на големината на пламенот зависи од подесувањата на позицијата на тркалцето:

- голем пламен
- мал пламен (наречен „штедлив“)
- изгаснатата горилница (допливот на гас затворен)

Во зависност од потребите, големината на пламенот може да се менува.

Срабативание газ-контроля:

(Сл.6f)

- a - погрешно
- b - правилно

Внимание!

Се забранува регулација на пламенот помеѓу позицијата на изгаснатата горилница ● и позицијата на голем пламен ●.

Активност на заштитата против истекување на гас*

Шпоретите опремени се во автоматски систем за отсекување на допливот на гас до горилниците во случаи на исчезнување на пламенот. Овој систем штити од ослободување на гас кога пламенот на горилницата ќе изгасне, на пр. поради залевање. Повторното палење на горилницата бара интервенција од корисникот.

Користење на грејните плочи*

Информации околу положбата на плочите, како и нивната моќ се наоѓаат во делот Карактеристики на производот.

Мокта на плочите може постапно да се регулира со вртење на тркалцата лево или десно. Вклучувањето на плочите предизвикува палење на протокалова сигнална ламбичка на панелот за управување.

- 0 Исклучување
- Минимум, подгревање
- 1 Динстање на зеленчук, споро готвење
- Готвење на супи, поголема количина на храна
- 2 Споро пржење
- Печење на месо, риба
- 3 Максимум, брзо загревање, брзо готвење, брзо пржење

(Сл.6g)

Внимание!

Грижи се за чистотата на плочите – валканата плоча не ја пренесува цела моќ. Штити ја плочата од корозија! Исклучувај ја плочата пред да вадењето на тенџерето. На вклучена плоча не оставај без надзор садови со храна подготвена на маст и масла, бидејќи врелото масло е самозапаливо.

Избор на сад

Правилно избраниот сад треба да поседува приближен обем до површината на користената грејна плоча. Не треба да се користат садови со криви или испакнати дна. Се препорачува користење на специјални садови со дебело измазнето дно. Секој сад треба да има соодветно одбрана покривка. Нечистите површини на грејните плочи и садови, оневозможуваат целосно искористување на топлината. (Сл.6h)

Функции на рерната и нејзино користење

Рерна со стандардна конвенција (конвенционален)

Рерната може да биде загревана со горен и долен грејач. Кај рерните опремени со едно управувачко тркало, тркалото за функции на рерната е заедничко со регулаторот за температура.

(Сл.6i)

Внимание!

Во моделите на шпорет, кои немаат рерна, позицијата  на управувачкото тркало не постои.

Можни положби на тркалото



Независно осветлување на рерната

Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на рерната.



100-250
°C

Вклучен горен и долен грејач

Конвенционално загревање. Термостатот овозможува подесување на температурата во обем од 100°C до 250°C. Совршено за печење колачи, меса, риби, пици (потребно е воведно загревање на рерната, како и соодветни темни таци) на едно ниво.



Вклучен печач

Површинска „скара“ се користи за печење на мали порции месо: стек, шницли, риба, тостови, колбаси, сендвичи (дебелината на печената храна не треба да биде над 2–3 cm и во текот на печењето треба да се сврти на другата страна).



Вклучен долен грејач

Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).



Вклучен горен грејач

Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на горниот грејач. Зацрвенување на печива, горно допекување, додатно печење.

За да се вклучи рерната треба:

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- да се одберат условите за работа на рерната, температурата и начинот на загревање,
- да се постави тркалото во соодветната позиција со вртење „на десно“.

(Сл.6z)

* кај избрани модели

Вклучувањето на рерната сигнализирано е со запалување на две контролни ламбички, жолта **R** и црвена **L**. Светењето на жолтата контролна ламбичка **R** ја сигнализира работата на рерната. Гасењето на црвената контролна ламбичка **L** е сигнал за достигнување на внесената температура во рерната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана рерна, истото треба да се направи не пред првото исклучување на црвената контролна ламба **L**. Во текот на работата црвената ламбичка повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на температурата во внатрешноста на комората на рерната). Жолтата контролна ламбичка **R** исто така може да свети во положба „Осветлување на комората на рерната“. Исклучување на рерната – за да се исклучи рерната треба тркалото да се постави во позиција „0“, со вртење „на лево“. Сигналната ламбичка би требало да изгасне.

Рерна со стандардна конвенција (конвенционален)

Рерната може да биде загревана со горен и долен грејач, како и со печач. Управувањето на работата на оваа рерна се врши со помош на тркалата за видот на работата на рерната – подесувањето се состои од свртување на тркалото на избраната функција, повороте ручки на избранува функцију.

(Сл.6j)
како и тркалото за регулација на температурата - подесувањето се состои од свртување на тркалото на избраната температурна вредност. (Сл.6k)

Исклучување настапува со поставување на двете тркала на позиција „●“ / „0“.

Можни положби на тркалото



Независно осветлување на рерната

Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на рерната.



Вклучен печач

Површинска „скара“ се користи за печење на мали порции месо: стек, шницли, риба, тостови, колбаси, сендвичи (дебелината на печената храна не треба да биде над 2–3 cm и во текот на печењето треба да се сврти на другата страна).



Вклучен горен грејач

Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на горниот грејач. Зацрвенување на печива, горно допекување, додатно печење.



Вклучен долен грејач

Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).



Вклучен горен и долен грејач

Вака подесеното тркало овозможува на конвенционална работа на рерната. Совршено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведно загревање на рерната и користење на темни таци) за печење на едно ниво.

Контролна лампа
(Сл.6z)

Вклучувањето на рерната сигнализирано е со палење на две контролни ламбички, ламба за контролна работа (вклучување) на шпоретот **R** и контролна ламба на терморегулаторот **L**. Светењето на контролната ламбичка **R** ја сигнализира работата на рерната. Изгаснувањето на контролната ламбичка **L** е сигнал за достигнување на посакуваната температура во рерната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана рерна, истото треба да се направи по првото исклучување на контролната ламба **L**. Во текот на печењето ламбата **L** повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на внатрешната температура на рерната). Контролната ламба **R** може исто така да свети со поставување на тркалото во позиција „Осветлување на рерната“.

Рерна со принудена циркулација на воздух (со вентилатор)

Рерната може да биде загреана со помош на долен и горен грејач, печач. Работата на рерната е раководена со помош на тркалце за видот на работа на рерната – подесувањето се врши со поставување на тркалцето на избраната функција,

(Сл.6i)

како и со тркалцето за регулација на температурата – тркалцето треба да подеси на посакуваната температура.

(Сл.6k)

Исклучување настапува со враќање на двете тркалца во позиција „●“ / „0“.

Внимание!

Вклучување на загревањето (грејачите итн.) при изборот на било која функција ќе започне по изборот на температура.

0

Нулта подесување



Независно осветлување на рерната

Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на рерната.



Брзо загревање

Вклучен горен грејач, печач и вентилатор. Искористување на воведното загревање на рерната.



Одмрзнување

Вклучен само вентилатор, без никакви грејачи.



Вклучен вентилатор, печач и горен грејач

Искористувањето на оваа функција овозможува забрзување на процесот на печење и подобрување на вкусните карактеристики на храната.



Појачан печач (Супер скааара)

Вклучување на функцијата „појачан печач“ овозможува печење со истовремено вклучен горен грејач. Оваа функција овозможува постигнување на повисоката температура во горниот работен простор на рерната, што предизвикува посилно зацрвенување на храната, како и на печење на поголеми порции.



Вклучен печач

Површинска „скара“ се користи за печење на мали порции месо: стек, шницли, риба, тостови, колбаси, сендвичи (дебелината на печената храна не треба да биде над 2–3 cm и во текот на печењето треба да се сврти на другата страна).



Вклучен долен грејач

Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).



Вклучен горен и долен грејач

Вака подесеното тркало овозможува на конвенционална работа на рерната. Свршено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведно загревање на рерната и користење на темни таци) и печење на едно ниво.



Вклучен вентилатор, долен и горен грејач

Во оваа позиција на тркалото рерната ја реализира функцијата тесто. Конвенционална рерна со вентилатор (препорачана функција при печење).

0



Нулта подесување



Независно осветлување на рерната

Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на рерната.



Одмрзување

Вклучен само вентилатор, без никакви грејачи.



Вклучен вентилатор и печач и горен грејач

Искористувањето на оваа функција овозможува забрзување на процесот на печење и ги подобрување на вкусните карактеристики на храната.



Појачан печач (Супер скаара)

Вклучување на функцијата „појачан печач“ овозможува печење со истовремено вклучен горен грејач. Оваа функција овозможува постигнување на повисоката температура во горниот работен простор на рерната, што предизвикува посилно зацрвенување на храната, како и на печење на поголеми порции.



Вклучен печач

Површинска „скара“ се користи за печење на мали порции месо: стек, шницли, риба, тостови, колбаси, сендвичи (дебелината на печената храна не треба да биде над 2–3 cm и во текот на печењето треба да се сврти на другата страна).



Вклучен долен грејач

Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).



Вклучен горен и долен грејач

Вака подесеното тркало овозможува на конвенционална работа на рерната. Свршено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведно загревање на рерната и користење на темни таци) и печење на едно ниво.



Вклучен термотек

Поставување на тркалото во позиција „вклучен термотек“ овозможува загревање на рерната со помош на термовентилатор, сместен централно во задниот ѕид од комората на рерната. Во споредба со конвенционалната рерна, се користат пониски температури за печење.

Користењето на оваа услуга овозможува рамномерно распоредување на топлината околу храната која е сместена во рерната

Контролни ламби

(Сл.6z)

Вклучувањето на рерната сигнализирано е со палење на две контролни ламбички, ламба за контролна работа (вклучување)на шпоретот **R** и контролна ламба на терморегулаторот **L**. Светењето на контролната ламбичка **R** ја сигнализира работата на рерната. Изгаснувањето на контролната ламбичка **L** е сигнал за достигнување на посакуваната температура во рерната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана рерна, истото треба да се направи по првото исклучување на контролната ламба **L**. Во текот на печењето ламбата **L** повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на внатрешната температура на рерната). Контролната ламба **R** може исто така да свети со поставување на тркалото во позиција „Осветлување на рерната“.

Рерна со принудена циркулација на воздух (со вентилатор и термотек грејач)

Рерната може да биде загреана со помош на долен и горен грејач, печач, како и со термотек грејач. Работата на рерната е раководена со помош на тркалце за видот на работа на рерната – подесувањето се врши со поставување на тркалцето на избраната функција,

(Сл.6m)

како и со тркалцето за регулација на температурата – тркалцето треба да подеси на посакуваната температура.

(Сл.6k)

Исклучување настапува со поставување на двете тркалца на позиција „●“ / „0“.

Внимание!

Вклучување на загревањето (на пр. грејач) при било која функција на рерната ќе настапи дури по подесувањето на температурата.



Вклучен вентилатор, горен и долен грејач

Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира функција тесто. Конвенционална рерна со вентилатор (функцијата се препорачува при печење).



Вклучен термотек и долен грејач

Во оваа позиција на тркалата рерната реализира функција термотек со вклучен долен грејач, што овозможува зголемување на температурата од дното на храната. Голема количина на топлина доставувана на дното од храната, влажните теста, пиците.

Контролни ламби

(Сл.6з)

Вклучувањето на рерната сигнализирано е со палење на две контролни ламбички, ламба за контролна работа (вклучување) на шпоретот **R** и контролна ламба на терморегулаторот **L**. Светењето на контролната ламбичка **R** ја сигнализира работата на рерната. Изгаснувањето на контролната ламбичка **L** е сигнал за достигнување на посакуваната температура во рерната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана рерна, истото треба да се направи по првото исклучување на контролната ламба **L**. Во текот на печењето ламбата **L** повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на внатрешната температура на рерната). Контролната ламба **R** може исто така да свети со поставување на тркалото во позиција „Осветлување на рерната“.

Користење на раженот*

Раженот овозможува вртливо печење на храна во рерната. Главно служи за печење на живина, ражници, колбаси и сл. Вклучување и исклучување на механизмот на раженот настапува истовремено со вклучувањето и исклучувањето на функцијата печач.

При користењето на овие функции, во текот на печењето може да настапат кратки запирања на моторот на раженот или промена на насоката на вртење. Тоа не влијае на функционалноста и квалитетот на печењето.

Подготовка на храна на ражен

- да се смести храната на основата на раженот и да се зацврсти со помош на вилушките,
- рамката на раженот да се стави во рерната на 3 работно ниво од долу,
- крајот на раженот да се вметне во елементот за засилување, обрнувајќи внимание да празнината на металниот дел од раженот се потпира на рамката,
- да се одврти рачилото
- и да се стави тацата на најниското

(Сл.6у)

Користење на печачот*

Процесот на печење настапува како резултат на дејството на сцрвенети зраци на храната, емитирани од загреаниот грејач на печачот.

Для вклучения печки нужно:

За да се вклучи печачот треба:

- да се подеси тркалото на рерната на позицијата означена со симболот
- да се загрее рерната околу 5 мин. (со затворена врата на рерната).
- да се стави во рерната тацата со храна на соодветното работно ниво, а во случај на печење на решетка треба да смести на пониско ниво (под скарата), кое е веднаш до тацата за

За функцијата печење и појачано печење, температурата треба да се постави максимално на 210 °C, а за функцијата печење со вентилатор максимално до 190 °C.

Внимание!

Вратата на рерната треба да биде затворена во текот на печењето.

Кога се користи печачот, достапните делови може да бидат врели. Се препорачува да нема деца во близина на рерната.

Печива

- се препорачува користење на фабрички достапните таџи при печењето,
- печивата исто така може да се ставаат во трговски форми и таџи кои треба да се остават на скаличката за сушење, **за печење се препорачува користење на црни таџи, кои подобро спроведуваат топлина и го скратуваат времето за печење,**
- не препорачуваме користење на форми и таџи со јасна и блескава површина во случај на користење на конвенционалното грееење (горен грејач и долен), бидејќи дното на печивото може да остане недопечено,
- при користење на функцијата термотек не е потребно воведно загревање на комората на рерната, но за останатите типови на грееење, комората на рерната треба да се загрее,
- пред печивото да се извади од рерната треба да се провери неговиот квалитет со помош на дрвено стапче (при правилно печење, стапчето треба да остане суво и чисто),
- препорачливо е да се остави печивото уште 5 мин. во рерната по нејзиното исклучување.,
- температурата на печивата при користење на функцијата термотек обично е пониска од 20 до 30 степени во споредба со стандардното печење (со користење на горни и долни грејачи),
- параметрите за печивата подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат во зависност од сопственото

- искуство и вкус,
- доколку информациите подадени во книгите за готвење значително се разликуваат од сместените во упатството за употреба. Ве молиме да ги користите тие од упатството.
- Параметри выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

Печење на месо

- во рерната треба да се подготвуваат порции месо над 1 кг, помалите парчиња препорачуваме да се спремаат на грејната плоча,
- за печење со препорачува употреба на жароотпорни садови со рачки кои исто се отпорни на дејство на високи температури,
- при печење на скаличката за сушење или раженот се препорачува да се смести таџа за печење со малку вода на најниското ниво, барем еднаш при печењето се препорачува вртење на месото на другата страна, повремено полевање на месото со настанатиот сос или со врела – солена вода, месото не смее да се полева со студена вода.

Конвенционална рерна (долен грејач + горен грејач)

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура (°C)	Ниво	Време [мин.]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Нараснат колач/ Пандишпан		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Говедско		225 - 250	2	120 - 150
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50

Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За загреана рерна подаденото време треба да се скрати за ок. 5/10 мин.

¹⁾ Загреј ја празната рерна

²⁾ подаденото време се однесува на печење во мали форми

Внимание: Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат во зависност од сопственото искуство и вкус.

ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

Рерна со принудна циркулација на воздух (долен грејач + горен грејач + вентилатор)

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура (°C)	Ниво	Време [мин.]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит		150	3	25 - 35
Нараснат колач/ Пандишпан		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Нараснат колач/ Пандишпан		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Колбаси		210	4	14 - 18
Говедско		225 - 250	2	120 - 150
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За загреана рерна подаденото време треба да се скрати за ок. 5/10 мин.

¹⁾ Загреј ја празната рерна

²⁾ подаденото време се однесува на печење во мали форми

Внимание: Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат во зависност од сопственото искуство и вкус.

Рерна со принудна циркулација на воздух (термотек грејач + вентилатор)

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура	Ниво	Време [мин.]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Нараснат колач/ Пандишпан		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Нараснат колач/ Пандишпан		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Колбаси		210	4	14 - 18
Говедско		225 - 250	2	120 - 150
Говедско		160 - 180	2	120 - 160
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Свинско		160 - 190	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Пиле		175 - 190	2	60 - 70
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За загреана рерна подаденото време треба да се скрати за ок. 5/10 мин.

¹⁾ Загреј ја празната рерна

²⁾ подаденото време се однесува на печење во мали форми

Внимание: Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се коригираат во зависност од сопственото искуство и вкус.

Грижата на корисникот за тековното одржување на чистотата на шпоретот, како и неговото соодветно одржување, има значително влијание на продолжување на периодот на непречена работа.

Пред да се започне со чистењето треба да се исклучи шпоретот, обрнувајќи внимание сите тркалца да бидат вратени на позиција „●“ / „0“. Со чистење може да се започне кога шпоретот ќе биде изладен.

Грејна плоча

- Во случај на загадување на горилниците и решетките, треба истите да се извадат и измијат во топла вода со малку средство за миење маснотии и нечистотии. Потоа треба да се избришат на суво. По вадењето на решетката добро да се измие основата за палење и да се избрише со сува и мека крпа. Посебна чистост треба да се запази при отворите за пламен на прстенските обрачи, види на сликата. Отворите на млазниците на горилниците да се чистат со употреба за тенка бакарна жица. Не треба да се користи метална жица и да се тријат отворите. (Сл.7)

Внимание!

Елементите на горилниците секогаш мора да бидат суви. Остатоци од вода можат да го попречат допливот на гас и да доведат до лоша работа на горилниците.

Треба да се провери дали по чистењето елементите на горилниците се правилно ставени.

Лоша позиција на покривката може да предизвика трајно оштетување на горилницата.

(Сл.8)

- За миење на емајлирани површини да се користат средства со нежно дејство. Да не се користат средства за чистење со силно стругачко дејство, како на пр. прашаци за триење со струганици, стругачки пасти, стругачки камења, пумекси и сл.
- Шпорет со нерѓосувачка плоча бара воведно миење на работната плоча пред да се започне експлоатацијата. Посебно внимание треба да се обрати на отстранување на остатоци на лепило од фолијата која била вадена при монтирањето, а употребена при пакувањето на шпоретот. Плочата треба да се чисти после секоја употреба. Не треба да се дозволи силно загадување на работната плоча, посебно од нечистотии кои се резултат на капење.

Рерна

- Емајлираните опрежни елементи на шпоретот треба да се мијат со помош на раствор од топла вода и средства за миење садови.
- Не треба да се користат течности кои содржат органски киселини (на пр. лимонска киселина), бидејќи може да создадат трајни дамки или побелување на емајлираната керамика.
- Чистење на папеа-Steam Clean*:**
- на тацата која во рерната е ставена на првото ниво од долу да се влее 0,25 л вода (1 чаша),
-да се затвори вратата на рерната,
-тркалото за регулација на температурата да се постави на позиција 50°C, а функциското тркало на позиција долен грејач,

-да се загрева комората на рерната околу 30 минути,

-да се отвори вратата на рерната, внатрешноста на комората да се избрише со крпа или сунѓер, а потоа да се измие со топла вода и средство за миење садови.

- По миењето на комората на рерната, треба да се избрише и доведе во сува. Емајлираните опрежни елементи на шпоретот треба да се мијат со помош на раствор од топла вода и средства за миење садови.
- Не треба да се користат средства кои содржат органски киселини (на пр. лимонска киселина), кои може да предизвикаат трајни дамки или

Важно!

За чистење и одржување не смее да се користат никакви средства за стругање, остри средства за чистење, ниту триечки предмети.

За чистење на предната обвивка може да се користи само топла вода со мала количина на средства за миење садови или прозорци. Да не се користат млека за чистење.

Промена на светилката за осветлување на рерната*

За да се избегне можноста од електричен удар, пред промената на светилката треба да се осигурате, дека уредот е исклучен.

- Сите тркала за управување да се постават на позиција „●“ / „0“ и да се исклучи напојувањето,
- Да се одврти и измие покривката на светилката и да не се заборави да се избрише на суво.
- Да се одврти светилката од гнездото и доколку е потребно да се промени со нова – светилка за високи температури (300°C) со параметри: -напон 230 V
-моќ 25 W
-завртка E14.
- Да се заврти светилката и правилно да се смести во керамичкото гнездо.
- Да се заврти покривката на ламбата. (Сл.9)

Промена на халогената светилка, осветлување на рерната*

За да се избегнат повреди од електрични удари, пред промената на халогената светилка треба да се провери дали уредот е исклучен.

- Сите тркала за управување да се постават на позиција „●“ / „0“ и да се исклучи напојувањето,
- Да се одврти и измие покривката на светилката и да не се заборави да се избрише на суво.
- Да се извади халогената светилка со тргање надолу, користејќи крпа или хартија, а доколку е потребно истата да се замени со нова G9
-напон 230V
-моќ 25W
- Прецизно да се намести халогената светилка во гнездото.
- Да се заврти покривката на ламбата. (Сл.9а)

Внимание: Треба да се внимава халогената светилка да не се допира непосредно со рацете!

* кај избрани модели

Шпоретите означени со буквата **D*** опремени се со лесни за вадење количести спроводници (скалички) во рерната. За да се извадат за миене треба да се тргне склопката која се наоѓа напред, потоа да се навали проводницата и да се извади задната склопка. (Сл.10).

Шпоретите означени со буквите **Dp*** поседуваат нерѓосуваачки подвижни спроводници на елементите, прицврстени до количестите спроводници. Проводниците треба да се извадат и да се измијат заедно со количестите спроводници. Пред да се смести на нив тацата треба да се извадат (ако рерната е загреана спроводниците треба да се извадат со прикачување на задниот раб од тацата за основите кои се наоѓаат во предниот дел на подвижните спроводници) и потоа да се вметнат заедно со неа. (Сл.10а).

Шпоретите означени со буквата **K*** опремени се со елементи покриени со специјална самочиштемачка емалија. Емалијата предизвикува мрсните нечистотии или остатоците од храна да бидат отстранети самостојно, под услов да не се зашушени или изгорени (остатоците храна и маснотија треба што побрзо да се одделат, кога не се зашушени или испечени, за да се одбегне долгото самочиштење на рерната). За да се изврши самочиштење, рерната треба да се вклучи на температура од 250°C. Доколку остатоците од храна се мали, процесот може да се скрати. (Сл.10б).

Важно!

Бидејќи процесот на самочиштење поврзан е со трошење на енергија, пред секое чистење треба да се провери големината на загаденоста. Кога способноста за самочиштење на елементите ќе биде намалена, може да се заменат на нови. Може да се купат во сервисните пунктови или во слободна трговија. Доколку се одберат традиционални методи на чистење да не се заборава дека емалијата е осетлива на стругање и при чистењето не треба да се употребуваат јаки средства за чистење, ниту тврди стругала.

Периодически осмол

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмол технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание!

Все ремонтные и регулиционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

Вадење на вратата

За полесен пристап до комората на рерната, возможно е вадење на вратата. За таа цел треба да се отвори вратата, да се навали горниот заштитен елемент сместен во зглобот (сл. 12а). Вратата нежно да се затвори, да се поткрене и да се извади напред. При повторното монтирање на вратата, се постапува обратно. При ставањето треба да се обрне внимание за правилно сместување во зглобот. По ставањето на вратата на рерната веднаш треба да се пушти безбедносниот елемент и **добро да се притисне**. Неправилно поставување на безбедносниот елемент може да предизвика оштетување на зглобовите при затворањето на вратата.

(Сл.12а) - Вадење на внатрешното стакло

Вадење на внатрешното стакло

1. Со помош на рамен одвртувач треба да се погоди горната штичка од вратата, нежно мрдајќи ја по стараните (Сл.12б)
2. Да се извади горната штичка на вратата (Сл.12б, 12с).
3. Внатрешното стакло да се извади од зацврстувањето (во долниот дел на вратата). (Сл.12д, 12д1)

Внимание! Опасност од оштетување на прицврстувањето на стаклото. Стаклото треба да се истргне, а не да се поткрева нагоре.

4. Да се измие стаклото со топла вода и мала количина на средство за чистење.

За повторно монтирање на стаклото треба да се постапува во обратна насока. Мазниот дел од стаклото треба да се наоѓа горе, а пресечените агли долу.

Внимание! Не треба да се притиска горната штичка истовремено од двете страни. За правилно сместување на горната штичка на вратата, пров треба да се стави левиот крај на штичката од вратата, а десниот да се стиска додека не се слушне „кликање“. Потоа треба да се допритиска штичката од левата страна додека не се слушне „кликање“.

Сл. 12д - Вадење на внатрешните стакла.

3 стакла.

Сл. 12д1 - Вадење на внатрешните стакла.

2 стакла.

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНИХ СИТУАЦИЯХ

Во секоја аварийна ситуација треба:

- да се исклучат работните групи на шпоретот
- да се исклучи електричното напојување
- да се пријават поправки
- некои ситни поправки корисникот може да ги изврши сам, раководејќи се по советите содржани во следнава табела; пред да се обратите до одделот за клиенти или сервисот, треба да ги проверите следниве позиции во табелата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ПОСТАПКА
1. Горилницата не се запалува	валкани отвори за пламен	да се затвори завртката за отсекување на гасот, да се затворат чеповите на горилниците, да се извади горилницата, да се исчисти и да се издуваат отворите за пламен
2. Свеќичката на гасот не се запалува	пауза во доставувањето на струја	да се провери осигурувачот на домашната инсталација, прегорениот да се промени
	пауза во доставувањето на гас	да се отвори завртката за доплив на гас
	извалкана (измрсена) свеќичка за гас	да се исчисти свеќичката за гас
	тркалото не е држано стиснато доволно долго	да се придржи стиснато тркалото додека не се појави полн пламен околу круната на горилницата
3. Пламенот при палењето на горилницата гасне	чепот на тркалото ослободен е прерано	да се придржи стиснатото тркало подолго во позиција „голем пламен“
4. електричната опрема не функционира	пауза во доставувањето на струја	да се провери осигурувачот на домашната инсталација, прегорениот да се промени
5. екранот на програматорот покажува време „0.00“	уредот бил одврзан од мрежата или настапило кратко исчезнување на напонот	да се подеси актуелното време
6. не работи осветлувањето на рерната	Лразлабавена или оштетена светилка	да се дозаврти или промени прегорената светилка (види дел) <i>Чистење и одржување</i>

Технички податоци

Основен напон	230/400V~50 Hz
Основна макс.	моќ 5,9 kW
Големина на шпоретот (висина/ширина/длабочина)	85 / 50 / 60 cm
Ги исполува законските норми на ЕУ, EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1	

Firmas „Hansa” ražotās plīts priekšrocība ir tās vieglā lietošana un lieliskā efektivitāte. Pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju, plīts apkalpe Jums neradīs nekādas problēmas lemem.

Pirms plīts iepakojšanas fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība.

Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

Drošības instrukcijas norādījumu ievērošana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām.

Lietošanas instrukcija ir jāsauglabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokai.

Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

Uzmanību!

Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.

Plīts paredzēta izmantošanai mājssaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

SATURA RĀDĪTĀJS

PAMATINFORMĀCIJA

KĀ TAUPĪT ENERGIJU?

NORĀDIJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

IEKĀRTAS APRĀKSTS

UZSTADĪŠANA

APKALPE

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĒ – PRAKTISKI PADOMI

VIRTUVES PLĪTS TIRĪŠANA UN KOPSANA

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

TEHNISKEIE PARAMETRI

144

144

145

148

149

152

157

160

161

162

KĀ TAUPĪT ENERGIJU?



Kas patērē enerģiju atbildīgi, rūpējas ne tikai par ģimenes budžetu, bet arī sargā apkārtējo vidi. Tādēļ palīdzēsim un ietaupīsim elektroenerģiju! Tas ir iespējams sekojoši:

- **Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus.** Gatavošanas trauki nedrīkst būt mazāki par degļa liesmas vainagu. Jāatceras

par trauku pārklāšanu ar vāku.

- Nepieciešams uzturēt virtuves plīts degļus, rīnkus un plīts virsmu zem degļiem pilnīgi tīru. Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piederušus netīrumus bieži var notīrīt tikai ar dabīgo ydi stipri apgrūtināšiem tīrīšanas līdzekļiem. Īpašu tīrību nepieciešams ievērot ap liesmas dalītāju un degļa sprauslu atverēm.
- Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā”.
- Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis. Izņemot cepeškrāsnī tikai lielāka daudzuma ēdiena pagatavošanai. Gaļu līdz 1 kg ekonomiskāk pagatavot katlā uz plīts.
- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtem izslēdziet cepeškrāsnī 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.
- **Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis.** Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.
- **Plīts neieiebūvēšana tiešā ledus-skāpja / saldētavas tuvumā.** Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

IZSAIŅOŠANA



Transportēšanas laikā ierīce ir nodrošināta pret bojājumiem. Pēc izsaņošanas, lūdzam, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nepiesārņojot apkārtējo vidi.

Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododāmi pārstrādei un markēti ar nepieciešamajiem simboliem.

Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maisiņi, putuplasta gabaliņi, utt.) izsaņošanas laikā, lūdzam, uzglabāt atstātus no bērniem!

IZŅEMŠANA NO EKSPLOATĀCIJAS



Ierīce ir markēta ar Eiropas Savienības direktīvā 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrots atkritumu konteinera simbols. Šāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos.

Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai vai personai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu. Iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikali un pašvaldību vienības, veido atbilstošu sistēmu šādu iekārtu nodošanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciāliem negatīviem sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumus šo produktu.

Uzmanību. Iekārta un tās komplektā pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Pieskaroties sildelementiem, jāievēro īpaša piesardzība. Bērniem, kuri jaunāki par 8 gadu vecumu, nevajadzētu uzturēties ierīces tuvumā, ja vien tas nenotiek pieaugušo personu uzraudzībā.

So iekārtu atļauts izmantot bērniem vecumā no 8 gadiem un personām ar ierobežotiem fiziskiem, garīgiem vai taustes traucējumiem, vai arī personām bez iepriekšējas iekārtas lietošanas pieredzes, ja tas notiek par drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai arī saskaņā ar iekārtas lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkopes darbus nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.

Uzmanību. Ēdiena atstāšana uz plīts virsmas bez uzraudzības, tauku vai eļļas dēļ, var būt bīstami un novest pie ugunsgrēka.

NEKAD nemēģiniet nodzēst atklātas liesmas ar ūdens palīdzību. Izslēdziet ierīci un tad noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai nedegošas segas palīdzību.

Uzmanību. Ugunsgrēka draudi: neuzglabājiēt lietas uz indukcijas plīts virsmas.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un izvairieties no pieskaršanās karstajiem elementiem ierīces iekšpusē.

Lietošanas laikā ierīces daļas sakarst. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā.

Uzmanību. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.

Uzmanību. Lai izvairītos no strāvas trieciena draudiem, pirms lampiņas nomaiņas pārliecinieties vai ierīce ir izslēgta. Pirms vāka atvēršanas, attīriiet to no visa veida netīrumiem. Atdzesējiet virtuves plīts virsmu pirms vāka aizvēršanas. Indukcijas plīts virsmas tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtas.

Apdeguma draudi! Cepeškrāsns durvju atvēršanas laikā var izdalīties karsts tvaiks. Pēc gatavošanas, vai tās laikā, uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atvēršanas laikā nenoliecieties virs cepeškrāsns durvīm. Atcerieties, ka tvaiks, atkarībā no temperatūras, var būt neredzams.

Apdeguma draudi! Cepeškrāsns durvju atvēršanas laikā var izdalīties karsts tvaiks. Pēc gatavošanas, vai tās laikā, uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atvēršanas laikā nenoliecieties virs cepeškrāsns durvīm. Atcerieties, ka tvaiks, atkarībā no temperatūras, var būt neredzams.

Uzmanību. Gatavošanas un cepšanas laikā ierīce telpā izdala siltumu, mitrumu un sadegšanas produktus telpā. Pārliecinieties, ka virtuves telpa ir aprīkota ar labu ventilāciju, it īpaši ierīces izmantošanas laikā.

Ilgstošai un intensīvai ierīces lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, palielinot mehāniskās ventilācijas efektivitāti, kā arī papildu ventilācija sadegšanas produktu izvadīšanai ārpusē, vienlaicīgi nodrošinot gaisa apmaiņu telpā.

Pirms papildu ventilācijas uzstādīšanas, sazinieties ar speciālistu.

Uzmanību. Ierīci drīkst izmantot gatavošanai un cepšanai. Ierīci nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.

Ierīce ir paredzēta mājsaimniecības tipveida funkcijām (piemēram, ēdiena gatavošanai) neprofesionālai izmantošanai.

Mājsaimniecību piemēri:

- privātmājas un dzīvokļi,
- veikali, biroji un līdzīgas darba vietas,
- lauksaimniecības,
- viesnīcas, moteli un citas dzīvojamās telpas, kurās ierīci izmanto lietotāji, kas nav eksperti.

- Iekārtu nepieciešams instalēt atbilstoši saistošajiem noteikumiem un lietot telpās ar labu ventilāciju. Pirms instalēšanas un lietošanas iepazīstieties ar lietošanas instrukciju.
- Virtuves plīts lietošanas laikā pievērsiet uzmanību bērniem, jo bērni nepārzina plīts lietošanas noteikumus. Karsti virsmas degļi, cepeškrāsns kamera, riņķi, durvju stikls un trauki ar karstu šķidrumu neuzmanības gadījumā bērniem var izraisīt apdegumus.
- Pievērsiet uzmanību, lai mehanizētas iekārtas, piemēram, miksera, pieslēguma vads nepieskaros plīts karstajām daļām.
- Neievietojiet atvilknē viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Edienų pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Eļļa un tauki var aizdegties pārkarsšanas rezultātā.
- Uzmaniet ēdiena uzvārīšanās brīdi, lai nepieļautu degļu noliešanu.
- Bojātu plīti atkal drīkst izmantot tikai tadā gadījumā, ja kvalificēts meistars ir novērsis radušos bojājumus.
- Pirms gāzes pievades vai gāzes balona ventīļa atvēršanas pārbaudiet, vai visi iekārtas vadības regulatori ir aizgriezti.
- Nepieļaujiet degļu noliešanu vai nosmērēšanu. Netīros degļus iztīriet un nožāvējiet tūlīt pēc atdzīšanas.
- Nenovietojiet traukus tieši uz degļiem.
- Nenovietojiet traukus uz riņķa virs viena degļa, ja to masa pārsniedz 10 kg. Uz visa riņķa drīkst novietot kopējo smagumu ne lielāku par 40 kg.
- Nedauziet vadības regulatorus un degļus.
- Uz atvērtām cepeškrāsns durvīm nenovietojiet priekšmetus, kuru svārs ir lielāks par 15 kg.
- Aizliegts atvilknē ievietot karstus traukus, ieliktnus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neapmācītām personām aizliegts veikt iekārtas modifikācijas un remonta darbus.
- Neatgrieziet vadības regulatorus, ja jums rokā neatrodas aizdedzināts sērķociņš vai ierīce degļa aizdedzināšanai.
- Nedzēsiet degļa liesmu pūšot.
- Stikla vāks sakarstot var saplaisāt. Izslēdziet visus degļus pirms vāka nolaišanas.
- Aizliegts veikt pašrocīgu iekārtas modifikāciju uz citu gāzes veidu, pārvietot virtuves plīti uz citu vietu un veikt izmaiņas barošanas instalācijā. Šīs darbības drīkst veikt tikai instalētājs.
- JARADUSAS AIZDOMAS PAR GĀZES IZDALĪŠANOS, NEDRĪKST:
aizdedzināt sērķociņus, smēķēt, ieslēgt un izslēgt elektrozītvērējus (zvāns vai apgaismojuma slēdzis), kā arī izmantot citas elektriskās un mehāniskās ierīces, kas varētu radīt elektrisko vai trieciena dzirksteli. Šādā gadījumā nekavējoties nepieciešams aizgriezt gāzes balona ventīli vai vadības regulatorus, izvēdināt telpu un nekavējoties izsaukt meistaru bojājuma novēršanai.
- Jebkurā tehniskā bojājuma izraisītā situācijā iekārtai nepieciešams atslēgt strāvas padevi (ievērojot augstāk minēto noteikumu) un par bojājumu zinot servisa centru.
- Gāzes instalācijai nedrīkst pieslēgt antenas vadus, piem., radiouztvērējus.
- Ja, aizdedzinot degļi, ir sajūtama gāzes noplūde no instalācijas, nekavējoties aizgrieziet gāzes padeves ventīli.
- Ja gāze izdalās no nenoslēgta gāzes balona ventīļa, nepieciešams: gāzes balonu apsegt ar mitru segu, lai balons atdzistu un varētu aizgriezt ventīli. Pēc atdzesēšanas izņest balonu atvērtā laukā. Aizliegts atkārtoti izmantot bojātu gāzes balonu.
- Ja virtuves plīts netiek izmantota vairākas dienas, aizgrieziet gāzes instalācijas galveno ventīli, bet pašu gāzes balonu pēc katras lietošanas reizes.

1a

- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampīna **L**
- 8 Plīts darba kontrollampīna **R**
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Sildriņķa Ø 14,5 cm
- 11 Sildriņķa Ø 18,0 cm
- 12 Rīņi zem traukiem
- 13 Palīgdegļis
- 14 Vidējais degļis

1b

- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3, 4, 5, 6 Gāzes degļu vadības regulatori
- 7 Termoregulatora kontrollampīna **L**
- 8 Plīts darba kontrollampīna **R**
- 9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 10 Lielais degļis
- 11 Vidējais degļis
- 12 Rīņi zem traukiem
- 13 Palīgdegļis
- 14 Sildriņķa Ø 18,0 cm

Aksesuāri:

- 3a Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem*
- 3b Grilēšanas restes (žāvēšanas režģis)*
- 3c Cepamā plāts cepējiem
- 3d Dakša un grilēšanas iesma rāmis*

Zīm 2f:

- a - Aizsardzība pret gāzes aizplūdi*
- b - Aizdedzes svece*

Šīs instrukcijas paredzētas kvalificētām iekārtas uzstādīšanas speciālistam. Instrukciju mērķis ir nodrošināt profesionālu iekārtas instalāciju un apkopi.

Virtuves plīts uzstādīšana

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu atbilstoši tehniskajām prasībām.
- Telpai ir jābūt aprīkotai ar ventilācijas sistēmu, kas izveda sadegšanas laikā radušās izplūdes gāzes. Instalācijas aprīkojums sastāv no ventilācijas režģa vai tvaika nosūcēja. Tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskanā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem. Plīts uzstādījumam jānodrošina brīvu piekļuvisiem iekārtas vadības elementiem.
- Telpa jānodrošina ar gaisa pieplūdi, kas nepieciešama pareizai gāzes sadegšanai. Gaisa pieplūdei jābūt ne mazāka kā $2 \text{ m}^3/\text{h}$ uz 1 kW degļu jaudas. Gaisu iespējams piegādāt, izmantojot tiešo pieplūdi no āra, caur kanālu ar min. šķērsgriezumu 100 cm^2 vai no blakus telpām, kas aprīkotas ar uz āru izejošiem ventilācijas kanāliem.

Zīm 4a:

- Sašķidrinātā gāze ir smagāka par gaisu un tādēļ var uzkrāties apakšējos telpas līmeņos. Telpām, kurās uzstādīti baloni ar sašķidrināto gāzi, jābūt aprīkotām ar ventilācijas kanāliem, kas nodrošinātu gāzes izvadi noplūdes laikā. Šī iemesla dēļ gan tukšos, gan daļēji pilnos gāzes balonus nedrīkst instalēt vai uzglabāt telpās ze zemes virskārtas (piem., pagrabos). Gāzes baloni nedrīkst atrasties pārāk tuvu siltuma avotiem (krāsnis, dūmvadi, cepeškrāsnis u.tml.), kas varētu palielināt temperatūru balona iekšpusē vir 50°C .
- Gāzes plīti iespējams iebūvēt virtuves mēbelēs līdz aptuveni 850 mm augstai virtuves darba virsmai. Nav ieteicams iebūvēt augstāk par norādīto līmeni.
- Iebūvējamo mēbeļu apdares virsmai un aparāre izmantotajai līmei jābūt noturīgai pret 100°C . Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās. Ja nav pārliecības par mēbeļu termisko izturību, virtuves plīti nepieciešams iebūvēt aptuveni 20 mm attālumā.
- Virtuves plītij blakus esošām sienām vai mēbelēm, kas izvirzītas ārpus degļu plāksnes, jāatrodas vismaz 110 mm attālumā no degļu plāksnes malas.
- Sienai, kas atrodas aiz virtuves plīts, jābūt noturīgai pret augstām temperatūrām. Virtuves plīts izmantošanas laikā tās aizmugurējā siena var sakarst līdz aptuveni 50°C virs apkārtnes temperatūrai.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir īpaša nozīme vienmērīgai taukvielu plūšanai pa pannu. Šim nolūkam paredzētas regulācijas kājinas, kas pieejamas pēc atvilknes izņemšanas. Regulācijas diapazons $\pm 5 \text{ mm}$.

Blokādes montāža, kas nodrošina pret virtuves plīts apgāšanos.*

Blokāde tiek montēta, lai novērstu virtuves plīts apgāšanos. Pateicoties blokādei, kas virtuves plīti aizsargā pret apgāšanos, bērns, piemēram, uzrāpējoties pa cepeškrāsnis durvīm, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

Zīm 3z:

Virtuves plīts
augstums 850 mm
A= 60 mm
B= 103 mm

Virtuves plīts
augstums 900 mm
A= 104 mm
B= 147 mm

Virtuves plīts pievienošana gāzes instalācijai

Uzmanību!

Plīti nepieciešams pieslēgt tāda gāzes veida instalācijai, kādam iekārta ir rūpnieciski paredzēta. Informācija par gāzes veidu, kādam iekārta ir rūpnieciski piemērota, atrodas uz datu plāksnītes. Virtuves plīti drīkst pievienot tikai kvalificēts instalators, kuram ir tiesības pielāgot iekārtu citam gāzes veidam.

Norādījumi meistaram

Instalētājam nepieciešams:

- atļauja gāzes instalāciju uzstādīšanai,
- iepazīties ar informāciju, kas norādīta uz virtuves plīts datu plāksnītes par gāzes veidu kādam iekārta ir piemērota. Informāciju salīdzināt ar gāzes piegādes nosacījumiem instalācijas vietā, pārbaudīt
- vēdināšanas efektivitāti, t.i. gaisa apmaiņu telpā,
- gāzes armatūras savienojuma hermētiskumu,
- visu virtuves plīts funkcionālo elementu darbības efektivitāti,
- vai elektriskā instalācija ir saderīga ar aizsargvadu (nulles).
- pareizai aizsardzības pret aizplūdi un aizdedzes sveču darbībai, noregulēt gāzes regulatoru uzstādījumus, izmantojot pievienotās paplāksnes, pārbaudīt aizsardzību pret aizplūdi un aizdedzes sveču darbību,
- ja darbojas nepareizi, ņemot vērības regulatoru un noregulēt pirms paplāksnes (paplākšņu) ievietošanas uz vārsta virzula,
- pēc noregulēšanas sistēmu nodrošināt ar fiksācijas paplāksni un ievietot atpakaļ vadības regulatoru.
- izsniegt lietotājam gāzes plīts pieslēgšanas apliecinājumu un iepazīstināt ar lietošanas instrukciju.

*daži modeļi

Pieslēgums elastīgam tērauda vadam.

Ja virtuves plīts tiek instalēta ievērojot klasi 2 un apakšklasi I, iekārtas pieslēgumu gāzes instalācijai ieteicams izmantot tikai metālisku elastīgo vadu, kas atbilst Valsts saistošajiem noteikumiem. Gāzes pievades savienotāji ar caurulvītņi 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lentu.

Pieslēgumam nepieciešams izmantot caurules un blīves, kas atbilst saistošajiem standartiem. Maksimālais elastīgā vada garums nedrīkst pārsniegt 2000 mm.

Pārļiecinieties, lai savienojumi nesaskartos ar iekārtas kustīgajām daļām, kas tos varētu sabojāt.

Pieslēgums caurules instalācijai.

Plīts ir aprīkota ar pieslēguma īscauruli ar vītņi 1/2". Savienojumus ieteicams hermetizēt ar teflona lentu.

Pieslēgumu gāzes instalācijai jāveic tā, lai nerastos spriedze nevienā no instalācijas punktiem vai kādā no iekārtas daļām.

Pārmērīga pievilkšanas momenta (lielāks par 20 Nm) vai pakulu izmantošana var sabojāt savienojumu vai izraisīt noplūdi.

Pieslēgums ar elastīgo šļūteni.

Gāzes plīts pieslēgums ar elastīgo šļūteni iespējams tikai sašķidrinātās gāzes bālonā instalācijas gadījumā.

Pieslēgumam nepieciešams izmantot gāzes šļūteni, kas atbilst valst saistošajiem noteikumiem. Ja virtuves plītij ir sašķidrinātās gāzes pieslēgums, nepieciešams uzstādīt spiediena regulatoru, kas atbilst Valsts tehniskajiem noteikumiem.

Uzmanību!

Ja ekspluatācijas laikā rodas nepieciešamība nomainīt reduktoru, nepieciešams nodrošināt iekārtas tehnisko apskati, pārbaudot gāzes ventilus un aizsardzību pret aizplūdi.

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam

Plīts rūpnieciski pielāgota pieslēgšanai trīsfāžu maiņstrāvas tīklam (400V 3N-50Hz). Sildīšanas elementu nominālā jauda ir 230 V. Pieslēgumu shēma izvietota plīts pieslēgumu tuvumā.

Piekluve līstei iespējama pēc pieslēguma vāka nonēšanas, atbloķējot enģes ar plakano skrūvgriezi. Jāatceras par atbilstošu pieslēguma vada izvēli, ievērojot pieslēguma veidu un plīts nominālo jaudu.

Pieslēguma vadu nepieciešams nostiprināt plīts pieslēguma apskavā.

Uzmanību!

Atcerieties par nepieciešamību pieslēgt aizsardzības ķēdi plīts pieslēguma pārslēgam, as apzīmēts ar . Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkoti ar drošības izslēgšanas slēdz, lai avārijas situācijās būtu iespējama strāvas padeves atslēgšana. Attālumam starp drošības izslēgšanas slēdža pārslēgiem jābūt min. 3 mm. Cits plīts pieslēgums, nekā parādīts shēmā, var izraisīt plīts bojājumus.

Zīm.4b

Plīts pielāgošana citam gāzes veidam.

Šo darbību drīkst veikt tikai kvalificēts instalators. Ja iekārtas barošanai paredzētā gāze atšķiras no rūpnieciskai versijai paredzētās gāzes, t.i. G20 2E 20 mbar, nepieciešams nomainīt degļa sprauslu un noregulēt liesmu.

Lai pielāgotu virtuves plīti cita gāzes veida dedzināšanai, nepieciešams:

- nomainīt sprauslas (skat. tabulu zemāk),
- noregulēt „ekonomisko” liesmu,

Uzmanību!

Ražotāja piegādātās virtuves plītis ir aprīkotas ar degļiem, kas rūpnieciski pielāgoti uz datu plāksnītes un garantijas talonā norādītā gāzes veida dedzināšanai.

Somipress tipa degļi (saskaņā ar apzīmējumu „SOMIpress” uz degļa korpusa)			Gāzes veids	
			G20 2H 20 mbar	G30 3B/P 37mbar
Palīgdegļi	Sprauslas diametrs	mm	0,72	0,52
	Siltumslodze	kW	1,00	1,00
	Gāzes patēriņš	g/h	-	73
Liels	Sprauslas diametrs	mm	1,17	0,83
	Siltumslodze	kW	2,80	2,80
	Gāzes patēriņš	g/h	-	204

Degļa liesma	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi	Virtuves plīts pielāgošana no sašķidrinātās gāzes uz dabasgāzi
Pilns	1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.	1. Degļa sprauslu nomainīt pret piemērotu atbilstoši degļu tabulai.
Ekonomiska	2. Regulācijas skrūvi viegli izskrūvēt un noregulēt liesmas apjomu.	2. Regulēšanas skrūvi viegli ieskrūvēt, lai pārbaudītu liesmas intensitāti.

Lai veiktu regulācijas darbības, noņemiet vadības regulatorus.

Izmantotajiem virsmas degļiem nav nepieciešama sākotnējās liesmas regulācija. Pareizai liesmai redzami izteikti zili zaļas krāsas konusi. Īsa, trokšņaina liesma vai gara, dzeltena un dūmojoša liesma bez izteikti iezīmētiem konusiem liecina par neatbilstošu gāzes kvalitāti mājas instalācijā vai arī degļa aizsērēšanu vai bojājumiem. Lai pārbaudītu liesmu, sildiet degli aptuveni 10 minūtes ar pilnu liesmu, pēc tam pagrieziet ventīļa regulatoru uz ekonomisko liesmu. Liesmai nevajadzētu nodzist vai pārlekt uz sprauslu.

zīm.5a - Degļa sprauslas nomaina izskrūvēt sprauslu ar ārējās galatslēgas 7 palīdzību un nomainīt pret gāzes veidam piemērotu (skat. tabulu augstāk).

Uzmanību!

Iekārtas uzstādījumu vai instalācijas mainu, lai pielāgotu citam gāzes veidam, nekā norādīts uz iekārtas ražotāja datu plāksnītes vai dzīvokļa gāzes instalācijas, drīkst veikt vienīgi kvalificēts instalētājs.

zīm.5b - Ventīļa regulācija

zīm.5c - Ventīļa regulācija

Uzmanību!

Pēc regulācijas beigām nepieciešams uzlīmēt informatīvo uzlīmi ar gāzes veidu, kādam plīts ir piemērota.

Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

- noņemiet iepakojuma elementus,
- iztukšojiet atvilkni, attīriet cepeškrāsns kameru no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izņemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājiet siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- izkarsējiet cepeškrāsns (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), notīriet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet.

Cepeškrāsns kameru mazgājiet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.

Mehāniskais minūšu skaitītājs M*

Minūšu skaitītājam nav plīts darbības vadības funkcijas. Tam ir tikai atgādināšanas ar skaņas signālu par īsām kulinārijas darbībām funkcija. Tā darbības laiks: no 0 līdz 60 minūtēm.

zīm.6a

Mehāniskais hronometrs Ms*

Hronometrs ir paredzēts cepeškrāсна darbības regulēšanai. To var uzstādīt diapazonā no 0 līdz 120 minūtēm. Pēc uzstādīta laika nobeigšanas ieslēgts skaņa signāls un automatiski izslēgts cepeškrāsns. Programmēšana – regulatoru rotēt pulkstenrādītāja kustības virzienā un uzstādīt noteikto laiku.

zīm.6b

Kad regulators ir uzstādīts uz „0” pozīciju, cepeškrāsns nevar būt ieslēgts. Gadījumā, kad Jūs negribat lietot hronometru, to jāuzstāda uz pozīciju .

zīm.6c

Trauku piemeklēšana

Pievērsiet uzmanību tam, lai trauka apakšas diametrs vienmēr būtu lielāks par degļa liesmas vainagu, bet pašam traukam būtu uzlikts vāks. Ieteicamais trauka diametrs ir 2,5 - 3 reizes lielāks par degļa diametru, t.i.:

- palīgdeglim - trauki ar diametru no 90 līdz 150 mm,
- vidējam deglim - trauki ar diametru no 160 līdz 220 mm,
- lielajam deglim – trauki ar diametru no 200 līdz 240 mm, bet trauka augstums nedrīkst būt lielāks par tā diametru.

zīm.6d:

- a - nepareizi
- b - pareizi

zīm.6e:

- a - Pozīcija deglis ieslēgta
- b - Pozīcija ekonomiskā liesma
- c - Pozīcija liela liesma

Uzmanību!

Uz sildīšanas virsmas nedrīkst izmantot virtuves traukus, kas izbīdīti pāri tās malai.

Degļu aizdegšana bez aizdedzes sveces

- aizšķīliet sērkokciņu,
- iespiediet vadības regulatoru līdz sajūtamai pretestībai un pagrieziet pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”,
- aizdedziniet gāzi ar sērkokciņu,
- iestatiet vēlamo liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā”),
- izslēdziet degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot vadības regulatoru pa kreisi (poz. izslēgts ●).

Degļu aizdegšana ar aizdedzes sveci*

- nospiežot aizdedzes sveces taustīnu ,
- iespiediet vadības regulatoru līdz sajūtamai pretestībai un pagrieziet pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”,
- pieturēt līdz aizšķīlas gāzei,
- iestatiet vēlamo liesmas apjomu (piem., „ekonomiskā”),
- izslēdziet degli pēc gatavošanas beigām, pagriežot vadības regulatoru pa kreisi (poz. izslēgts ●).

Degļu aizdegšana ar aizdedzes regulatoru*

- iespiest izvēlētā degļa vadības regulatoru līdz pretestībai un pagriezt pa kreisi līdz pozīcijai „liela liesma”,
- pieturēt līdz aizšķīlas gāzei,
- pēc degļa liesmas aizdegšanās, samazināt spiedienu uz regulatoru un iestatīt vēlamo liesmas apjomu.

Uzmanību!

Modelos ar aizsardzību pret gāzes aizplūdi, virsmas degļu aizdedzināšanas laikā nepieciešams pieturēt aptuveni 10 s, vadības regulatoru līdz pretestībai iespējot pozīcijā „liela liesma”, tādējādi panākot aizsardzības ieslēgšanos.

Ja rodas grūtības ar aizdedzi, kas saistītas ar gāzes un tās sastāva maiņu, nepieciešams izcentrēt uzmanību attiecībā pret aizdedzes sveci.

Degļa liesmas piemeklēšana

Pareizi noregulētam degļiem ir gaiši zilas krāsas liesma ar izteikti iezīmētu iekšējo konusu. Liesmas apjoms tiek piemeklēts ar degļa regulatora palīdzību:

-  liela liesma
-  maza liesma (saukta par „ekonomisko”)
- nodzēsts deglis (gāzes padeve aizgriezta)

Atkarībā no vajadzības, liesmas apjomu iespējams mainīt.

zīm.6f

- a - nepareizi
- b - pareizi

*daži modeļi

Uzmanību!

Aizliegts regulēt liesmas apjomu diapazonā starp izslēgtu degļa pozīciju I un lielas liesmas pozīciju II.

Aizsardzība pret gāzes aizplūdi*

Virtuves plīts ir aprīkota ar automātisku aizsardzības sistēmu pret gāzes aizplūdi liesmas pazušanas brīžos.

Šī sistēma aizsargā pret gāzes noplūdi brīžos, kas degļa liesma nodziest degļa noliešanas rezultātā. Lai deglis atkal aizdegtošs, nepieciešama lietotāja palīdzība.

Sildriņķa apkāpe*

Daži modeļu virsmas ir aprīkotas ar sildriņķi (skat. tabulu ievietotu nodaļā Izstrādājumu apraksts).

- MIN. Uzsildīšana
- Dārzenu sautēšana, lēna vārīšana
- Zupu, lielāku ēdīnu daudzumu vārīšana
- 2 Lēna cepšana
- Galas, zivju apcepšana
- 3 MAX. Ātra uzsildīšana, izslēgšana
- 0

zīm.6g

Sildzonām ir diferenta sildīšanas jauda. Sildīšanas jaudu var pakāpeniski regulēt, pagriežot kloķi pa labi vai pa kreisi. Sildriņķa ieslēgšana tiek signalizēta ar dzeltenās kontrolspuldziņas iedegšanos uz vadības paneli.

Uzmanību!

Saglabāiet sildriņķa tīrību – netīrumi aiztur siltuma pievadīšanu. Sargāiet sildriņķi pret koroziju. Izslēdziet sildriņķi pirms trauka noņemšanas. Neatstāiet uz ieslēgtā sildriņķa traukus ar ēdieniem gatavotiem ar taukiem un eļļām bez uzraudzības, pārkarsēti tauki var aizdegties.

Piemērota trauka izvēle ļauj ietaupīt enerģiju. Traukam jābūt biezs, plakans dibens, tā diametram jābūt vienādam ar sildriņķa diametru (18 cm), jo tādos apstākļos ir optimāla siltuma pievadīšana.

zīm.6h

Cepečkrāsns funkcijas un lietošana.

Cepečkrāsns darbība tradicionālā režīmā

Cepečkrāsns var būt apsildāma ar apakšējo un augšējo sildlementu vai ar elektriska grila palīdzību (ja ir). Cepečkrāsns darbības vadības notiek ar viena kloķa palīdzību, ar darbības režīma un temperatūras regulēšanas kompleksu savienojumu.

zīm.6i

Uzmanību!

Plišu modeļos neapriekotos ar grilu uz vadības kloķa nav  pozīcijas.

*daži modeļi

Vadības kloķa pozīcijas



Neatkarīgs cepečkrāsns apgaismojums

Ar kloķa nostādīšanu šajā pozīcijā tiek ieslēgts cepečkrāsns apgaismojums. Pielietojams piem. cepečkrāsns tīltnes mazgāšanas laikā.



100-250 °C

Augšējais un apakšējais sildlements

Termostats ļauj izvēlēties temp. no 100°C līdz 250°C robežās. Pozīcija pielietojama cepšanas laikā.



Grila sildlements

Kloķa nostādīšana šajā pozīcijā ļauj grilēt ēdienus uz restītēm vai cept uz iesma.



Augšējais sildlements

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepečkrāsns augšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no augšas. Выпечки сверху.



Apakšējais sildlements

Šajā pozīcijā darbojas tikai cepečkrāsns apakšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no apakšas.

Cepečkrāsns ieslēgšana un izslēgšana

Cepečkrāsns ieslēgšanas nolūkā:

- noteiciet nepieciešamo cepečkrāsns darbības funkciju, temperatūru un sildīšanas veidu,
- nostādiēt kloķi vēlāmajā pozīcijā, pagriežot to pa labi.

zīm.6z

Par cepečkrāsns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīnu iedegšanās – dzeltenās **R** un sarkanās **L**. Dzeltenās kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepečkrāsns darbu. **L** Sarkanās kontrollampīnas nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepečkrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdīnu nepieciešams ievietot sākaršuā cepečkrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampīnas nodzišanas reizes **L**. Cepšanas laikā sarkanā kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepečkrāsns kameras iekšpusē). Dzeltenā kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepečkrāsns kameras apgaismojums”. Cepečkrāsns izslēgšana – lai izslēgtu cepečkrāsnī, iestatiet regulatoru pozīcijā „0”, pagriežot „pa kreisi”. Kontrollampīnai ir jānodziest.

Cepečkrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)

Cepečkrāsnī iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildlementa un grila palīdzību. Šis cepečkrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju.

zīm.6j

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm. 6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „0”.

Iespējamās regulatora pozīcijas



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šņiceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).



Ieslēgts augšējais sildelements

Sildelementa iestatīšana šajā pozīcijā ļauj uzkarstēt cepeškrāsnī, izmantojot augšējo sildelementu. Aprūnināšana, apcepšana no augšpuses, papildu cepšana.



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsnī un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsnī un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.

Kontrollampīnas

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampīnas, plīts darba kontrollampīna (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīna **L**. Kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. Kontrollampīnas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarstētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīnas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums”.

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepeškrāsnī iespējams uzstādīt ar apakšējo, augšējo sildelementu un grila palīdzību. Šis cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6l

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm.6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●”/“0”.

Uzmanību!

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

0



Nulles iestatījumi

Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Ātrā sasīlšana

Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasīlšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.

Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlabot ēdiena garšu.



Spēcīgs grils (Supergriļs)

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana ļauj grīfēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiena kļūst brūnāks, vienlaicīgi apacepot tā lielākās porcijas.



Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šņiceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).



Ieslēgts apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsnī un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).

Kontrollampīnas

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampīnas, plīts darba kontrollampīna (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīna **L**. Kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbību. Kontrollampīnas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanos. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarstētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīnas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums”.

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildelementu)

Cepeškrāsnī iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6m

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm.6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●”/„0”.

Uzmanību!

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

0 Nulles iestatījumi



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Ātrā sasildšana

Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasildšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.

Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlabot ēdiena garšu.



Spēcīgs grils (Supergriļs)

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana ļauj grīfēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apaceptot tā lielākās porcijas.



Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šņiceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biežums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).



Ieslēgts apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsnī un izmantot tumšās cepamās plātiņi) cepšanai vienā līmenī.



Ieslēgta siltā gaisa plūsma

Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma” ļauj sasildīt cepeškrāsnī piespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atšķirībā no konvencionālās cepeškrāsns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.

Šī sildīšanas veida izmantošana nodrošina vienmērīgu siltuma cirkulāciju ap ēdienu, kas atrodas cepeškrāsnī.



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).



Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements

Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Liels siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un picas apakšpusē.

Kontrollampīnas

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampīnas, plīts darba kontrollampīna (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīna **L**. Kontrollampīnas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbību. Kontrollampīnas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarstētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīnas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampīna **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums”.

Grīla lietošana*

Grilēšanas process notiek uz ēdienu iedarbojoties infrasarkanajam starojumam, kuru izstaro nokaitētais grīla sildelements.

Lai ieslēgtu grilu:

- iestatiet cepeškrāsns vadības regulatoru pozīcijā, kas apzīmēta ar simbolu , , ,
- sildiet cepeškrāsni aptuveni 5 minūtes (ar aizvērtām durvīm).
- ievietojiet cepeškrāsnī cepamo plātni vajadzīgajā plauktu pozīcijā, bet grilēšanas gadījumā uz iesma, uz zemākā līmeņa (zem restes) novietojiet pilēšanas pannu.
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimāli iestatīt uz 210 °C, bet grilēšanai ar ventilatoru maksimāli uz 190 °C.

Uzmanību!

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
Kad tiek izmantots grils, iekārtas pieejamās daļas var sakarst. Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

Grilēšanas iesma izmantošana*

Grilēšanas iesms groza un grilē ēdienu cepeškrāsnī. Paredzēts mājputnu gaļas, šašliku, desiņu un līdzīgu ēdienu pagatavošanai. Grilēšanas iesma piedziņu ieslēdz un izslēdz vienlaicīgi ar grilēšanas funkcijas ieslēgšanu un izslēgšanu.

So funkciju izmantošanas laikā var rasties īslaicīga iesma motora apstāšanās vai griešanās virziena maiņa. Tas neietekmē cepšanas procesu un kvalitāti.

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriet ēdienu uz iesma un nofiksējiet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdīet cepeškrāsnī uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdīet piedziņas uzdevā, pievēršot uzmanību, lai iesmastiprinājuma metāliskās daļas rievā atbalstītos uz rāmja,
- izskrūvēt rokturi,
- iebīdīet plāti zemākajā cepeškrāsns kameras līmeni un aizveriet durvis.

zīm.6y

*daži modeļi

Konditorejas izstrādājumi

- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepamām plātem, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdaļa.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātīm, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātiņi melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku,
- nav ieteicams izmantot formas un plātiņus gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvekcijā sildīšana (augšējais+apakšējais sildelements). Šāda veida formu un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšas var palikt neapcepta.
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pārējiem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ievietošanas, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarstēt.
- pirms mīklas izstrādājuma izņemšanas no cepeškrāsns pārbaudiet tā gatavību ar koka irbulīša palīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbulītis paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādājumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kamerā vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
- gatavo izstrādājumu temperatūra pēc siltā gaisa plūsmas funkcijas izmantošanas parasti ir par aptuveni 20 – 30 grādiem mazāka salīdzinājumā ar konvekcijā cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu),

- tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām,
- ja pavārgrāmatās norādītā informācija ievērojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojiet gaļas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gatavot uz plīts virsmas
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nēpārlejiet gaļu ar aukstu ūdeni.

Konvekcijas cepeškrāsns (apakšējais sildelements + augšējais sildelements)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra (°C)	Līmenis	Laiks [min]
Biskvīts		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Zivis		210 - 220	2	45 - 60
Liellopa gaļa		225 - 250	2	120 - 150
Cūkgaļa		160 - 230	2	90 - 120
Vista		160 - 180	2	45 - 60
Dārzeni		190 - 210	2	40 - 50

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa cirkulāciju (apakšējais sildelements + augšējais sildelements + ventilators)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra (°C)	Līmenis	Laiks [min]
Biskvīts		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvīts		150	3	25 - 35
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Zivis		210 - 220	2	45 - 60
Zivis		190	2 - 3	60 - 70
Desas		210	4	14 - 18
Liellopa gaļa		225 - 250	2	120 - 150
Cūkgaļa		160 - 230	2	90 - 120
Vista		180 - 190	2	70 - 90
Vista		160 - 180	2	45 - 60
Dārzeņi		190 - 210	2	40 - 50
Dārzeņi		170 - 190	3	40 - 50

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams korigēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa cirkulāciju (karstā gaisa plūsmas sildelements + ventilators)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra (°C)	Līmenis	Laiks [min]
Biskvīts		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Zivis		210 - 220	2	45 - 60
Zivis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Zivis		190	2 - 3	60 - 70
Desas		210	4	14 - 18
Liellopa gaļa		225 - 250	2	120 - 150
Liellopa gaļa		160 - 180	2	120 - 160
Cūkgaļa		160 - 230	2	90 - 120
Cūkgaļa		160 - 190	2	90 - 120
Vista		180 - 190	2	70 - 90
Vista		160 - 180	2	45 - 60
Vista		175 - 190	2	60 - 70
Dārzeni		190 - 210	2	40 - 50
Dārzeni		170 - 190	3	40 - 50

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

Saglabājot virtuvi regulāri tīru un pareiza tās uzturēšana ievērojami pagarina iekārtas bezavārijas ekspluatāciju.

Pirms tīrīšanas vai citiem uzturēšanas darbiem nepieciešams izslēgt ierīci ar izslēgšanas slēdzi vai atvienojot kontaktdakšu no kontaktligzdas. Tīrīšanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzišanas.

Degļi, rinki un plīts virsmazem degļiem, virtuves plīts korpusus

Ja netīri ir degļi un rinki, šos elementus no plīts nepieciešams noņemt un nomazgāt siltā ūdenī, pievienojot līdzekļus tauku un netīrumu noņemšanai. Pēc tam šos elementus nepieciešams nūsusināt. Pēc rinku noņemšanas nepieciešams rūpīgi nomazgāt plīts virsmu zem degļiem un noslaucīt ar sausu drāniņu. Īpaši tīrību nepieciešams ievērot pie liesmu atvērēm, skat. zīmējumu zemāk. Iztīrīt degļu sprauslas, izmantojot vara drātiņas. Neizmantojot vara drātiņas un nevirpināt atveres.

Zīm.7

Uzmanību!

Degļa elementiem vienmēr jābūt sausiem. Ūdens daļinas var aizkavēt gāzes plūsmu un izraisīt sliktu degļa degšanu.

Pārbaudīt vai degļa elementi pēc tīrīšanas ir ievietoti pareizi.

Degļa seguma neaizvērtais izvietoums var novest pie neatgriezeniskiem degļa bojājumiem.

Zīm.8

Emaljētas virsmas mazgāšanai izmantot maigas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojot tīrīšanas līdzekļus ar abrazīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abrazīvas pastas, pumeksus, asus mazgāšanas sūkļus utt.

Nerūsējošā tērauda darba virsmu pirms ekspluatācijas nepieciešams rūpīgi nomazgāt. Nepieciešams pievērst uzmanību tam, lai tiktu notīrītas līmes paliekas no folijas, kas no virsmas tiek noņemta montāžas laikā un ir radušās no līmlentes virtuves plīts iepakojšanas laikā. Plīti nepieciešams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Nepieļaut plīts darba virsmas nosmērēšanos, jo īpaši neatstāt piedegušas ēdiena paliekas.

Plītis, kas apzīmētas ar burtu **K***, ir aprīkotas ar ieliktniem, kas pārklāti ar speciālu katalītisku emalju. Pateicoties šai emaljai, tauku un pārtikas palieku nītrūmi paši atdalās ar nosacījumu, ka tiek nav piekaltuši vai piedeguši (pārtikas un tauku paliekas jāizvāc pēc iespējas ātrāk, lai tās nepiekalstu un nepiedegtu, kas ļaus izvairīties no ilgstošas manuālas cepeškrāsns tīrīšanas). Lai veiktu katalītisku cepeškrāsns tīrīšanu, tajā uz 1 stundu jāiestata 250°C temperatūra. Ja pārtikas palieku ir maz, procesu var saīsināt.

Zīm. 10b

Uzmanību!

Tādēļ, ka katalītiskās tīrīšanas process ir saistīts ar enerģijas patēriņu, pirms katras tīrīšanas jāpārbauda netīrības pakāpe. Ja katalītiskās tīrīšanas efektivitāte samazinās, emaljas ieliktni jānomaina pret jauniem. Ieliktnus var iegādāties servisa centrā vai mazumtirdzniecībā. Standarta tīrīšanas gadījumā jāatceras par to, ka katalītiskā emalja ir jutīga pret mehānisku iedarbību, tādēļ nedrīkst izmantot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un cietus sūkļus.

Cepeškrāsns

- Cepeškrānsi tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas laikā ieslēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darba platībā.
- Cepeškrāsns kameru mazgājiet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nelielu daudz trauku mazgājamā līdzekļa.
- **Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:**
 - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdens (1 glāze),
 - aizveriet cepeškrāsns durvis,
 - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50°C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildelementa pozīcijā,
 - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
 - pēc tīrīšanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet iekšpusi ar sūkli vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

Uzmanību!

Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa*

Lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena, pirms spuldzītes maiņas pārliecinieties, ka iekārta ir izslēgta.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „0” un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājiet lampiņas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Izskrūvējiet lampiņu no ligzdas, nepieciešamības gadījumā nomainiet pret jaunu – augstas temperatūras spuldzīte (300°C), tehniskie parametri:
 - spriegums 230 V
 - jauda 25 W
 - vītne E14.

Zīm.9

- Rūpīgi ieskrūvējiet spuldzīti keramikajā ligzdā.
- Ieskrūvējiet spuldzītes abažūru.

Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „0” un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājiet lampiņas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Izņemiet halogēna kvēlspuldzi, bīdīt uz ar drānu vai papīru. Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlspuldzi. Spuldzītes parametri:
 1. tips G9.
 2. spriegums 230V.
 3. jauda 25W.
- Pārliecinieties, ka jaunā kvēlspuldze ir pareizi ievietota ligzdā.
- Uzleciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.

Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.

Zīm.9a

*daži modeļi

Ar burtu **D*** apzīmētās cepeškrāsnis tikušas aprīkotas ar viegli izņemamām stieples vadotnēm (kāpnītes), kas paredzētas cepeškrāsns plauktiem. Lai tās izņemtu tīrīšanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksatora, atbīdīet vadotni un izņemiet to laukā no aizmugurējiem fiksatoriem (Zīm 10.)

Plītis, kas apzīmētas ar burtiem **Dp*** ir aprīkotas ar nerūsējošām izbīdāmām vadotnēm, kas piestiprinātas stieplu vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdīet vadotnes (ja cepeškrāsns ir uzkarusī, vadotnes izbīdīet, ar plāts aizmugurējo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšējā daļā) un pēc tam iebīdīet atpakaļ kopā ar plāti. (Zīm 10a.)

Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

- veikt periodiskas vadības un darba elementu pārbaudes. Pēc garantijas perioda beigām, vismaz reizi divos gados, veikt iekārtas tehnisko apskati servisa centrā.
- novērst konstatētās lietošanas nepilnības,
- veikt periodisku darba elementu tīrīšanu un kopšanu,

Uzmanību! Visa veida remontus drīkst veikt tikai autorizēts servisa punkts vai kvalificēts iekārtas uzstādītājs.

Durvju noņemšana

Lai vieglāk piekļūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu eņģē esošo drošības elementu (Zīm. 12a) Viegli pieveriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību eņģes griezumam pareizi iegultos eņģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt eņģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Eņģu drošības elementu atlikšana*

Iekšējā stikla izņemšana*

- Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbīdīet durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (Zīm. 12b).
- Izvelciet durvju augšējo līsti. (Zīm. 12b, 12c)
- Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā).

Izņemiet vidējo stiklu (Zīm. 12d, 12d1).

- Nomazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekli daudzumu.

Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet nošķeltajiem stūriem apakšpusē.

Uzmanību! Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvis, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tam durvis jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis”.

Zīm. 12d - Noņemot iekšējo stiklu. 3 logi.

Zīm. 12d1 - Noņemot iekšējo stiklu. 2 logi.

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

- izslēgt iekārtas darba elementus
- atvienot ierīci no elektrības padeves tīkla
- ziņot par bojājumu autorizētā servisa punktā
- nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemāk pievienotajiem norādījumiem; pirms Jūs vērsāties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu, iepazīstīties ar visu tabulas informāciju.

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

PROBLĒMA	IEMESLS	RISINĀJUMS
1. Deglis neaizdedzas	netīras liesmu atveres	aizgriezt gāzes pievades ventili un vadības regulatorus, izvēdināt telpu, izņemt degļus, iztīrīt un izpūst liesmu atveres
2. Gāzes aizdedze nedarbojas	pārāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
	pārtraukumi gāzes pievadē	atvērt gāzes pievades ventili
	netīra (taukaina) gāzes aizdedze	iztīrīt gāzes aizdedzi
	vadības regulatori iespiesti nepietiekami ilgi	pieturēt iespiesto regulatoru līdz parādās liesma visapkārt degļa vainagam
3. Liesma degļa aizdedzināšanas laikā nódziest	vadības regulators pārāk ātri atlaists vaļā	pieturēt vadības regulatoru ilgāk iespiedu pozīcijā „liela liesma”
4. elektriskais aprīkojums nedarbojas	pārāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
5. programmētāja displejā parādās laiks „0.00”	iekārta ir bijusi atvienota no strāvas tīkla vai radies īslai-cīgs energoapgādes zudums	iestatīt pašreizējo laiku (skat. Programmētāja lietošanas instrukcija)
6. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	vaļīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdegušo lampinu (skat. nodaļu Tīrīšanaun kopšana)

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums

230/400V~50 Hz

Nominālā jauda

max. 5,9 kW

Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums)

85 / 50 / 60 cm

Atbilst ES standartiem un prasībām standarti

EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Консумация на мощност в режим готовност [W]	-
Консумация на мощност в режим изключване [W]	0,0
Консумация на мощност в режим готовност, свързан към Wi-Fi мрежа [W]	-
Време за автоматично превключване в режим готовност/изключване [min]	-
Energiatarve ooterežiimil [W]	-
Energiatarve väljalülitatud režiimis [W]	0,0
Tarimine ooterežiimil, kui seade on vooluvõrku ühendatud [W]	-
Automaatne ooterežiim/väljalülitusaeg [min].	-
Galios sunaudojimas budėjimo režime [W]	-
Galios sunaudojimas budėjimo režime [W]	0,0
Galios suvartojimas budėjimo režimu prijungus prie Wifi tinklo [W].	-
Automatinio perjungimo į budėjimo / išjungimo laikas [min] režimą laikas	-
Energijas patēriņš gaidīšanas režīmā [W]	-
Energijas patēriņš izslēgšanas režīmā [W]	0,0
Energijas patēriņš tīkla gaidīšanas režīmā [W]	-
Automātiskas pārslēgšanās laiks gaidīšanas/izslēgšanas režīmā [min]	-
Потрошувачка на енергија во режим на подготвеност [W]	-
Потрошувачка на енергија во режим на исклучување [W]	0,0
Потрошувачка на енергија во режим на подготвеност при поврзување на мрежа [W]	-
Време на автоматско преминување во режим на подготвеност/исклучување [мин.]	-
Consumul de energie în modul standby [W]	-
Consumul de energie în modul off [W]	0,0
Consumul de energie în modul standby când este conectat la rețea [W]	-
Time de comutare automată în modul standby/off [min]	-
Потребляемая мощность в режиме ожидания [Вт]	-
Потребляемая мощность в выключенном режиме [Вт]	0,0
Потребляемая мощность в режиме ожидания при подключении к сети [Вт]	-
Время автоматического перехода в режим ожидания/ в выключенный режим [мин.]	-
Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W]	-
Potrošnja energije u isključenom stanju [W]	0,0
Potrošnja energije u stanju pripravnosti kada je uređaj spojen na mrežu [W]	-
Vreme automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti / isključivanja [min]	-

Компанія виробник

Вироблено «АМІКА С.А.», 64-510 Вронкі, вул. Міцкевича 52, Польща

Якщо у вас є пропозиції або питання по продуктах Hansa зв'яжіться с Представництвом в Україні

ТОВ «Ханса Україна»

тел. + 38 044 456 5507

E-mail: info-ukraine@amica.com.pl

